PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

CATALOGO BASI

EDIZIONE 2024

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

DA SEMPRE, ALLA BASE DEL BUON GELATO.

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.

ESPERTI DI SEMILAVORATI PER GELATO DAL 1936, I MAESTRI GELATIERI ITALIANI SANNO CHE IL PRIMO INGREDIENTE PER UN GELATO DI SUCCESSO È UNA BUONA BASE. UNA BUONA PARTENZA CONSENTE INFATTI CHE IL GELATO SIA AREATO ED EMULSIONATO, CHE LA TEXTURE E LA TENUTA IN VETRINA SIANO IMPECCABILI E CHE LA SPATOLATURA ABBIA LA PERFETTA CREMOSITÀ.
LIBERARE LA PROPRIA FANTASIA NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE.

INDICE

NEUTRI 5

INTEGRATORI E STABILIZZANTI 7

BASI GELATERIA 9

BASI LATTE 10
BASI 50 10
BASI 100 11-12
BASI COMPLETE 14

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

BASI MASTER 17
BASI FRUTTA 18
BASI VEGAN 21

BASI PER SEMIFREDDI E MOUSSE 22

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

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 VARIETA IN GRADO DI GARANTIRE STRUTTURE DI OTTIMA QUALITA 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	6 sacchetti da 2 kg	

INTEGRATORI E 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 GELATERIA

La Base rappresenta il fulcro fondamentale della produzione artigianale di gelato e consente di scegliere la soluzione più adatta alle esigenze produttive del gelatiere. La **bontà** e la **performance** di un ottimo gelato dipendono infatti da un fattore cardine: la **base di accoglienza**. Pernigotti Maestri Gelatieri offre un'ampia gamma di prodotti per soddisfare tutte le necessità, tante proposte, un unico obiettivo: **offrire infinite soluzioni e dare sfogo alla creatività**.

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

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

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, sviluppo a caldo e freddo. Ottima struttura e cremosità. Esalta al massimo i sapori del gelato.	100 g prodotto + 220-250 g di zucchero + 1 l 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. 12 →

BASI 100

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

segue da pag. 11

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, e dallo sviluppo a freddo. Per garantire conservabilità e struttura duratura. 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 50Z 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 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	6 sacchetti da 0,9 kg	

BASI VEGAN

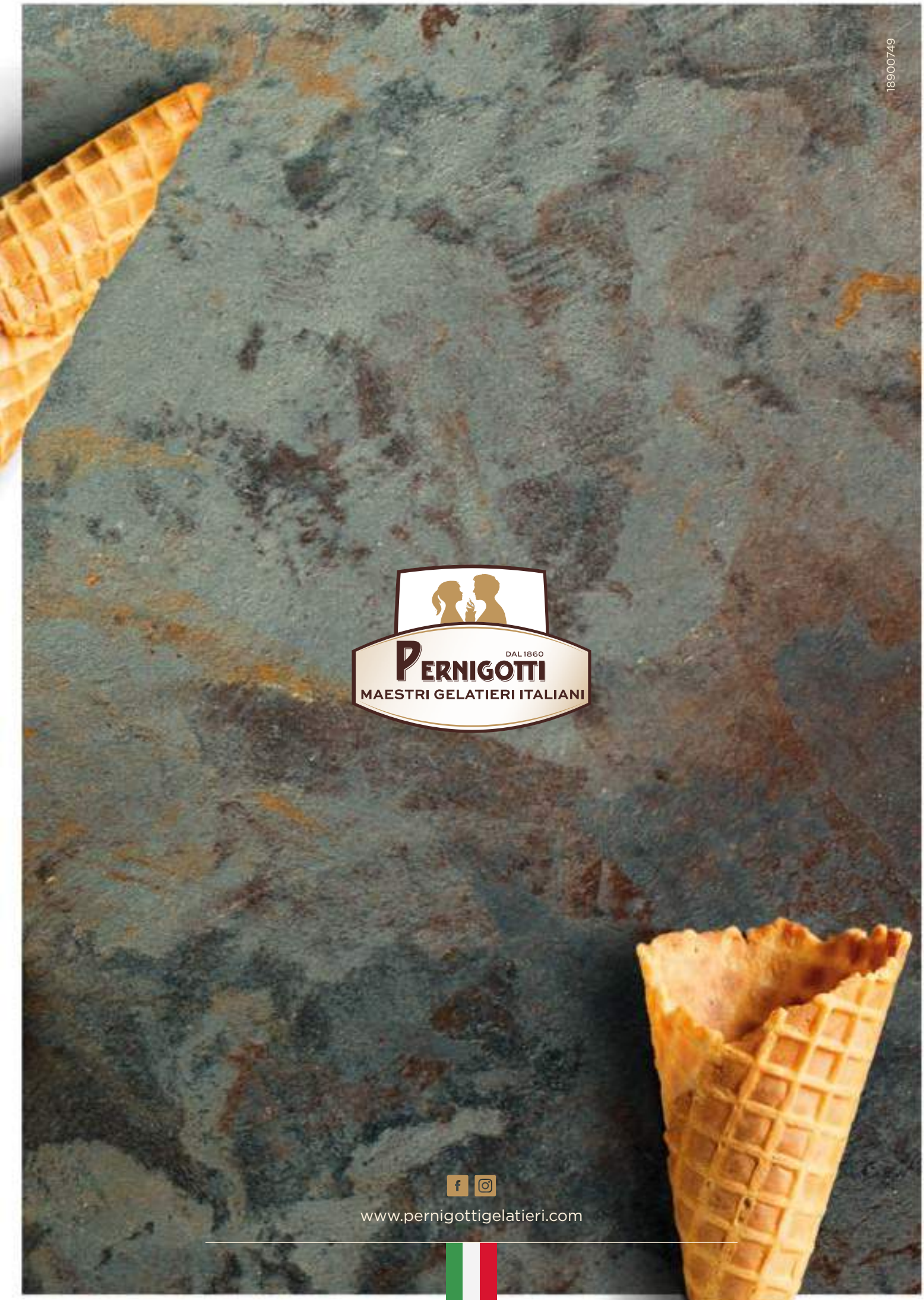
Basi gelato formulate all'insegna del perfetto equilibrio tra gusto e benessere.
Il tuo segreto per gelati artigianali golosi, cremosi ed healthy, buoni per tutti.

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	

BASI PER SEMIFREDDI E MOUSSE

Materie prime accuratamente selezionate, attento studio della composizione ingredientistica, facilità e velocità di utilizzo sono le caratteristiche che rendono i prodotti firmati Maestri Gelatieri Italiani un valido aiuto per ogni artigiano professionista. 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	
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	
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	


18900749
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
www.pernigottigelatieri.com