PERNIGOTTI

DAL 1860

MAESTRI GELATIERI ITALIANI

MANI, CUORE, MAESTRIA.

LA QUALITÀ SI VEDE E SI SENTE.

CATALOGO GENERALE 2024

LA STORIA

L'innovazione continua, la ricerca dei migliori ingredienti e una passione inesauribile ci hanno reso uno dei più celebri marchi italiani. Un **lungo racconto di successi**, tutto italiano, di cui l'**eccellenza nei prodotti** a **base di cacao** e nelle **paste di frutta secca** sono le pagine più belle e importanti.

1860

Stefano Pernigotti apre una rinomata drogheria nel centro di Novi Ligure.

1868

A seguito del successo ottenuto dai suoi prodotti l'imprenditore fonda la società Pernigotti & Figlio.

1882

L'eccellente qualità è premiata dall'onorificenza dello stemma reale quale fornitore ufficiale della Real Casa.

INIZI DEL '900

L'azienda è una delle più importanti del settore, con macchinari all'avanguardia e ricette sempre più pregiate.

1914

Con l'inizio della Prima Guerra Mondiale viene proibito l'uso dello zucchero nei prodotti dolciari. Paolo Pernigotti modifica la ricetta del Torrone sostituendo lo zucchero con quantità di miele più concentrate.

1927

Viene avviata la produzione industriale del Gianduiotto, il cioccolatino piemontese caratterizzato dalla prelibata miscela di cioccolato e nocciole.

1936

Entra nel mercato del gelato artigianale con le "creme" e nel tempo diventa una delle prime aziende del settore.

1950-70

L'azienda procede nel suo sviluppo con una gamma di prodotti estesa nei gusti, nelle forme e nei sapori.

1998

L'attività viene caratterizzata dalla specializzazione nel segmento del cioccolato gianduia con la sua declinazione in diversi prodotti: Gianduiotto, Cremino e Nocciolati.

2003

Viene introdotta un'innovazione importante nel settore gelateria con una gamma per la produzione di gelato al puro cioccolato fondente.

2013

Superato il traguardo dei 150 anni, con l'acquisizione da parte della famiglia Toksöz, l'azienda intraprende il proprio rilancio focalizzandosi sulla qualità dei prodotti e sul rinnovamento della gamma.

2016

Festeggia 80 anni di esperienza nell'industria del gelato offrendoti sempre gli ingredienti migliori.

2020

L'azienda festeggia l'incredibile traguardo dei 160 anni.

2024

Oggi, Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani è un marchio dalla storicità ed esperienza incontrastate nel settore. Supportata dalla solidità del Gruppo Optima S.p.a., è una delle aziende che meglio rappresenta il genio italiano nel mondo.

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

TUTTO CIÒ DI CUI HAI BISOGNO, I MAESTRI L'HANNO GIÀ CERCATO PER TE.

Siamo i **Maestri Gelatieri** e **Pasticceri Italiani**.
Da oltre 160 anni andiamo nel mondo per cercare
le **migliori materie prime** e per esportare un'idea
di gelateria e pasticceria legata ancora al genio artigianale.
Una **lavorazione scrupolosa**, **innovativa** e **tutta italiana,**
per un'offerta di prodotti vastissima, che va oltre i confini
geografici, le applicazioni e oltre le tue aspettative.

LA NOSTRA IDEA DI QUALITÀ

RICERCA
delle **MIGLIORI MATERIE PRIME**
nel mondo

LAVORAZIONE
all'**AVANGUARDIA**,
in Italia.

PRODOTTI
per la gelateria
e la pasticceria
di **PRIMA SCELTA**

LA TUA IDEA DI QUALITÀ

CATALOGO GENERALE 2024

LEGENDA

SECCHIELLO
LATTA
SACCHETTO
KIT
VASO
BOTTIGLIA
SACCHETTO CACAO

LEGENDA

GLUTEN FREE
LATTE E DERIVATI
SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
VEGAN
PREPARAZIONE CALDO/FREDDO
CON AGGIUNTA DI GRASSI ANIMALI
CON AGGIUNTA DI GRASSI VEGETALI
PRONTO ALL'USO
GELATO ALTO
SENZA OLIO DI PALMA

GELATERIA 9

INTEGRATORI 10
NEUTRI 11
STABILIZZANTI 11

BASI LATTE 12
BASI 50 G 12
BASI 100 G 13-14
BASI COMPLETE 15

BASI BEST SELLER 16
BASI PURA E RICCA 17
BASI NUVOLATTE 18
BASI MASTER 18

BASI FRUTTA 19

BASI VEGAN 19

GUSTI DEL CIOCCOLATO 20
IL CACAO 21
KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 22
MONORIGINE 22
GELATO AL GUSTO DI CIOCCOLATO 23
GIANDUIE 25
STRACCIATELLE E RICOPERTURE 27

MORETTINE GELATERIA 28-29

GUSTI CREME 30
NOCCIOLA 31
PISTACCHIO 32
TORRONE 33
CREME CLASSICHE 35-37
VANIGLIA 38
INSAPORENTI IN POLVERE 38
PRODOTTI PRONTI IN POLVERE 39

GUSTI FRUTTA 40
GELAGEL FRUTTA 41
FRUTTAPRONTA 42
GUSTO LIMONE 42
PASTE ALLA FRUTTA 43

GUSTI ALLO YOGURT 44-45

VARIEGATI 46
VARIEGATI FRUTTA 4.0 47
VARIEGATI AMORE 49
VARIEGATI CLASSICI 51

KIT 52
KIT PROFUMO DI SICILIA 52
KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 53
KIT PROFUMODI SARDEGNA 54-55
KIT KRUMIRI-BISTEFANI 56-57
GOLOSITÀ FORMATO KIDS 58
KIT DAL MONDO 59

DECORAZIONI 60
GRANELLE E FARCITURE 61

TOPPING 62-63

FOOD SERVICE 64
SOFT 65
CREMASEMPRE 67
GRANITA 67

PASTICCERIA 69

PASTICCERIA TRADIZIONALE 70
FARCITURE 71
PASSATE 71
MORETTINE PASTICCERIA 72

PASTICCERIA MODERNA 74
BASI 75
GLASSE 75

GELATERIA

L'eccellenza delle materie prime, l'innovazione instancabile e una passione smisurata per le cose fatte a regola d'arte hanno reso Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani uno dei più celebri marchi italiani, con oltre 160 anni di storia e un'esperienza che può offrire solo il meglio, in gelateria.
Con gli esperti di semilavorati per gelato dal 1936, liberare la fantasia non è mai stato così semplice.

INTEGRATORI

Miglioratori di struttura e integratori da aggiungere alla miscela base di latte o frutta per esaltarne la spatolabilità, i sapori, la cremosità e per un'ottima conservazione in vetrina. Prodotti che consentono all'artigiano gelatiere di poter personalizzare con creatività le ricette.

NEUTRI

Prodotti fondamentali per stabilizzare, addensare ed emulsionare la miscela a cui sono aggiunti. Rappresentano infatti l'elemento principale per la strutturazione di un ottimo gelato artigianale. Una ricca varietà in grado di garantire strutture di ottima qualità adatte alle personalizzazioni più esigenti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NEUTRO 10 SPECIALE CREMA 12091521A	Miscela di emulsionanti e addensanti, sapientemente bilanciata per dare un'ottima struttura al vostro gelato artigianale.	10 g di Neutro + 1 l di latte.	4 sacchetti da 2 kg	
NEUTRO 10 SPECIALE FRUTTA 12091531A	Miscela bilanciata di addensanti con proteine e fibre vegetali capaci di conferire un'eccellente struttura ai sorbetti di frutta.	10 g di Neutro + 1 l di acqua e frutta	4 sacchetti da 2 kg	

STABILIZZANTI

Per perfezionare la resa del gelato in abbinamento alle basi, sia per gelati a base latte che per sorbetti di frutta.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
INTEGRATORE FORZAPIU 12091781A	Utilizzato in sostituzione del latte magro in polvere, migliora la corposità del gelato e rallenta la ricristallizzazione degli zuccheri mantenendo il gelato setoso per più tempo.	10/30 g + 1 kg di base bianca	4 sacchetti da 2 kg	
PANGEL 12091096A	Un prodotto eccezionale come integratore nelle miscele gelato o per arricchire le ricette dei semifreddi. Contiene uova.	100/200 g + 1 kg di base bianca	2 latte da 5 kg	

BASI LATTE

Materie prime selezionate si trasformano in basi di alta qualità per gelati alla crema dai più tradizionali ai più innovativi. Il risultato si riconosce al primo sguardo: non a caso porta la firma dei Maestri Gelatieri Italiani.

BASI 50 G

A cui aggiungere latte e panna.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE ELITE 50 GUSTO PANNA 12091641A	Base dal delicato aroma di panna.	50 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	13% di grassi
BASETOP 50 GUSTO PANNA 12091441A	Ottima spatolabilità. Aroma delicato di panna. Dolcificata con destrosio. Con proteine del latte e fibre vegetali. Senza utilizzo di grassi in ricetta.	50 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	
BASETOP PREMIUM 50 F.C. 12091943A	Ideale per realizzare un gelato con un'ottima struttura e spatolabilità e con un ottimo sapore.	50 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	

BASI 100 G

Con grassi vegetali e/o grassi di latte, a cui aggiungere latte.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASETOP 100 S.A. "F" 12091645	Base con grassi animali, senza aromi. Estremamente versatile: sviluppabile anche a freddo. Ottima struttura e cremosità, stabile in vetrina. Esalta al massimo i sapori del gelato.	100g prodotto + 220-250g di zucchero + 1l latte	6 sacchetti da 2 kg	4,3% di grassi
BASE ELITE 100 GUSTO PANNA 12091651A	Base con un delicato aroma di panna per realizzare un gelato con una struttura soffice e setosa, determinata dal giusto mix di proteine del latte e zuccheri.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	37% di grassi
BASE MASSIMA 100 12091333A	Base ricca di latte e con grassi del latte per realizzare un gelato senza aggiunta di grassi vegetali. Ottima struttura e cremosità.	100 g di base + 235/260 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	27% di grassi
BASE TUTTAPANNA 100 12091771A	Base con anche grassi del latte, grazie alla quale ottenere un gelato con un ottimo overrun.	100 g di base + 230 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	26% di grassi
BASETOP 100 GUSTO PANNA 12091451A	Base in grado di conferire un ottimo overrun al gelato artigianale. Aroma panna.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	40% di grassi

segue a pag. 14 →

segue da pag. 13

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASETRE 100 12091241A	Base per chi ama un gelato equilibrato. Aroma di latte con lievi note di vaniglia.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	21% di grassi
BASETRE 100 PLUS 12091891A		100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	21% di grassi
DOPPIABASE 100 F.C. 12091381A	Permette di realizzare un ottimo gelato sia a caldo che a freddo.	100 g di base + 230/250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	27% di grassi
DOPPIABASE ITALIANA 100 12091040A	Il gelato realizzato con questa base presenta un'ottima struttura, cremosità e un aroma di panna. Utilizzabile a caldo e a freddo.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	29% di grassi
BASE STABILVAN 100 P 12091261A	Base dall'intenso aroma di panna. Grazie alla presenza di grassi aumenta la conservabilità in vaschetta. Può essere integrato da Forzapiù e StrutturaPiù.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	41% di grassi

BASI COMPLETE

Già perfettamente bilanciate, per un gelato buono, semplice e veloce.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE 125 PLUS GELATO ALTO 12091881A	Specifica per un gelato "a montagna" ovvero più alto della superficie della vaschetta. Ottimo overrun e buona spatolabilità. Consigliato l'utilizzo a caldo.	125 g di base + 240 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	38% di grassi
NUOVA BASE LATTEPIU 250 12091025A	Base completa a cui aggiungere solo acqua e zucchero. Per ottenere un gelato più cremoso si può sostituire una parte di acqua con il latte.	250 g di prodotto + 260/270 g di zucchero + 1 l di acqua. Per avere un prodotto più cremoso è possibile sostituire 300 g di acqua con 300 g di latte.	6 sacchetti da 2 kg	35% di grassi
BASE DELIZIOSA 120 12091094A	Base con grassi e proteine del latte per ottenere un gelato stabile e cremoso per più giorni.	120 g di base + 210 g di zucchero + 1 l di latte + 50 g di panna	6 sacchetti da 2 kg	42% di grassi
BASE DELIZIOSA PLUS 500 12091095A	Base completa da lavorare con la sola aggiunta di acqua per ottenere un gelato cremoso e dall'ottimo overrun.	500 g di base + 1 l di acqua oppure 500 g di base + 1,2 l di acqua + 50 g di Softyplus. Per una maggiore cremosità 500 g di acqua possono essere sostituiti con 500 g di latte.	6 sacchetti da 2 kg	14% di grassi

BASI BEST SELLER

L'universo di Basi firmate Pernigotti Maestri Gelatieri non finisce qui: per ogni gelato che desideri realizzare, qui trovi sempre la risposta che fa per te.

BASI PURA E RICCA

Una linea senza emulsionanti aggiunti, senza utilizzo di grassi in ricetta e senza aromi aggiunti o laddove presenti con soli aromi naturali.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE PURA&RICCA 100 SA 12091183	Base a medio dosaggio con ingredienti naturali tra cui la fibra di bambù, che donano una struttura ottima e una eccellente stabilità. Senza aggiunta di emulsionanti e senza aggiunta di grassi vegetali, per un gelato dal gusto pulito.	100 g prodotto + 220 g zucchero + 1 l latte	6 sacchetti da 2 kg	
BASE PURA&RICCA 350 12091182	Base ad alto dosaggio con ingredienti naturali tra cui la fibra di bambù, che donano una struttura ottima e una eccellente stabilità. Senza aggiunta di grassi vegetali, per un gelato dal gusto pulito.	350 g di prodotto + 1 litro di latte	6 sacchetti da 2,1 kg	
BASE PURA E RICCA CREMA 150 12091032A	Base senza grassi vegetali aggiunti e dall'overrun eccellente nonostante sia priva di aggiunta di emulsionanti. Il gelato fatto con questa base esalta la percezione dei gusti.	150 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte + 160 g di panna	6 sacchetti da 2 kg	14% di grassi
BASE PURA E RICCA CREMA 100 12091078A	Base senza grassi vegetali aggiunti. Il gelato fatto con questa base è in grado di esaltare la percezione dei vari gusti.	100 g di base + 255 g di zucchero + 1 l di latte + 230 g di panna + 25 g di latte scremato in polvere	6 sacchetti da 2 kg	1,7% di grassi
BASE PURA E RICCA FRUTTA 50 12091097A	Una base senza aggiunta di emulsionanti e aromi, per realizzare gustosi sorbetti ad alto contenuto di frutta fresca o surgelata.	50 g di base +225 g di zucchero +225 g di acqua + 500 g di frutta (fresca frullata), se surgelata utilizzare acqua calda.	6 sacchetti da 2 kg	
BASE PURA E RICCA FRUTTA 100 12091067A	Base per realizzare ottimi sorbetti con sola frutta fresca o surgelata. Senza aggiunta di emulsionanti, di grassi, latte e derivati in ricetta.	400 g di base + 680 g di zucchero + 1,6 kg di fragole + 1,320 l di acqua calda	6 sacchetti da 2 kg	

BASI NUVOLATTE

Realizzate per permettere un'eccezionale cremosità e conservazione in vetrina.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE NUVOLATTE 200 S.A. "F" 12091795	Base con grassi vegetali, senza aromi. Estremamente versatile: sviluppa anche a freddo. Ottima struttura e cremosità, stabile in vetrina. Esalta al massimo i sapori del gelato.	200 g di prodotto + 180/200 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	18% di grassi
BASE NUVOLATTE 50 12091793A	Base con zuccheri riducenti e grassi raffinati per un gelato con una struttura stabile nel tempo.	50 g base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	27% di grassi
BASE NUVOLATTE 100 12091731A	Per un gelato cremoso e dall'eccellente overrun. Contiene grassi raffinati per garantire una conservabilità della struttura più duratura.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	37% di grassi
BASE NUVOLATTE 100 S.A. 12091111A	Per un gelato cremoso, senza aggiunta di aromi e dall'eccellente overrun. Contiene grassi raffinati per garantire una conservabilità della struttura più duratura.	100 g di base + 250 g di zucchero + 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	37% di grassi

BASI MASTER

Realizzate per permettere un'eccezionale cremosità e conservazione in vetrina.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE MASTER ICE 50 12091056A	Base con un aroma latte/panna che nonostante l'assenza di grassi vegetali aggiunti aiuta a realizzare un gelato ben strutturato e cremoso.	50 g di base + 1 l di latte + 220/250 g di zucchero. **Per un gelato più cremoso:** 50 g di base + 1 l di latte + 250/270 g di zucchero + 50 g di latte scremato in polvere + 150 g di panna.	6 sacchetti da 2 kg	
BASE MASTER ICE 150 12091014A	Grazie ad un perfetto mix degli ingredienti permette di realizzare un gelato estremamente cremoso. È anche adatta alla sistemazione in vetrina a montagna.	1 l di latte + 150 g di base + 230 g di zucchero + 60 g di panna	6 sacchetti da 2 kg	24% di grassi
BASE MASTER ICE 200 12091015A	Sapientemente equilibrata e completa di grassi raffinati permette di ottenere un gelato bilanciato e stabile per più giorni.	1 l di latte + 200 g di base + 200 g di zucchero	6 sacchetti da 2 kg	30% di grassi

BASI FRUTTA

Basi frutta ideali per donare ai sorbetti una struttura stabile e cremosa, per eccellenti creazioni con frutta fresca o surgelata.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE FRUIT 50 F 12091301A	Base eccellente da utilizzare a freddo per sorbetti di frutta. Con questa base è possibile realizzare sorbetti cremosi e stabili.	**Con concentrato di frutta:** 50 g di base + 1 l di acqua + 270 g di zucchero + 120 g di concentrato di frutta. **Con frutta surgelata o fresca:** 50 g di base + 350/300 g di zucchero + 1 kg di frutta. Si consiglia di aggiungere 30 g di pasta di frutta.	6 sacchetti da 2 kg	
BASE FRUTTOMAX 12091055A	Base specifica per sorbetti ad alta percentuale di frutta e per gusti yogurt. Con fruttosio.	1 sacchetto + acqua + frutta in dosaggio variabile in funzione del gusto	8 sacchetti da 0,9 kg	

BASI VEGAN

Basi gelato formulate all'insegna del perfetto equilibrio tra gusto e benessere.
Il tuo segreto per gelati artigianali golosi, cremosi ed healthy, buoni per tutti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE VEGAN 12091640	100% vegetale, con fruttosio, per garantire in modo pratico e veloce un gelato di qualità.	1,350 kg + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,35 kg	

GUSTI DEL CIOCCOLATO

Maestri Gelatieri Italiani è il partner ideale per la selezione di gusti cioccolato di qualità. Nel 2003 sono stati introdotti sul mercato prodotti innovativi per realizzare un eccellente gelato al gusto di cioccolato fondente. Da allora lo sviluppo non si è mai fermato, per arrivare a una linea completa di semilavorati che hanno la loro origine dal cacao. Un'offerta di gusti cioccolato che comprende l'inconfondibile Cacao, i Gusti Cioccolato, i Monorigine, la Stracciatella, le creme della linea Morettine e in ordine temporale l'ultima innovazione, i Gelagel Massa di Cacao.

IL CACAO

Una prelibata miscela di diverse varietà di fave di cacao selezionate dalle migliori coltivazioni, per garantire un aroma inimitabile, un profumo inconfondibile e una perfetta solubilità.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
IL CACAO AMARO 20/22 12090001A	Cacao perfettamente solubile dall'inconfondibile gusto e profumo vanigliato. Ottenuto da una miscela selezionata di più varietà.	60/80 g per 1 kg di miscela	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO AMARO 20/22 12090021A		60/80 g per 1 kg di miscela	1 sacco da 25 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO MAGRO 10/12 12090041A	Cacao magro ottenuto da una miscela selezionata di più varietà.	60/80 g per 1 kg di miscela	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO AMARO 20/22 GELATERIA 12090011A	Cacao perfettamente solubile, dall'inconfondibile gusto e profumo vanigliato ottenuto da una miscela selezionata di più varietà. Con aroma naturale al gusto di vaniglia.	60/80 g per 1 kg di miscela	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO ZUCCHERATO 12090061A	Cacao perfettamente solubile con aggiunta di zucchero e aroma. Ideale per spolverare dolci e dessert.	Spolverare a piacere	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE

KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

DA RIFARE

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 12093801	Il primo semilavorato uscito sul mercato nel 2003 destinato alla produzione di gelati al cioccolato fondente. Per un gelato con cioccolato fondente, senza latte e derivati e senza grassi estranei al burro di cacao, ottenuto direttamente dalla stecca di cioccolato.	1,5 kg di prodotto + 1 kg di Copertura Extra Bitter + 2,3 l di acqua + 300 g di cacao + 100 g di zucchero + 50 g di destrosio. **Per una ricetta più ricca:** 1,5 kg di prodotto + 1 kg di Copertura Extra Bitter + 2,3 l di acqua + 500 g di cacao + 160 g di zucchero + 120 g di destrosio.	6 vasi di Base Gelagel x 1,5 kg + 6 sacchetti di Copertura Extra Bitter x 1 kg	

MONORIGINE

Utilizziamo solo i cacao più prelibati, selezionati dalle migliori varietà del mondo.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PUROFONDENTE MONORIGINE SANTO DOMINGO 12093751A	Base con alto contenuto di cacao magro della Repubblica Dominicana. Senza l'aggiunta di latte e derivati e senza aggiunta di grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,2 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,8 kg	
PUROFONDENTE KIT MODICA 12108375	Kit Modica composto da: PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP", base completa senza derivati del latte aggiunti con all'interno granella grezza da "Cioccolato di Modica IGP" e Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100%.	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 1,8 kg + 2,5 l di acqua calda. Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100% 167 g per ogni vaschetta gelato.	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 6 sacchetti da 1,8 kg+ Granella grezza da"CIOCCOLATO DIMODICA IGP" 100% 1 sacchetto da 1 kg = 11,8 kg	

GELATO AL GUSTO DI CIOCCOLATO

Maestri Gelatieri Italiani e il cioccolato: una storia d'amore infinita che continua in gelateria.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GRANCACAO 12091012A	Base completa ad alto contenuto di cacao. Per un gelato cremoso e perfettamente bilanciato e per una perfetta spatolabilità.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua calda	6 sacchetti da 1,8 kg	
PUROFONDENTE FAST 12093781A	Base completa per il classico gelato al gusto di cioccolato fondente. Deciso e apprezzato dai consumatori.	1 sacchetto + 2,1 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,9 kg	
PUROFONDENTE EXTRANERO 12093771A	Base completa per un sorbetto dal gusto intenso e pulito. Per un gelato al gusto di cioccolato dal colore nero, senza derivati del latte aggiunti.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,8 kg	
PUROLATTE 12093026A	Base completa al gusto delicato di cioccolato al latte. Contenente il 40% di cioccolato al latte in polvere.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,75 kg	
PUROBIANCO 12093761B	Base completa per un gelato caratterizzato dal gusto dolce e aromatico tipico del cioccolato bianco. Contiene il 43% di cioccolato bianco in polvere.	1 sacchetto + 2,4 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,6 kg	
PUROFONDENTE ZERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI 12108328	Base completa, contiene naturalmente zuccheri e senza derivati del latte aggiunti.	1,8 kg di prodotto + 2,4 l di acqua.	8 buste da 1,8 kg	
BASE GUSTO CIOCCOLATO 100 12091910	Nuova base cioccolato, con il nostro cacao e cioccolato in polvere. Gusto amabile per ottenere il più tradizione dei gelati al gusto di cioccolato. Semplice e facile da realizzare anche per chi è alle prime armi.	100 g prodotto + 250 g zucchero + 1 l latte. Preparazione a freddo.	6 sacchetti da 2 kg	

GIANDUIE

Realizzate con nocciole e cacao:
ingredienti su cui i maestri gelatieri sono specialisti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **PASTA GIANDUIA DI ARACHIDE** 12092291	Pasta al gusto di gianduia all'arachide che riporta alla mente le iconiche e le più golose barrette che hanno fatto la storia.	100 - 200 g prodotto + 1 Kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE
NOVITÀ **PASTA GIANDUIA DI PISTACCHIO** 12092311	Pasta al gusto di gianduia al pistacchio: con il 50% di pistacchio di qualità e dal nostro cacao, impreziosita da un tocco di sale.	100 - 200 g prodotto + 1 Kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIANDUIA DELLA TRADIZIONE 12092271	Una nuova pasta gianduia ad alto dosaggio, con alta percentuale di pasta di nocciole e il nostro miglior cacao.	250-300 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIANDUIA 12092161A	La classica pasta gianduia con nocciole, zucchero e cacao.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
PASTA GIANDUIA AMARA 12092231B	La classica pasta gianduia con nocciole e cacao. Senza zuccheri aggiunti*.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA
PASTA GIANDUIA FLUIDA 12092171A	La classica pasta gianduia ottenuta da una miscela di nocciole, zucchero e cacao con aggiunta di grassi vegetali per semplificare la lavorazione.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
PASTA CREMA GIANDUIOTTO 12093515	Pasta Gianduia con nocciole 53,3% e cacao magro in polvere 16,5%. Solo con "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe.	100-150 g prodotto + 1 kg di base bianca	2 latte da 4 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIOIA MIA 12092241B	Crema gianduia con nocciole intere.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 4,5 kg	GLUTEN FREE, SENZA OLIO DI PALMA

* Contiene naturalmente zuccheri.

STRACCIATELLE E RICOPERTURE

Prodotti ideali per creare il gusto stracciatella, ricoprire gelati in cono o stecchi.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **STRACCIATELLA FONDENTE CON CRISTALLI ALLA MENTA** 12093230	Stracciatella dal gusto intenso di cioccolato fondente e profumo di menta impreziosita da esclusivi cristalli di menta. .	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	
NOVITÀ **STRACCIATELLA BIANCA CON COCCO E MANGO** 12093232	Stracciatella bianca con inclusioni di cocco roasted e mango liofilizzato, perfetta per abbinamenti dal gusto esotico.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
STRACCIATELLA FONDENTE CRISTALLI SALATI 12093229	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente impreziosita dall'aggiunta di cristalli di zucchero salati, ben visibili nel prodotto finito	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	
STRACCIATELLA PISTACCHIO CRISTALLI SALATI 12093227	Stracciatella fluida con pistacchio impreziosita dall'aggiunta di cristalli di zucchero salati, ben visibili nel prodotto finito.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	
STRACCIATELLA RINASCIMENTO 12093226	Stracciatella al gusto di cioccolato bianco con cristalli di zucchero al lampone.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12093228	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente in una pratica bottiglia. Ideale per creare il gusto stracciatella.	Secondo usi e preferenze	6 bottiglie da 0,85 kg	
STRACCIATELLA GOLD 12093225A	Stracciatella al gusto di cioccolato bianco al caramello. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie. Trasforma ogni creazione in un lusso quotidiano.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 kg	
STRACCIATELLA FLUIDA 12093061B	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 kg	
STRACCIATELLA 12093221A	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente in bocca con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 5,5 kg	
RICOPERTURA PINGUINI CLASSICA 12093141B	Ricopertura fluida per produrre "pinguini" e gelati in stecco, in maniera rapida e uniforme. Con intenso sapore di cioccolato.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 kg	
RICOPERTURA PINGUINI CLASSICA 12093181		Secondo usi e preferenze	1 secchiello da 10 kg	
RICOPERTURA PINGUINI BIANCA 12093020	Ricopertura fluida per produrre "pinguini" e gelati in stecco, in maniera rapida e uniforme.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,5 kg	

MORETTINE GELATERIA

La crema spalmabile per gelato artigianale.

Pernigotti Maestri Gelatieri ha fatto della sua passione per la golosità una vera e propria missione. La sua maestria nella lavorazione di prodotti a base di cacao e la costante ricerca nel trovare nuove soluzioni per soddisfare l'estro dei gelatieri hanno portato alla creazione della linea Morettine.
È così che le creme spalmabili entrano in gelateria e la tradizionale variegatura viene sostituita dalla crema spalmabile, rivoluzionando gli standard di gusto del gelato artigianale. Con le Morettine si crea un mondo in cui dominano contrasti palatali e sensoriali, dove il gelato artigianale sposa la seduzione vellutata e corposa della crema spalmabile.
Un'esperienza unica che ridefinisce il paradigma del gusto.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **MORETTINA PEPITA D'ORO** 12093067	Crema spalmabile al gusto di cioccolato al latte e caramello con il 20% di nocciole tostate intere e aggiunte calde che la rendono extra croccante, dal colore oro.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5,5 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
NOVITÀ **MORETTINA SNACK** 12093060	Crema spalmabile al gianduia arricchita da mini-grissini gluten free che regalano una cremosità e una croccantezza irresistibile.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5 kg	Gluten Free, Senza olio di palma

MORETTINE GELATERIA

Le morbide crema spalmabili Pernigotti, da utilizzare tal quali in vaschetta, come inserto di cremini, mantecate e come variegatura del gelato. Ideali per la creazione del classico gusto cremino e per arricchire di creatività e golosità la tua vetrina.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA PEPITA BIANCA 12093056	Crema spalmabile al gusto Bacio Bianco. Con il 20% di nocciole tostate, aggiunte calde, che la rendono extra croccante.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5,5 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA PEPITA 12093050	Crema spalmabile al gusto gianduia con il 20% di croccanti nocciole intere tostate inserite calde. La crema spalmabile che nasconde un tesoro.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5,5 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA MANDORLA PROFUMO DI SICILIA 12093048	Crema alla Mandorla tostata con aroma agrumato di arancia e cannella.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA BIANCA 12093034A	Il delicato gusto del cioccolato bianco in una sofisticata crema spalmabile.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA CARAMELLO 12093046	Golosa crema spalmabile con tutta la dolcezza del caramello.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA CHIARA 12093029A	La morbida crema spalmabile al gusto di nocciole e mandorle.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA CLASSIC 12093027A	La morbida crema spalmabile al gusto di nocciole e cacao.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA NOCCIOLA 12093044	Crema spalmabile con gustosa pasta di nocciole.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA PISTACCHIO 12093045	Crema spalmabile con pasta di pistacchi selezionati.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma
MORETTINA SANTO DOMINGO 12093047	Crema fondente con cacao magro e massa di cacao della Repubblica Dominicana.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	Gluten Free, Senza olio di palma, Vegan

GUSTI CREME

Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani fonda la sua competenza sulla capacità di trasformare materie prime di alta qualità. È così che nasce un'ampia offerta di creme, dai gusti della tradizione italiana agli storici cavalli di battaglia, frutto di ingredienti selezionati e lavorati con estrema attenzione.

NOCCIOLA

Tutta la conoscenza delle diverse cultivar di nocciola, l'esperienza di tostatura e la selezione ricercata di nocciole hanno dato vita a un range di paste nocciola completo per soddisfare ogni esigenza del professionista.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **STRACCIATA DI NOCCIOLA TOSTATA SALATA** 12092694	Pesto grezzo di nocciola dalla tostatura intensa e con sale marino.	70/100 g prodotto + 1 kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	
PASTA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" DELLE LANGHE 12112004A	100% "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe. Ottenuta mediante un processo di tostatura intenso, senza coloranti e senza aromi.	70-100 g prodotto + 1 kg di base bianca	2 latte da 3,5 kg	
PASTA NOCCIOLA CHIARA 12092024	La pasta 100% nocciola, senza aromi ed emulsionanti, caratterizzata dalla delicata tostatura.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,8 kg	
PASTA NOCCIOLA SCURA 12092020	La pasta 100% nocciola, senza aromi ed emulsionanti, caratterizzata dalla forte tostatura.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,8 kg	
PASTA NOCCIOLA SCURA FLUIDA G.M. 12092601	Nocciola scura tostata con emulsionante ed aromi.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 5,4 kg	
PASTA NOCCIOLA SCURA G.M. 12092521	La pasta nocciola scura senza emulsionanti e con aromi.	70-100 g per 1 kg di miscela	1 secchiello da 10 kg	
PASTA NOCCIOLA MAESTRO 12112006	Pasta di Nocciole (97,84%), grassi vegetali, aromi.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 5,4 kg	

PISTACCHIO

Tutta la conoscenza e la capacità di trasformazione delle materie prime, la tostatura sapiente e le più moderne tecnologie danno vita a paste prodotte solo con pistacchi rigorosamente selezionati.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **STRACCIATA DI PISTACCHIO TOSTATO SALATO** 12092693	Pesto grezzo di pistacchio, con sale marino e clorofilla e senza l'aggiunta di aromi.	70/100 g prodotto + 1 kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	Gluten Free
PASTA 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP" 12112003	100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" tostato. Senza aromi e senza coloranti.	70-100 g prodotto + 1 kg di base bianca	2 latte da 3 kg	Gluten Free
PASTA PISTACCHIO SICILIA "PLATINO" 12092441	Pasta composta da pistacchi di provenienza siciliana. Con coloranti, sale ed emulsionanti. Senza aromi.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,5 kg	Gluten Free
PASTA PISTACCHIO PURO NATURA 12092163	Pasta di soli pistacchi mediterranei senza aggiunta di coloranti e con solo un pizzico di sale.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,5 kg	Gluten Free
PASTA PISTACCHIO CON PISTACCHIO PURO 100% 12092005	Pasta di soli pistacchi mediterranei con colorante e un pizzico di sale.	70-100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,5 kg	Gluten Free
PASTA AL GUSTO DI PISTACCHIO 12092811A	Miscela di zucchero, mandorle, nocciole e pistacchi. Con emulsionanti, aromi e coloranti.	70-100 g per 1 kg di miscela. Eccellente per aromatizzare la Morettina Bianca.	2 secchielli da 5,5 kg	Gluten Free
PASTA PISTACCHIO MAESTRO 12112007	Pistacchi 98,6%, sale, colorante.	70-100 g per 1 kg di miscela.	2 secchielli da 2,5 kg	Gluten Free

TORRONE

Il torrone rustico ricco di miele, mandorle e nocciole. Ora anche in gelateria.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO** 12092013	Un nuovo e cremoso variegato con il 20% di pistacchio e granella di Torrone Rustico caratterizzata dalla presenza di mandorle, nocciole e miele. Croccante, unico e incredibilmente goloso.	variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	Gluten Free
PASTA TORRONCINO 12092861A	Pasta di torrone classico alla mandorla e alla nocciola, finemente granellato. Con grassi vegetali per mantenere la morbidezza.	70/100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	Gluten Free
PASTA TORRONE RUSTICO G.M. 12092921A	Pasta con il 70% di torrone rustico classico alla mandorla granellato e con pasta nocciola per la realizzazione di un gustoso gelato. La granellatura è ideale per le decorazioni.	70/100 g	2 secchielli da 4,5 kg	Gluten Free
VARIEGATO TORRONE RUSTICO 12092008A	Un cremoso variegato per farcire il gelato in vaschetta con il 30% di granella di torrone rustico.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	Gluten Free
VARIEGATO TORRONE RUSTICO CACAO 12092011A	Un cremoso variegato al gusto di cacao ideale per donare una sferzata di novità, arricchito dal 25% di granella di torrone rustico.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	Gluten Free, Senza olio di palma

CREME CLASSICHE

Le creme per la produzione dei gusti classici della tradizione italiana.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
LA CREMA DELLA TRADIZIONE 12093038A	Crema gialla con latte, tuorli d'uovo e profumate note di limone. Per proporre una crema ancora più ricca proprio come una volta, al sapore di uovo sbattuto e latte, seguire la ricetta in etichetta.	150/200 g di prodotto + 1 kg di miscela base. **Per una ricetta più ricca:** 340 g di prodotto + 260 g di latte intero + 400 g di panna fresca.	2 latte da 5 kg	
PASTA ARACHIDE 12092064A	Pasta con il 100% di arachidi tostate senza sale.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3 kg	
PASTA GUSTO CARAMELLO 12092111A	Pasta zuccherina dal colore e gusto tipici del caramello.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA CIOCCOLATO BIANCO 12092051A	Pasta aromatizzante con il 20% di cioccolato bianco.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,5 kg	
PASTA CELESTINO 12092043A	Pasta al gusto di Chewing-Gum "Tutti Frutti".	40/50 g prodotto per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA CASSATA ALLA SICILIANA CON CANDITI 12092014A	Frutta candita aromatizzata alla cannella e vaniglia con sentori di mandorla, profumata e golosa.	150/200 g per 1 kg di miscela	2 latte da 5,5 kg	
PASTA CROCCANTINO FLUIDO GUSTO RHUM 12092181B	Croccante di mandorla immerso in una pasta nocciola aromatizzata al rum.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 5 kg	
PASTA GRAN CAFFE 12092301B	Pasta con caffè tostato dal piacevole e inteso aroma tipico del caffè.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3 kg	
PASTA GRAN ZABAIONE 12093391B	Un classico adatto anche per l'utilizzo in pasticceria. A base di zucchero, latte concentrato, tuorli d'uovo e vino marsala.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA GUSTO FROLLINO 12093153A	Pasta al gusto di frollino. Ideale per essere decorata da Variegato Frollino al Cacao.	40/50 g di prodotto + 1 kg di Base bianca.	2 secchielli da 3,5 Kg	

segue a pag. 37 →

segue da pag. 35

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA MALAGA 12092361A	Il tipico gelato dal gusto liquoroso e ricco di morbida uva passa. Pasta con il 44% di uva sultanina e vino moscato. Coloranti naturali.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA MANDORLA ELITE 12092371A	Pasta con il 100% di mandorle.	100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,4 kg	
PASTA MENTA BIANCA 12093043A	Pasta zuccherina priva di coloranti. Ideale per il gusto “After Eight”.	70/100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA MENTA VERDE 12093501A	Pasta zuccherina con coloranti azotati.	70/100 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA NOCE 12092681B	Pasta al gusto di noce con un aroma intenso e persistente.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielll da 5,5 kg	
PASTA PANNA COTTA 12092411A	Crema chiara a base di latte condensato per esaltare il gusto e la morbidezza della panna cotta.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PANOVO 12093011	Per sostituire o integrare l’utilizzo di uova fresche. Solo tuorlo d’uovo fresco pastorizzato e zucchero.	100 g di Panovo equivalgono a 3 tuorli d’uovo + 50 g di zucchero	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA TIRAMISÙ 12093311A	Ingrediente dal delicato aroma di caffè, per la preparazione di un gelato con il sapore di un classico dolce italiano.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3 kg	
FARCITURA GUSTO CIOCCOBITTER 12092203A	Pasta al gusto di cacao magro per la preparazione di gelato al gusto di cioccolato e per infinite creazioni di pasticceria. Per un gusto intenso e caratteristico.	100/150 g prodotto + 200/250 g acqua bollente + 100 g zucchero + 50 g cacao + 1 Kg miscela	2 secchielli da 5,5 kg	
PASTA ZUPPA INGLESE G.M. 12093351A	Pasta a base di latte condensato zuccherato parzialmente scremato, tuorli d’uovo, vino marsala e vino bianco secco, dal caratteristico ed intenso colore.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielll da 3 kg	
PASTA GUSTO FIORDILATTE (SABOR DE NATA) 12092973A	Pasta al gusto di panna vanigliata.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3.5 KG	

VANIGLIA

Un'ampia offerta di paste che differiscono per aroma e colore.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA GUSTO VANIGLIA 12093521A	Pasta con aroma alla vaniglia senza bacche in polvere per un gelato di colore omogeneo e un retrogusto di limone. Coloranti naturali.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA GUSTO VANIGLIA CLASSICA 12093563A	Pasta con aroma di vaniglia e con bacche in polvere per un gelato con puntini di vaniglia dal sapore caratteristico.	70 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA GUSTO VANIGLIA PURA 12093173A	Pasta con aroma naturale di vaniglia e bacche in polvere per ottenere un gelato con puntini di vaniglia dal sapore intenso.	30 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA VANIGLIA PURA TOP 12093534A	Pasta con aroma naturale di vaniglia originaria del Madagascar e bacche in polvere per ottenere un gelato con puntini di vaniglia dal sapore intenso.	20/25 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA GUSTO VANIGLIA TOP 12093183A	Pasta con aroma alla vaniglia con bacche in polvere per un gelato con puntini di vaniglia dal sapore caratteristico.	30/40 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	

INSAPORENTI IN POLVERE

Gusti disidratati da sciogliere direttamente nella miscela gelato in bassa grammatura.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GUSTO MASCARPONE 12093661A	Ingrediente in polvere a base di mascarpone disidratato, per la preparazione di un gustoso gelato dal caratteristico sapore.	40/50 g per 1 kg di miscela	4 sacchetti da 2 kg	
CAFFÈ SUPREMO 12093024A	Caffè solubile istantaneo in granuli 100% arabica. Eccellente solubilità.	25/30 g per 1 kg di miscela	8 sacchetti da 0,5 kg	
LIQUIRIZIA SUPREMA 12093161A	Puro estratto di liquirizia in polvere.	30/35 g per 1 kg di miscela	4 sacchetti da 1 kg	

PRODOTTI PRONTI IN POLVERE

Lavorazione semplice e veloce, serve solo l'aggiunta di acqua o latte.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GUSTO CARAMELLO AL BURRO SALATO 12091098A	Per un gelato ricco di gusto, dall'avvolgente e aromatico sapore di caramello. Ideale per essere variegato con il caramello, sia per gelati in vaschetta che per soft ice.	400 g di prodotto + 1 l di latte o 1 l di acqua calda. Ideale anche per macchine soft.	6 sacchetti da 1,6 kg	
BASE RICOTTA 12091060A	Base completa ideale per il gusto cassata siciliana con il 28% di semilavorato al gusto di ricotta ovina e panna in polvere.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente + 300 g di zucchero	10 sacchetti da 1,2 kg	

GUSTI FRUTTA

Una proposta completa, studiata per soddisfare ogni esigenza grazie a diverse categorie di prodotto. Dai nuovi Gelagel Frutta prodotti dall'altissima percentuale di frutta e pronti all'uso, alle Paste alla Frutta ricche di frutta fresca o surgelata per integrare o sostituire la frutta nei sorbetti, alle basi complete Fruttapronta a cui aggiungere solo acqua o latte caratterizzate dalla perfetta bilanciatura e dall'estrema praticità per una soluzione veloce senza perdere il gusto autentico della frutta.

GELAGEL FRUTTA

Un'altissima percentuale di frutta in pezzi e in purea, materie prime selezionate e zucchero di canna, senza derivati del latte aggiunti e senza glutine: tutto questo è Gelagel Frutta. Prodotti già bilanciati e pronti all'uso, vegani, per realizzare sorbetti all'italiana, granite siciliane, ghiaccioli, frullati ma anche semifreddi e glasse.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ GELAGEL FRUTTI ROSSI 12091209	Alta percentuale di frutti rossi: polpa di ciliegie, purea di fragola e lampone e succo di melagrana. Colore rosso intenso e attraente per una deliziosa combinazione di gusti intensi e freschi dal leggero tocco acidulo. Profumato e cremoso davvero unico..	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL TROPICAL PASSION 12091206	22% di mango, 20% di guava rosa, 15% di maracuja, 11% di ananas. 31% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
GELAGEL PESCA MELBA 12091207	52% di pesca, 18% di lamponi. 31% di frutta sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL "MELANNURCA CAMPANA IGP" 12091208	48% di Melannurca Campana IGP in pezzi 21% di frutta sul gelato finito	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL COCCO INDONESIA 12091201	59% di cocco origine Indonesia, 29% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 1,65 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL FICO DINDIA SICILIA 12091202	77% di fico d'India origine Italia-Sicilia, 34% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL FRAGOLA ITALIA 12091200	74% di fragola origine Italia, 32% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua Per sfruttare le fragole di stagione: 1,65 kg di prodotto + 1,5 l di acqua + 1 kg di fragole	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL LIME SUD-AMERICA 12091205	24% di lime origine Sud-America, 11% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL MANGO SUD-AMERICA 12091204	75% di mango origine Sud-America, 33% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	
GELAGEL PERA ITALIA 12091203	71% di pera origine Italia, 31% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	

GUSTO LIMONE

Per la preparazione di freschi e gustosi gelati al gusto di limone.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NUOVA BASE GUSTO LIMONE 12091551A	Base completa per la produzione di un gusto limone con la sola aggiunta di acqua.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1 Kg	
TUTTOLIMONE BASE AL GUSTO LIMONE 12091741A	Base completa con aromi naturali e fibre vegetali. Senza l'aggiunta di grassi, latte e derivati.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	12 sacchetti da 1,25 Kg	

FRUTTAPRONTA

Semilavorati in polvere con frutta disidratata, a cui aggiungere solo acqua e/o latte. Spatolabili, perfettamente bilanciati e caratterizzati dalla massima praticità senza perdere il gusto autentico della frutta.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **FRUTTAPRONTA ANGURIA** 12106025	Base al gusto di anguria.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
NOVITÀ **FRUTTAPRONTA ARANCIA SANGUNELLA** 12106024	Base al gusto di arancia rossa.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
NOVITÀ **FRUTTAPRONTA FRUTTI ROSSI** 12106027	Base al gusto di frutti rossi.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
NOVITÀ **FRUTTAPRONTA MANGO** 12106023	Base al gusto di mango.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
NOVITÀ **FRUTTAPRONTA PASSION FRUIT** 12106026	Base al gusto di passion fruit.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA COCCO 12106009A	Base arricchita con cocco rapè.	1 sacchetto + 3 l di latte	8 sacchetti da 1,30 kg	
FRUTTAPRONTA FRAGOLA 12106002A	Base arricchita con frutta disidratata, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA LEMONELLO 12091034A	Base al gusto di limoncello, con succo di limone disidratato colore giallo, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali. Per un gelato dalle note del celebre liquore al limone.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA MELONE 12106020A	Base con succo di melone in polvere, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	
FRUTTAPRONTA MELA VERDE 12106017A	Base con purea di mela in polvere, senza aggiunta di latte e derivati e grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua	8 sacchetti da 1,25 kg	

PASTE ALLA FRUTTA

Paste di alta qualità per la sostituzione o integrazione della frutta nei sorbetti.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASTA ANANAS 12094561A	Pasta con cubetti e il 40% tra frutta e succo.	**Per sostituire frutta fresca o surgelata:** 70 g per 1 kg di miscela **Per integrare frutta fresca o surgelata:** 40/50 g per 1 kg di miscela	2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA BANANA 12094491A	Pasta liscia con il 25% di polpa di frutta.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA COCCO 12094571A	Pasta con il 17% di scaglie di cocco.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA FRAGOLA 12094501A	Pasta con semi e il 45% tra frutta e succo.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA FRUTTI DI BOSCO 12094581A	Pasta con semi e il 21% di polpa frutta.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA LAMPONE 12094521A	Pasta con semi e il 30% di polpa frutta.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA MANGO 12094511A	Pasta liscia con il 38% fra purea e succo.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA MELONE 12094591A	Pasta liscia con il 40% fra frutta e succo.		2 secchielli da 3,5 kg	
PASTA PESCA GIALLA 12094781A	Pasta con cubetti e il 45% fra frutta e succo.		2 secchielli da 3,5 kg	

GUSTI ALLO YOGURT

Un'offerta mirata a seguire le tendenze di mercato, numerose referenze dedicate al gusto Yogurt per completare l'offerta in vetrina.

GUSTI ALLO YOGURT

Prodotti in polvere con yogurt disidratato, per produrre o aromatizzare gelati ricchi di gusto. Eccellente l'abbinamento con i nuovi Variegati Frutta 4.0 ricchi di frutta.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
YOGO MY-KONOS 12093395	Prodotto in polvere ad alto dosagio al gusto di yogurt greco dall'acidità marcata e struttura tronfia e cremosa.	Per gelato: 1,25 kg prodotto + 1,25 l di latte + 1,25 l di acqua. Per soft-ice: 1,25 kg prodotto + 2,5 l di acqua. Preperazione a freddo.	12 sacchetti da 1,25 kg	Gluten Free
BASE PRONTA YOGO 12091431A	Una base completa al gusto di yogurt.	1 kg di base + 3 l di latte	12 sacchetti da 1 kg	Gluten Free
BASE PRONTA YOGO NATURALE 12091154A	Base da utilizzare per gelati allo yogurt prodotti con l'aggiunta di yogurt fresco o yogurt greco. Utilizzabile anche in macchine soft. Senza aromi aggiunti.	1 kg di yogurt + 350 g di base	6 sacchetti da 2 kg	Gluten Free
BASE YOGO 12093361A	Prodotto in polvere per aromatizzare, dal ricco gusto di yogurt.	40 g per kg di miscela	4 sacchetti da 2 kg	Gluten Free
BASE YOGO PLUS 12093373A	Prodotto in polvere per aromatizzare dal ricco gusto di yogurt e con un'acidità più marcata.	40 g per kg di miscela	4 sacchetti da 2 kg	Gluten Free
BASE YOGO PLUS EXPORT 12093393A	Prodotto in polvere per aromatizzare dal ricco gusto di yogurt e con un'acidità più marcata.	40 g per kg di miscela	6 sacchetti da 2 kg	Gluten Free

VARIEGATI

Prodotti immancabili per la decorazione di gelati artigianali, la farcitura semifreddi e innovative creazioni di pasticceria.

VARIEGATI FRUTTA 4.0

L'upgrade dei nostri variegati alla frutta, divenuti un capolavoro d'innovazione. I Variegati 4.0 offrono all'artista gelatiere un aggrappamento perfetto al gelato, un'alta percentuale di frutta, per un gusto ricco e autentico, praticità e un'altissima qualità, frutto di materie prime attentamente selezionate.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO FRAGOLA 12095873	Con il 41% di fragole, dal colore rosso scuro, tipico delle fragole maturate al sole.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO PASSION FRUIT 12095874	Con il 25% di polpa di maracuja e ricchissimo di semi, dalla consistenza cremosa. Per un tocco allegro e vivace, con aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO AMARENA TOP 12095034A	Con il 40% di amarene intere e in pezzi, per un sapore e un colore pieni e una leggera connotazione acidula. Il top di gamma dei variegati Amarena.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO AMARENA 12095251A	Con il 22% di ciliegie intere e in pezzi, per un sapore e un colore pieni e una leggera connotazione acidula.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO ARANCIA 12094027A	Variegato con il 23% di scorze d'arancia candita a cubetti, morbidi al cuore e croccanti nella scorza. Per un gelato dalla resa impeccabile e una piacevole sensazione al palato leggermente amara.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO FICO 12094012A	Cremosa salsa di fico con il 65% di frutta, ricca di fichi in pezzi e semi. Un gusto avvolgente e raffinato con aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO 12095271A	Con il 33% di frutti di bosco in tante diverse varietà: mirtilli, ribes rossi, lamponi e more. Un mix profumatissimo e fresco perfetto per gli accostamenti più classici ma anche innovativi.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO LAMPONE 12095872A	Con il 49% tra lamponi canditi e purea di lampone. Gusto ricco e fresco, aromi naturali.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO MELAGRANA 12095871A	Con il 30% di melagrane e ricco di chicchi, che donano un contrasto dolce e aspro allo stesso tempo.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	

VARIEGATI AMORE

Abbiamo tradotto l'expertise e la passione di Pernigotti Maestri Gelatieri nella lavorazione della frutta secca e dei variegati alle creme, in nuovi peccati di gola per la gelateria. Nasce così Amore, la nuova linea di variegati cremosi ma dal tocco inaspettatamente croccante, arricchiti con frutta secca e cialda di cono a pezzetti. Quattro referenze frutto di materie prime selezionate e delle più moderne tecnologie, ricche nel gusto, dalla resa estetica ottima e in linea con gli ultimi trend di mercato. Momenti di piacere intenso che diventano la più bella dichiarazione d'Amore: quella per il gelato artigianale e per il nostro cliente.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **VARIEGATO AMORE ANACARDO** 12092028	Morbida crema al miele e caramello ricca di cialda di cono croccante e granella di anacardi salati e tostati. Golosa e ricercata stupisce grazie al suo tocco dolce e leggermente salato..	**Come variegato**: variegare a piacere. **Come insaporente**: 80/100 g kg/mix.	2 secchielli da 5 kg	SENZA OLIO DI PALMA
VARIEGATO AMORE MANDORLA SALATA 12092027	Morbida crema di mandorla salata ricca di coni sbriciolati e granella di mandorle tostate e salate. Goloso e ricercato, stupisce grazie al tocco leggermente salato.	**Come variegato**: variegare a piacere. **Come insaporente**: 80/100 g kg/mix.	2 secchielli da 4 kg	SENZA OLIO DI PALMA
VARIEGATO AMORE ARACHIDE SALATA 12092018	Golosa crema al gusto di burro d'arachidi dal tocco salato, con pasta arachide e ricca granella di arachidi tostate salate e cialda di cono croccante.	**Come variegato**: variegare a piacere. **Come insaporente**: 80/100 g kg/mix.	2 secchielli da 4 kg	SENZA OLIO DI PALMA
VARIEGATO AMORE PECAN 12092016	Innovativa crema al gusto di caramello salato ricca di Noci Pecan e cialda di cono croccante.	**Come variegato**: variegare a piacere. **Come insaporente**: 80/100 g kg/mix.	2 secchielli da 4 kg	SENZA OLIO DI PALMA
VARIEGATO AMORE PISTACCHIO 12092026	Gustosa crema con pasta pistacchio ricca di cialda di cono croccante e granella di pistacchi tostati.	**Come variegato**: variegare a piacere. **Come insaporente**: 80/100 g kg/mix.	2 secchielli da 4 kg	SENZA OLIO DI PALMA
VARIEGATO AMORE NOCCIOLA 12092010C	Morbida crema al gusto Gianduia arricchita con granella di nocciole e cialda di cono croccante.	**Come variegato** : variegare a piacere. **Come insaporente**: 80/100 g kg/mix.	2 secchielli da 5 kg	SENZA OLIO DI PALMA

VARIEGATI CLASSICI

Lisci o con inclusioni per impreziosire il gelato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **VARIEGATO NOUGATINE** 12098740	Variegato cremoso e croccante al gusto di cioccolato fondente, arricchito dal 30% di un gustoso croccantino di nocciole.	Variegare a piacere	2 secchielll da 3 kg	
NOVITÀ **VARIEGATO ZABAIONE IMPERATORE** 12093400	Gusto corposo e marcato, impreziosito dalle note alcoliche ottenute dall'alta presenza del Vino Marsala e dal tuorlo d'uovo. La sua consistenza cremosa è in linea con la tradizione, garantendo un'esperienza di grande piacere.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
NOVITÀ **VARIEGATO COCCOBELLO** 12098750	Variegato che unisce la dolcezza del gusto del cioccolato al latte con la freschezza del cocco rapè, consistenza cremosa e vellutata, con pezzettini di cocco che si sciolgono piacevolmente in bocca.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3 kg	
VARIEGATO SALTED BUTTER CARAMEL 12098755	Variegato idrato al gusto salted butter caramel, per un gusto goloso e ricercato. Denso e cremoso, apprezzabile per i suoi toni di gusto leggeri e non invasivi.	Variegare a piacere	2 secchielli da 3,5 kg	
VARIEGATO AL GUSTO CIOCCOLATO AL LATTE 12093066B	Pasta per variegare al gusto di cioccolato al latte. Da utilizzare tale e quale o con aggiunta di inclusioni (granelle o altro).	Variegare a piacere	2 secchielli da 5,5 kg	
VARIEGATO GOLOSELLA 12093251B	Variegato al gusto di nocciole e cacao.	Variegare a piacere	2 secchielli da 6 kg	
VARIEGATO CROCCHI 12098731A	Pasta per variegare, arricchita con granella di nocciole pralinate per enfatizzare l'effetto croccante.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	
VARIEGATO GUSTO CIOCCOCROK 12093641C	Pasta per variegare con cereali croccanti (mix di riso estruso e tostato) immersi in una morbida e densa pasta al gusto di cacao e nocciole. Ideale per variegare gelati e dessert.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	
VARIEGATO FROLLINO AL CACAO 12093504	Pasta per variegare con granella di biscotti frollini al cacao (25%) al gusto di nocciola e cacao. Ideale abbinamento con la crema frollino e i gelati al gusto di cioccolato.	Variegare a piacere	2 secchielll da 5,5 kg	
VARIEGATO MANDORLONE 12092391B	Pasta per variegare, con mandorle tostate e pasta di mandorle.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	
VARIEGATO PISTACCHIO CON GRANELLA 12093019B	Variegato con granella di pistacchio. Senza aromi e con coloranti.	Variegare a piacere o aromatizzare la base bianca	2 secchielli da 3 kg	

KIT

Pratici e veloci da utilizzare, per gelati ricchi e golosi.
Sono i nuovi Kit firmati Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.

KIT PROFUMO DI SICILIA

La nostra dichiarazione d'amore alla meravigliosa Sicilia, in un kit studiato per realizzare un **gelato alle note di mandorle tostate, cannella, profumatissime note agrumate e una ricca decorazione donata da un biscotto crumble con cubetti di arancia canditi e granella di pistacchi**.
Un gusto che racchiude appieno i sentori e i colori tradizionali di una terra unica.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT PROFUMO DI SICILIA 12108382	Un kit che porta in vetrina i profumi e le atmosfere siciliane composto da Pasta Profumo di Sicilia al gusto di latte, limone e cannella. Morettina Mandorla Profumo di Sicilia, variegato alla Mandorla tostata con aroma agrumato di arancia e cannella e Granella Profumo di Sicilia, un croccante biscotto crumble con cubetti di arancia canditi e granella di pistacchi dal gradevole aroma di limone.	Pasta Profumo di Sicilia: 50 g + 1 kg di base bianca. Morettina Mandorla Profumo di Sicilia: a piacere. Granella Profumo di Sicilia: decorare a piacere.	Pasta Profumo di Sicilia: 1 secchiello da 3,5 kg. Morettina Mandorla Profumo di Sicilia: 1 secchiello da 6 kg. Granella Profumo di Sicilia: 2 sacchetti da 2,5 kg. = 14,5 kg	GLUTEN FREE SENZA OLIO DI PALMA

KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA

L'incanto della Costiera Amalfitana è dato anche da un sottofondo di profumo di limone che, oltre a disegnarne i paesaggi, è parte integrante delle sue specialità. Qui, è racchiuso in un gelato ricco e intenso.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT PROFUMO COSTIERA AMALFITANA 12108386	**Pasta Profumo Costiera Amalfitana**: Pasta al gradevole gusto di torta al limone. **Morettina Profumo Costiera Amalfitana**: Crema spalmabile profumata di limone impreziosita da una nota di agrumi. **Granella Profumo Costiera Amalfitana**: Granella di biscotto crumble dal colore giallo, aromatizzata al limone e impreziosita da tante scorzette di limone candite.	Pasta Profumo Costiera Amalfitana: 50 g + 1 kg di base bianca. Morettina Profumo Costiera Amalfitana: 100 g/kg. Granella Profumo Costiera Amalfitana: decorare a piacere.	Pasta Profumo Costiera Amalfitana: 1 secchiello da 3 kg. Morettina Profumo Costiera Amalfitana: 1 secchiello da 6 kg. Granella Profumo Costiera Amalfitana: 2 sacchetti da 2,5 kg = 14 kg	GLUTEN FREE

KIT PROFUMO DI SARDEGNA

Il gusto penetrante e profumato del mirto, il sapore deciso della ricotta mista di pecora e la dolcezza del miele sono i protagonisti del nuovo Kit Profumo di Sardegna. Un viaggio nel piacere che permetterà di riscoprire i sapori e profumi della vera tradizione sarda.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ KIT PROFUMO DI SARDEGNA 12108411	**Base Ricotta Profumo di Sardegna:** Aromatizzante in polvere con ricotta bovina e ovina. **Morettina Miele Profumo Di Sardegna:** Crema spalmabile unica nel suo genere al miele. **Granella Profumo Di Sardegna:** Granella di biscotto crumble al sapore di mirto, dal colore viola intenso	Base Ricotta Profumo di Sardegna: 50g prodotto + 1 kg Base bianca Morettina miele Profumo di sardegna: 100 g/kg Granella Profumo di Sardegna: decorare a piacere	Base Ricotta Profumo di Sardegna: 1 sacchetto da 1,5 kg Morettina miele Profumo di sardegna: 2 secchielli da 6 kg Granella profumo di sardegna: 2 sacchetti da 2,5 kg = 14 kg	

KIT KRUMIRI-BISTEFANI

I Krumiri, i biscotti a baffo iconici che hanno fatto la storia della pasticceria piemontese, diventano i protagonisti del nuovo Kit Krumiri-Bistefani. I distintivi baffi a manubrio del sovrano Vittorio Emanuele II, hanno ispirato la forma curva e unica dei biscotti, rendendoli facilmente riconoscibili e dall'aspetto semplice ed elegante.
Dalla collaborazione tra Bistefani e i Maestri Gelatieri Italiani nasce un gusto che unisce la fragrante bontà, avvolgente dolcezza e l'irresistibile croccantezza alla loro iconica forma a baffo: ingredienti di qualità selezionati con cura per un'eccellenza tutta italiana. Un'esperienza gustativa che merita di leccarsi i baffi.

BISTEFANI Krumiri

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ KIT KRUMIRI - BISTEFANI 12108412	**Variegato Krumiri:** crema spalmabile al gusto di frolla e burro con il 20% di granella di biscotti Krumiri Bistefani. **Biscotti Krumiri:** biscotti interi italiani, dal gusto delicato, friabile, simbolo di Bistefani.	Variegato Krumiri: Per il gelato: 90 g prodotto + 1 kg base bianca Per variegare: a piacere Biscotti Krumiri: decorare a piacere	Variegato Krumiri: 2 secchielli da 5,5 kg Biscotti Krumiri 3 buste da 290 g = 11,87 kg	

GOLOSITÀ FORMATO KIDS

Ideati per i giovani consumatori, per gustose merende e con un look dai colori accesi.
Golosi e giocosi, semplicemente immancabili.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **VARIEGATO LATTE & BROWNIE** 12098751	Variegato al gusto di crema di latte impreziosito da tanti golosi brownie al cacao.	Per variegare: tal quale Per il gelato: 100 g prodotto + 1 kg base bianca oppure per un gelato più ricco 1 kg prodotto + 1 l latte intero bollente	2 secchielli da 5 kg	SENZA OLIO DI PALMA
KIT PANNAFRAGOLA FRIZZY 12108400	Un kit composto da Pasta Gusto Pannafragola al gusto di panna con profumo di fragola di bosco, Variegato Fragola Frizzy al gusto di fragola di bosco con caramelline frizzanti. Decorazione Fragola Frizzy in pasta di zucchero a forma di fragola.	Pasta Gusto Pannafragola 50 g + 1 kg di base bianca. Variegato Fragola Frizzy: variegare a piacere Decorazione Fragola Frizzy: decorare a piacere	Pasta Gusto Pannafragola: 1 secchiello da 3 kg Variegato Fragola Frizzy: 1 secchiello da 6 kg Decorazione Fragola Frizzy: 105 pz x 0.8 kg = 9,8 kg	GLUTEN FREE
KIT BANANAO 12108380	Un kit composto da Base Bananao dal gusto intenso di banana e dall'attraente colore giallo, Variegato Bananao al gusto di goloso cioccolato al latte all'aroma di banana e Decorazione Bananao: banane in pasta di zucchero, per un gusto accattivante e colorato.	Base Bananao: 1,25 kg di prodotto + 1,25 l acqua + 1,25 l latte. Variegato Bananao: a piacere. Decorazione Bananao: a piacere.	Base Bananao 6 sacchetti da 1,25 kg + Variegato Bananao 1 secchiello da 3 kg + Decorazione Bananao 1 ct da 75 pz = 10,9 kg	GLUTEN FREE

KIT DAL MONDO

Il gelato è una tentazione irresistibile: gustarne uno dai sapori, consistenze e ingredienti speciali è un sogno che si avvera. Tre proposte che rachiudono appieno i sentori e i colori di tutte le parti del mondo.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **KIT BONET** 12108410	**Variegato Bonet:** prelibato variegato al cacao, impreziosito dalle delicate note alcoliche del rhum e dall'inclusione di croccanti amaretti. **Topping al caramello:** salsa golosa al caramello	Variegato Bonet: 150 g prodotto + 1 kg base bianca Topping al caramello: secondo usi e preferenze	Variegato Bonet 1 secchiello da 5,7 kg Topping Caramello 1 bottiglia da 1 kg = 6,7 kg	GLUTEN FREE
KIT TORTA CHEESECAKE 12108391	**Base Gusto Torta Cheesecake:** insaporente con vero formaggio in polvere da aggiungere alla base bianca, per conferire al gelato il caratteristico sapore di formaggio e il tipico colore giallo. **Granella per Torta Cheesecake:** Gustoso crumble al gusto di caramello.	Base Gusto Torta Cheesecake: 70 g prodotto + 1 kg di base bianca. Granella Per Torta Cheesecake: a piacere.	Base Gusto Torta Cheesecake: 5 sacchetti da 1 kg Granella Per Torta Cheesecake: 5 sacchetti da 1 kg = 10 kg	GLUTEN FREE
KIT COFFEE SHOCK 12108395	**Base Coffee Shock**: Base con caffè solubile e con il nostro cacao magro. **Variegato Coffee Shock**: Variegato al gusto di cioccolato e caffè con tanti cristalli croccanti al caffè.	Base Coffee Shock: 60 g prodotto + 1 kg base bianca. Variegato Coffee Shock: a piacere	Base Coffee Shock: 1 sacchetto da 1,680 kg. Variegato Coffee Shock: 1 secchiello da 6 kg = 8,18 kg	

DECORAZIONI

Accurata selezione degli ingredienti e alta qualità contraddistinguono questi prodotti, creati per dare supporto all'artigiano nella decorazione e guarnizione di dolci e gelati, aggiungendo un sorprendente tocco di croccantezza.

GRANELLE E FARCITURE

Una linea di prodotti a base di frutta secca per decorare gelati in vaschetta e in coppa, semifreddi, torte e monoporzioni.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
AMARENA GELATERIA 12098023A	Amarena semicandita in sciroppo dalla canditura tradizionale con "metodo alla francese" e selezione manuale dei frutti, per un sapore deciso con delicate note mandorlate, struttura consistente, colore blu-violaceo molto scuro e intenso. Calibro 16/18.	Per farcire e decorare	4 latte da 2,75 kg	
GRANELLA NOCCIOLE TOSTATE 12098047A	Nocciole tostate in granella.	Per farcire e decorare	4 sacchetti da 2 kg	
GRANELLA PISTACCHIO TOSTATO 12098521A	100% pistacchi tostati e granellati conservati sottovuoto. Senza OGM e glutine.	Per farcire e decorare	4 sacchetti da 1 kg	
GRANELLA TORRONE GRANA GROSSA 12098651A	Torrone classico con mandorle e nocciole (40%) in chicchi particolarmente friabili e facili da mordere.	Per farcire e decorare	2 sacchetti da 2 kg	
NOCCIOLE INTERE TOSTATE 12098046A	Nocciole intere tostate.	Per farcire e decorare	4 sacchetti da 2 kg	
MARRONI CANDITI IN PEZZI 12092401	Marroni canditi, interi e a pezzi, in sciroppo caramellato.	Variegare a piacere o aromatizzare con 200 g per litro di miscela base	1 latta da 5,85 kg	

TOPPING

Una nuova e preziosa veste grafica per una gamma completa di Topping colorati e gustosi. Cremose salse dal sapore intenso e vellutato, per decorare le più fantasiose creazioni ma anche per abbellire il punto vendita che portano la firma di Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.

TOPPING

Ideali per variegare e guarnire gelati in coppa e in vaschetta, dessert e monoporzioni, senza sciogliere o scivolare sul gelato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12098050	Intenso gusto di cioccolato	A piacere	6 bottiglie da 0,85 kg	
TOPPING MANGO 12098050	Trendy e goloso, al gusto di mango.	A piacere	6 bottiglie da 1 kg	
TOPPING AMARENA 12098022A	Con il 23% di succo di amarena.	A piacere	6 bottiglie da 1 kg	
TOPPING CACAO 12098042A	Intenso sapore di cacao.	A piacere	6 bottiglie da 1 kg	
TOPPING CARAMELLO 12098043A	Avvolgente e aromatico gusto di caramello.	A piacere	6 bottiglie da 1 kg	
TOPPING FRAGOLA 12098026A	Con il 37% di frutta.	A piacere	6 bottiglie da 1 kg	
TOPPING FRUTTI DI BOSCO 12098039A	Con il 35% di frutta.	A piacere	6 bottiglie da 1 kg	

FOOD SERVICE

Prodotti di alta qualità e ad elevato contenuto di servizio rivolti a una clientela ampia che comprende gelaterie, caffetterie, bar e ristoranti.

SOFT

Per l'utilizzo in macchina soft. Serve solo l'aggiunta di acqua e/o latte.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE CACAO SOFT-ICE 12091621A	Base completa con cacao, per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 kg di prodotto + 4 l di acqua. **Per ottenere un prodotto più cremoso** è possibile sostituire 2 l di acqua con 2 l di latte	6 sacchetti da 1,6 kg	
BASE GUSTO VANIGLIA SOFT-ICE 12091611A	Base completa con un delicato aroma di vaniglia per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 kg di prodotto + 4 l di acqua	6 sacchetti da 1,6 kg	
BASE YOGO SOFT-ICE 12091631A	Base completa con yogurt in polvere per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 kg di prodotto + 4 l di acqua	6 sacchetti da 1,6 kg	
BASE FRAGOLA SOFT-ICE 12091701A	Base completa con fragole in polvere per un gelato soft cremoso e perfettamente bilanciato. Utilizzabile con acqua o latte.	1,6 kg di prodotto + 4 l di acqua	6 sacchetti da 1,6 kg	

CREMASEMPRE

Semilavorati a cui aggiungere solo il latte. Senza coloranti,
sono ideali per realizzare morbide e gustose creme in granitore.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
CREMASEMPRE CAFFE 12091037A	Preparato completo al caffè per l'utilizzo in granitore, senza coloranti.	1 sacchetto + 3 l di latte **oppure sostituire** 500 g di latte con 500 g di panna	10 sacchetti da 1,1 kg	
CREMASEMPRE YOGO 12091039A	Preparato completo allo yogurt per l'utilizzo in granitore senza coloranti.	1 sacchetto + 3 l di latte **oppure sostituire** 500 g di latte con 500 g di yogurt	10 sacchetti da 1,1 kg	

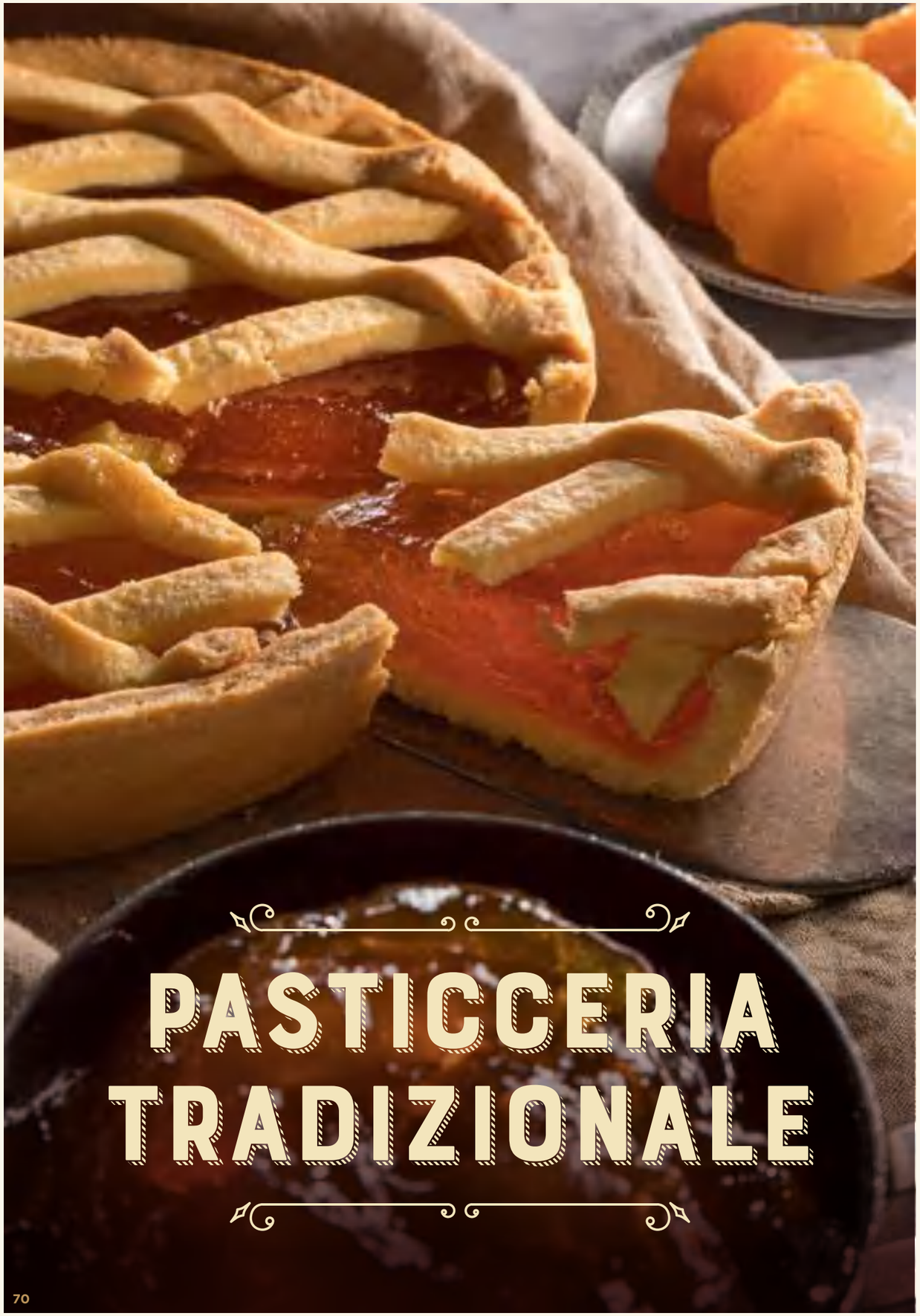
GRANITA

Base pronta per produrre una granita dal gusto neutro e con cristalli di ghiaccio molto fini,
da aromatizzare a piacere con sciroppi in fase di estrazione.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE PRONTA GRANITA NEUTRA 12091045A	Un preparato che consente la preparazione di granite con cristalli di ghiaccio di dimensione minima. Da aromatizzare a piacere con sciroppi.	1 sacchetto di prodotto + 7 l di acqua fredda o 150 g per l d'acqua	10 sacchetti da 1,05 kg	

PASTICCERIA

I Maestri Pasticceri Italiani sanno che pasticceria è più di una parola: è sinonimo di golosità. Prodotti ideali per infinite applicazioni e per soddisfare i palati più esigenti. Una gamma che unisce le migliori materie prime alle più elevate performance per creazioni dai profumi e sapori indimenticabili. Parola di Maestri Pasticcieri Italiani.



FARCITURE

Paste ideali per farcire panna, creme e semifreddi.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOBIANCA 12099171A	Crema con latte e proteine del latte. Ideale per farcire crostate e brioche post forno.	Secondo usi di pasticceria	1 secchiello da 5,5 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOBIANCA 12099191A		Secondo usi di pasticceria	1 secchiello da 12 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA PASTICCERIA CIOCCOCREAM 12099151B	Crema amara con cacao e nocciole. Specifica per aromatizzare panna e crema pasticcera.	Secondo usi di pasticceria	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE

PASSATE

Passate di frutta da utilizzare sia per la pasticceria da forno che per le farciture a freddo.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
PASSATA ALBICOCCA MORBIDA 12096251	Passata particolarmente morbida e chiara, ideale per farcitura. Può essere utilizzata sia per la pasticceria da forno che per farciture a freddo.	Secondo abitudine in forno 170°C - 180°C per 20-25 min e a freddo per farcitura e decorazione.	1 secchiello da 12,5 kg	GLUTEN FREE
PASSATA ALBICOCCA UNIVERSAL 12096241	Passata ideale per farcitura da utilizzare sia per la pasticceria da forno che per farciture a freddo.	Secondo abitudine in forno 170°C - 180°C per 20-25 min e a freddo per farcitura e decorazione.	1 secchiello da 12,5 kg	GLUTEN FREE

MORETTINE PASTICCERIA

Le Morettine per Pasticceria sono le pregiate creme ideate per soddisfare le esigenze dei pasticceri più esigenti e i gusti dei palati più raffinati.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA PASTICCERIA FORNO E FARCITURE 12099006A	Crema spalmabile con cacao sapientemente selezionato della tradizione Pernigotti e con nocciole accuratamente tostate, per farciture ante e post forno. Disponibile con grassi dedicati alla stagione calda e alla stagione fredda.	Secondo usi di pasticceria	1 secchiello da 12 kg	
MORETTINA PASTICCERIA PISTACCHIO 12099031C	Crema spalmabile contenente il 10% di selezionati pistacchi, dal colore verde e dalla elevata spalmabilità. Pronta per ogni tipo di impiego in pasticceria.	Secondo usi di pasticceria	2 secchielli da 5,5 kg	

PASTICCERIA MODERNA

BASI

Tutto l'essenziale per realizzare golosi semifreddi, cremose mousse e deliziosi dessert.
Creare specialità al cucchiaio eccellenti e adatte alle diverse esigenze del mercato
è facile, come amarle.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
DECOPANTOP 12099541A	Ideale per la produzione di semifreddi, anche associato a Pangel o, grazie alla sua capacità di aumentare l'overrun, per arricchire le miscele del gelato.	500 g per 1 l di latte	6 sacchetti da 2 kg	Gluten Free
BASE GRAN MOUSSE 12091061A	Permette la creazione di gelato caldo o mousse cremose. Mix perfettamente bilanciato di zuccheri con grassi vegetali ed emulsionanti. Senza addensanti aggiunti.	350 g di prodotto + 350 g di miscela gelato + 300 g di latte	6 sacchetti da 2 kg	Gluten Free
BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (-18) 12107011A	Base per la realizzazione di semifreddi e dessert da conservare a temperatura negativa.	1 l di latte + 500 g di prodotto	6 sacchetti da 2 kg	Gluten Free
BASE SEMIFREDDO CREMA/FRUTTA (+5) 12107001A	Base per la realizzazione di semifreddi e dessert da conservare a temperatura positiva. Può essere lavorato anche con paste di frutta.	1 l di panna + 250 g di latte + 200 g di prodotto	6 sacchetti da 2 kg	Gluten Free

GLASSE

Per far brillare la tua vetrina e realizzare eccellenti semifreddi e dessert in maniera semplice e veloce.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
SPECCHIOCIOK 12107181	Con cacao in polvere per la decorazione a specchio di torte e semifreddi. Si conserva in frigorifero e non cristallizza.	Secondo la superficie da decorare	2 secchielli da 3,5 kg	Gluten Free
SPECCHIONEUTRA 12107191	Per la decorazione a specchio di torte e semifreddi. Si conserva in frigorifero senza cristallizzare. Può essere aromatizzata.	Secondo la superficie da decorare	2 secchielli da 3,5 kg	Gluten Free

18900838

DAL 1860

PERNIGOTTI

MAESTRI GELATIERI ITALIANI

www.pernigottigelatieri.com