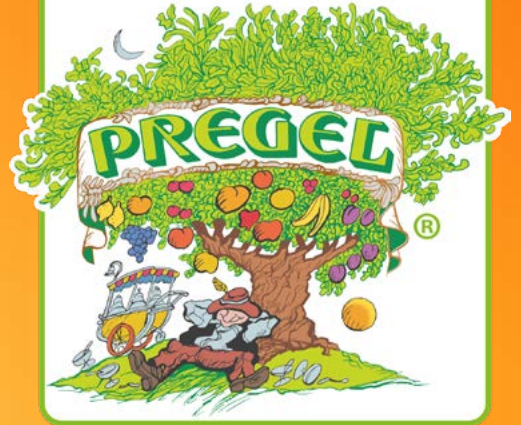


**PreGel**

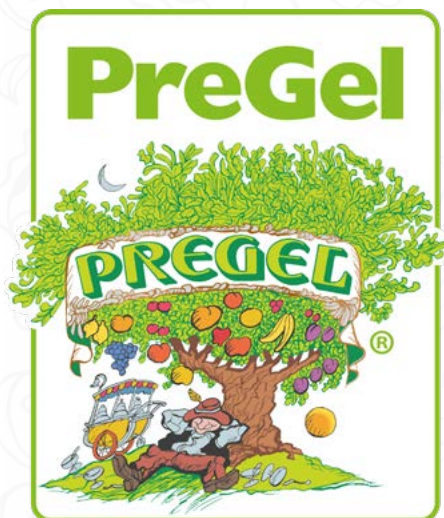


**PASTICCERIA**



# CATALOGO PASTICCERIA PREGEL 2023





## UN RACCONTO DI UNA FAMIGLIA LEGATA AL TERRITORIO, ALL'IMPEGNO E ALLA PASSIONE.

Siamo una realtà internazionale dalla forte impronta familiare che racchiude tutti i dipendenti e i collaboratori che costituiscono l'anima dell'azienda e che lavorano ogni giorno con passione per continuare a creare prodotti all'avanguardia per il settore della gelateria, pasticceria e bevande.

### *Una storia di oltre cinquant'anni*

PreGel nasce grazie all'intuizione del Presidente Luciano Rabboni quando nel 1963 si laurea in Biologia all'Università degli Studi di Modena per poi seguire per alcuni anni un percorso di assistente del professore di Tecnologia Alimentare presso l'Università di Parma. **Nel 1967 Luciano Rabboni inizia una piccola produzione di sapori per gelato in un laboratorio allestito nel garage del padre e fonda insieme alla moglie l'azienda PreGel.**

Nel 1978 trasferisce l'attività in un capannone di Scandiano (Reggio Emilia), con un piccolo team di 8 operai e 2 impiegati. Nel 1982 costruisce il primo capannone di proprietà a Gavasseto: uno stabilimento che verrà ampliato nel tempo al fine di aumentare la capacità produttiva e di ricerca prodotto.

Attraverso l'intuito di Luciano Rabboni, **PreGel ha rivoluzionato il mercato della gelateria grazie al lancio di diversi prodotti innovativi** che hanno ricevuto i più importanti riconoscimenti del settore: **nel 1970 la Gran Stracciatella Reale**, primo innovativo prodotto per gelato artigianale alla stracciatella, **nel 1971 la pasta classica Zabajone Vittoria** e **nel 1985 lo Yoggi®**, unico e inimitabile sapore di yogurt per gelato artigianale, un prodotto che ha cambiato per sempre il mercato della gelateria.

La storia di PreGel è un racconto di una famiglia legata alla tradizione, all'impegno e alla passione, infatti il motto di Luciano Rabboni è da sempre "Semplicità, determinazione e creatività".

Luciano Rabboni è Presidente e Amministratore delegato della PreGel Spa insieme ai figli Dario e Vittorio e con l'aiuto di tutti i dipendenti continua a guidare con successo

l'azienda, oggi considerata a livello mondiale il più importante punto di riferimento nel settore dei semilavorati per gelati.

**A marzo 2021 il gruppo PreGel riceve per il terzo anno consecutivo il riconoscimento** dal Centro Studi ItalyPost e dall'Economia del Corriere della Sera **come una delle 100 migliori aziende d'Italia** della fascia 120-500 milioni di fatturato che si sono distinte per le performance ottenute – progetto "Imprese Champion". Nello stesso anno **PreGel viene segnalata anche tra le migliori 30 Imprese Top nel settore alimentare e bevande in Italia.**

**Nell'ottobre del 2019 il presidente Luciano Rabboni riceve per mano di Mattarella, Presidente della Repubblica Italiana, l'Onorificenza di Cavaliere del Lavoro**, riconoscimento conseguito per aver contribuito in maniera rilevante attraverso l'attività d'impresa.

Luciano Rabboni oggi è alla guida della PreGel Spa, sempre alla ricerca di soluzioni innovative per il settore con un organico di 700 dipendenti tra Italia e estero, oltre 65.000 mq di stabilimenti in Italia, una sede produttiva anche in America di 60.000 mq e oltre 20 scuole di gelateria e pasticceria.

“ Quando ho cominciato a muovere i primi passi in questo mondo avevo un grande sogno, passione e voglia di creare. Vedere cosa è diventata PreGel oggi mi riempie di orgoglio e di gioia, e per questo sono profondamente grato a mia moglie Elena, ai miei figli Vittorio e Dario e a tutti i collaboratori che ci hanno accompagnati in questo viaggio lungo una vita.

*Senza di loro, nulla di tutto ciò sarebbe stato possibile.*

*Luciano Rabboni*



PreGel Headquarters



Centro Logistico PreGel ad Arceto di Scandiano



PreGel America

# CERTIFICAZIONI

## BRC

Food Safety

CERTIFICATED

### BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Dal 2011 siamo certificati BRC Global Standard for Food Safety che offre una serie di linee guida al fine di produrre alimenti sicuri e di qualità. Abbiamo ottenuto uno dei massimi punteggi di Grado AA che dimostra la nostra capacità di perseguire la cultura della sicurezza alimentare e la piena soddisfazione del cliente, la realizzazione di un efficace piano HACCP e un sistema di gestione della qualità che ricopre in maniera trasversale tutti gli aspetti dell'azienda stessa.



### IFS FOOD (INTERNATIONAL FEATURED STANDARD)

Dal 2011 siamo certificati secondo lo standard IFS Food con il punteggio "Higher Level" riconosciuto in tutto il mondo e basato su un sistema di gestione aziendale focalizzato sulla qualità e la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento l'ottimale implementazione del piano HACCP e un'attenta selezione dei fornitori. L'ottenimento della certificazione garantisce il rispetto dei requisiti dello standard IFS.



### SQF

PreGel America è certificata SQF; il Safe Quality Food (SQF) è un programma di certificazione della sicurezza e della qualità alimentare gestito dal Food Marketing Institute (FMI) ed internazionalmente riconosciuto. Il programma certifica che tutti i fornitori della catena alimentare applichino rigidi sistemi di controllo della sicurezza alimentare e mettano in atto procedure di monitoraggio continue ed efficaci.



### CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

In linea con la politica aziendale di sostenibilità, nel 2012 abbiamo ottenuto la certificazione biologica. Il metodo di produzione biologico soddisfa un mercato specifico e contribuisce alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale. I nostri prodotti biologici sono realizzati nel rispetto del Reg UE 2018/848 s.m.i.



### KOSHER

I nostri prodotti certificati Kosher soddisfano e rispettano i requisiti della legge ebraica per ciò che riguarda la selezione degli ingredienti e la loro lavorazione, e sono quindi idonei ad essere consumati dalle persone di fede ebraica.



### HALAL

Dal 2011 abbiamo la certificazione Halal per diversi prodotti di Gelateria e di Pasticceria. Questa certificazione attesta la conformità di tali prodotti al disciplinare tecnico Halal e ne consente quindi il consumo alle persone di fede musulmana.



### NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Dal 2013 abbiamo aderito alla certificazione I.G.P., realizzando la Pasta Classica "Nocciola Piemonte I.G.P.", contribuendo così allo sviluppo di un modello sostenibile che valorizza la qualità delle risorse delle comunità locali del territorio italiano. Questo prodotto risponde ai requisiti previsti dal Reg. CE 1151/12, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

PreGel lavora con l'obiettivo di garantire ai suoi clienti la possibilità di soddisfare le richieste del mercato, fornendo prodotti che rispondano ai bisogni dei consumatori moderni e alle loro specifiche esigenze legate ad intolleranze alimentari e a diversi stili di vita.

Per questo offre un'ampia gamma di referenze dichiarate:



N.B. PreGel garantisce le dichiarazioni esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra che, prima di essere messi in commercio, sono sottoposti ad attente analisi e controlli.

# INDICE

## BASI PASTICCERIA DA FORNO

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Mix Basi Pasticceria  | 10 |
| Mix Prodotti da Forno | 11 |

## BASI PASTICCERIA FREDDA

|                    |    |
|--------------------|----|
| Mix Creme a freddo | 14 |
| Mousse e Bavaresi  | 14 |
| Semifreddi         | 15 |

## SAPORI

|            |    |
|------------|----|
| Pannacrema | 18 |
| Pastaroma  | 19 |

## LINEA CREME

|                 |    |
|-----------------|----|
| Farcimax™       | 22 |
| Lucilla®        | 22 |
| Covermax™ Top   | 22 |
| Covermax™ Decor | 23 |
| Cookiemax       | 23 |

## LINEA FRUTTA

|                 |    |
|-----------------|----|
| Pastry Fillings | 25 |
| Farciture       | 25 |

## GLASSE E COPERTURE

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| SmArt Glazes - Glasse a Freddo    | 28 |
| Glasse Evolution - Glasse a Caldo | 28 |
| Le Coperture Croccanti            | 29 |

## COMPLEMENTARI

|                        |    |
|------------------------|----|
| Zuppi                  | 32 |
| Essenziali             | 32 |
| CrumbOlé®              | 33 |
| Decorazioni e Granelle | 33 |

## LINEA HORECA

|                |    |
|----------------|----|
| Mix in polvere | 36 |
| Lucilla®       | 36 |
| Topping        | 37 |

## LEGENDA



Barattolo



Bottiglia



Sacchetto



Secchiello grande



Secchiello piccolo



Latta



Vaso

GF GLUTEN FREE

V VEGAN

LF LACTOSE FREE

POF PALM OIL FREE

H HALAL

K KOSHER

# BASI PASTICCERIA DA FORNO

Il segreto di ogni dolce di successo è custodito nella ricetta, nella sua preparazione e nella qualità degli ingredienti. **PreGel, con la linea di pasticceria** offre un'ampia gamma di semilavorati per realizzare i prodotti base della pasticceria da forno.

**I mix in polvere facilitano il lavoro quotidiano di ogni professionista**, riducendo i passaggi di lavorazione e garantendo una qualità sempre costante grazie ad un bilanciamento già misurato di ingredienti di alta qualità.





# MIX BASI PASTICCERIA

Linea di prodotti in polvere già bilanciati e di pratico utilizzo per realizzare prodotti base di pasticceria con la sola aggiunta di pochi ingredienti. Mix per Pan di Spagna, Choux, Pasta Frolla, Éclair, Macaron e Cheesecake, disponibili in diversi formati con o senza glutine.



| Cod.  | Prodotto   | Dosaggio   | Confezionamento                   | Certificazioni |
|-------|--|--|-----------------------------------|----------------|
| 44628 | <b>PRONTO FLAMENCO GLUTEN FREE</b><br><i>Per realizzare pan di spagna, bisquit, muffin e plum cake senza glutine.</i>  | PAN DI SPAGNA<br>1 kg polvere + 230 g acqua + 500 g uova   | 8 sacchetti da 2 kg<br>(16 kg)    | GF POF H       |
|       |  | ROLLÈ/BISQUIT<br>1 kg polvere + 100 g acqua + 640 g uova   |                                   |                |
| 95028 | <b>PRONTO FLAMENCO LACTOSE FREE</b><br><i>Per ottenere pan di spagna, bisquit, muffin e plum cake, nella versione senza lattosio (e senza glutine).</i>  | PAN DI SPAGNA<br>1 kg polvere + 230 g acqua + 500 g uova   | 8 sacchetti da 2 kg<br>(16 kg)    | GF LF H        |
|       |  | ROLLÈ/BISQUIT<br>1 kg polvere + 100 g acqua + 640 g uova   |                                   |                |
| 90211 | <b>PAN DI SPAGNA</b><br><i>Per la realizzazione di un soffice pan di spagna e rollè/bisquit.</i>   | PAN DI SPAGNA<br>1 kg polvere + 100 g acqua + 700 g uova   | 1 sacco da 10 kg                  | POF H          |
|       |  | ROLLÈ/BISQUIT<br>1 kg polvere + 150 g acqua + 800 g uova   |                                   |                |
| 88611 | <b>PAN DI SPAGNA CACAO</b><br><i>Per la realizzazione di un soffice e goloso pan di spagna e rollè/bisquit al cacao.</i>   | PAN DI SPAGNA<br>1 kg polvere + 200 g acqua + 600 g uova   | 1 sacco da 10 kg                  | POF H          |
|       |  | ROLLÈ/BISQUIT<br>1 kg polvere + 200 g acqua + 1 kg uova  |                                   |                |
| 64504 | <b>FLAMENCO</b><br><i>Nucleo in polvere per ottenere pan di spagna, bisquit, muffin e plum cake.</i>   | PAN DI SPAGNA<br>100 g polvere + 100 g fecola di patate + 130 g farina + 235 g zucchero + 125 g acqua + 315 g uova | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg)   | POF            |
| 21811 | <b>FROLLA CLASSICA</b><br><i>Preparato in polvere per realizzare pasta frolla, frolla montata ed aromatizzata.</i>   | FROLLA<br>1 kg polvere + 315 g burro + 70 g uova + 70 g tuorli   | 1 sacco da 10 kg                  | V POF          |
|       |  | FROLLA VEGANA<br>1 kg polvere + 350 g margarina vegetale + 50 g acqua  |                                   |                |
| 44524 | <b>FROLLIS GLUTEN FREE</b><br><i>Per realizzare pasta frolla, pasta frolla montata e crumble privi di glutine.</i>   | FROLLA<br>1 kg polvere + 315 g burro + 125 g uova + 125 g tuorli d'uovo  | 4 sacchetti da 2 kg<br>(8 kg)     | GF V POF H     |
| 81024 | <b>MIX PER ECLAIR GLUTEN FREE</b><br><i>Per ottenere tutte le creazioni di pasticceria a base di pasta choux con la sola aggiunta di acqua: éclair e bigné sia dolci che salati e senza glutine.</i> | 800 g polvere + 1 L acqua  | 4 sacchetti da 1,6 kg<br>(6,4 kg) | GF             |
| 81911 | <b>CHOUX</b><br><i>Per la realizzazione di bigné ed éclair dalla struttura soffice e ben sviluppata con la sola aggiunta di acqua o latte.</i>   | BIGNÈ<br>1 kg polvere + 1,210 kg acqua   | 1 sacco da 8 kg                   | H K            |
|       |  | ÉCLAIR<br>1 kg polvere + 1,285 kg latte  |                                   |                |
| 33124 | <b>MACARON MIX</b><br><i>Per ottenere con la sola aggiunta di acqua macarons senza glutine.</i>  | 1 kg polvere + 190 - 220 g acqua   | 4 sacchetti da 2 kg<br>(8 kg)     | GF POF H       |
| 81108 | <b>CHEESECAKE MIX</b><br><i>Per realizzare la classica torta cheesecake da forno senza glutine oppure in versione a freddo.</i>  | TORTA DA FORNO<br>250 g polvere + 500 g latte + 250 g ricotta + 150 g uova   | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg)  | GF POF H       |
|       |  | TORTA A FREDDO<br>130 g polvere + 250 g acqua + 250 g panna + 500 g formaggio spalmabile                           |                                   |                |
| 67404 | <b>BASE PER CROCCANTE</b><br><i>Per realizzare in modo pratico e veloce, con l'aggiunta di frutta secca, un delizioso croccante da cuocere in forno.</i>   | 500 g polvere + 250 g mandorle filettate   | 4 sacchetti da 1,25 kg<br>(5 kg)  | GF K           |

# MIX PRODOTTI DA FORNO

Linea di mix in polvere già bilanciati e versatili per creare in pochi e semplici passaggi diversi prodotti dolci e salati. Ideale per realizzare dolci tradizionali da forno come Muffin, Plum Cake, Sacher, Panettoni, Pandori e Colombe.



| Cod.  | Prodotto  | Dosaggio  | Confezionamento             | Certificazioni |
|-------|---|---|-----------------------------|----------------|
| 82111 | <b>MUFFIN</b><br><i>Per ottenere muffin dalla struttura soffice e dall'ottima tenuta di farciture e inclusioni.</i>   | MUFFIN<br>1 kg polvere + 350 g olio + 500 g acqua   | 1 sacco da 10 kg            | H K            |
|       |   | MUFFIN CACAO<br>1 kg polvere + 350 g olio + 500 g acqua + 50 g cacao togo   |                             |                |
| 88411 | <b>UNIVERSAL CAKE</b><br><i>Per realizzare svariate tipologie di torte da forno, plum cake e ciambelle. Struttura soffice, dall'ottima tenuta di farciture, inclusioni e frutta sulla superficie.</i>   | CAKE / PLUM CAKE<br>1 kg polvere + 400 g olio + 350 g acqua   | 1 sacco da 10 kg            | H              |
| 22418 | <b>UNIVERSAL CAKE GLUTEN FREE</b><br><i>Prodotto in polvere per realizzare cake, plumcake e muffin privi di glutine. Struttura soffice dall'ottima tenuta di inclusioni e farciture.</i>  | CAKE, PLUMCAKE E MUFFIN CON OLIO<br>1 kg polvere + 300 g olio + 400 g acqua   | 8 sacchetti da 2 kg (16 kg) | GF             |
|       |   | CAKE, PLUMCAKE E MUFFIN CON BURRO<br>1 kg polvere + 375 g burro + 325 g acqua   |                             |                |
| 06431 | <b>UNIVERSAL CAKE CACAO</b><br><i>Per ottenere diverse tipologie di torte da forno, plum cake, muffin, cookies e ciambelle al cacao. Struttura soffice e friabile dall'ottima tenuta di frutta e gocce di cioccolato.</i>   | MUFFIN E PLUM CAKE<br>1 kg polvere + 400 g olio + 350 g acqua   | 1 sacco da 10 kg            | H              |
|       |   | COOKIES<br>1 kg polvere + 200 g burro morbido + 100 g acqua + 100 g zucchero di canna   |                             |                |
| 20911 | <b>UNIVERSAL CAKE INTEGRALE CON FRUTTI ROSSI</b><br><i>Prodotto in polvere per realizzare cake, plumcake, muffin e cookies integrali con frutti rossi. Ottima tenuta di farciture ed inclusioni.</i>  | CAKE, PLUMCAKE E MUFFIN<br>1 kg polvere + 300 g olio + 350 g acqua  | 1 sacco da 10 kg            |                |
|       |   | COOKIES<br>1 kg polvere + 300 g burro morbido + 50 g acqua + 100 g zucchero di canna  |                             |                |
| 49481 | <b>SACHER</b><br><i>Prodotto già bilanciato con cacao, cioccolato e farina di mandorle per ottenere un'ottima base di torta sacher. Struttura regolare, sapore definito e sofficità nel tempo.</i>  | SACHER<br>1 kg polvere + 450 g uova + 100 / 130 g acqua   | 1 sacco da 10 kg            | H              |
|       |   | BROWNIES<br>1 kg polvere + 400 g burro + 335 g uova + 185 g zucchero + 125 g cacao togo + sale q.b.   |                             |                |
| 94381 | <b>BUTTER CAKE</b><br><i>Prodotto per la realizzazione di torte, Plum cake e dolci della tradizione da ricettare con uova fresche e burro. Sapore ben definito e caratteristico di burro.</i>   | 1 kg polvere + 500 g burro + 500 g uova   | 1 sacco da 10 kg            | H              |
| 26383 | <b>MY SWEET MIX</b><br><i>Preparato per la preparazione di piccoli lievitati da forno per la colazione (brioche, cornetti, danesi, croissant, babà, maritocchi, ecc.).</i>  | BRIOCHE<br>1 kg polvere + 400 g uova + 200 g burro + 60 g acqua + 50 g lievito di birra   | 1 sacco da 10 kg            | POF H K        |
|       |   | CORNETTI<br>1 kg polvere + 230 g acqua + 130 g uova + 100 g burro + 50 g lievito di birra   |                             |                |
| 58481 | <b>PANDOLCE MIX</b><br><i>Preparato per la realizzazione di grandi lievitati da ricorrenza (panettone, pandoro, colomba) e specialità regionali. Richiede solo l'aggiunta di ingredienti freschi. È senza aromi, per consentire la personalizzazione del prodotto finito.</i> | consultare scheda prodotto  | 1 sacco da 10 kg            | POF K          |
| 49581 | <b>KRAPFEN - DONUTS</b><br><i>Per realizzare lievitati da frittura dalla struttura leggera, soffice e friabile.</i>   | BOMBOLONI/DONUTS/KRAPFEN<br>1 kg polvere + 200 g acqua + 200 g uova + 50 g lievito di birra   | 1 sacco da 10 kg            | H K            |
| 22218 | <b>CHOC VEGAN CAKE</b><br><i>Senza derivati del latte. Preparato in polvere per realizzare torte, plumcake e muffin vegani al cacao. Privo di ingredienti di origine animale (uova, latte).</i>   | CAKE, PLUMCAKE E MUFFIN<br>1 kg polvere + 500 g bevanda vegetale a scelta (riso, soia, avena, mandorla, cocco) + 250 g acqua + 250 g olio di girasole + 250 g gocce di cioccolato   | 8 sacchetti da 2 kg (16 kg) | V POF          |
| 76181 | <b>SNACKY MIX™</b><br><i>Preparato in polvere per la produzione di prodotti lievitati salati (snack salati, croissant salati, panettone gastronomico...), pasta sfoglia (per applicazioni dolci e salate) e pasta brisée.</i>   | CORNETTI SALATI<br>1 kg polvere + 45 g lievito fresco (oppure 15 g lievito secco istantaneo PreGel) + 370 g uova + 215 g latte + 140 g burro<br><i>Per la laminazione: per ogni kg di impasto laminare con 300 g di burro piatto.</i> | 1 sacco da 10 kg            | POF            |
|       |   | SFOGLIA<br>1 kg polvere + 440 g acqua + 100 g burro.<br><i>Per la laminazione: per ogni kg di impasto laminare con 500 g di burro piatto.</i>   |                             |                |

# BASI PASTICCERIA FREDDA

La Pasticceria fredda di PreGel comprende una **vasta gamma di prodotti in polvere neutri e di alta qualità** per realizzare in maniera semplice e creativa svariate preparazioni di mousse e bavaresi (serviti a temperatura positiva), semifreddi (serviti a temperatura negativa) e creme a freddo.

Le tre gamme comprendono **numerosi prodotti adatti a tutte le esigenze**, dalle diverse caratteristiche di struttura e nota aromatica. Possono essere infine personalizzati a piacimento e completati con i prodotti complementari PreGel, come **sapori, creme, glasse, coperture e decorazioni**.





## MIX CREME A FREDDO

Mix in polvere per la produzione di crema pasticcera o chantilly tramite procedimento a freddo, con l'aggiunta di pochi e semplici ingredienti.



| Cod.  | Prodotto  | Dosaggio   | Confezionamento                  | Certificazioni |
|-------|---|--|----------------------------------|----------------|
| 67248 | <b>CA' D'ORO CREMA DESSERT</b><br><i>Un prodotto d'eccellenza per ottenere in modo semplice e veloce una deliziosa crema pasticcera indicata per la farcitura di torte, pasticceria in positivo e per la preparazione di semifreddi all'italiana.</i> | 350 g polvere + 1 L latte<br>oppure<br>400 g polvere + 1 L acqua                           | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg) | GF, POF, H     |
| 67258 | <b>CREMA DESSERT LACTOSE FREE</b><br><i>Per ottenere con semplicità una morbida crema pasticcera senza lattosio.</i>  | 350 g polvere + 1 L latte senza lattosio<br>oppure<br>400 - 420 g polvere + 1 L acqua      | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg) | GF, LF, H      |
| 66681 | <b>CREMA FIRENZE</b><br><i>Per realizzare a freddo una deliziosa crema pasticcera, perfetta per farcire piccoli dolci così come torte e crostate adatte a tutte le occasioni. Stabile in cottura.</i>   | CREMA PASTICCERA<br>350 / 400 g polvere + 1 L acqua<br>oppure<br>310 g / 350 g + 1 L latte | 1 sacco da 10 kg                 | GF, POF, H, K  |
|       |   | CREMA CHANTILLY<br>100 / 150 g polvere + 1 L panna   |                                  |                |
| 66691 | <b>CREMA PANITOLLO®</b><br><i>Crema con lavorazione a freddo per panitazzi</i>  | 150 g / L panna<br>oppure<br>100 g / L panna + Pannacrema PreGel<br>(secondo dosaggio)     | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg) | GF, POF        |

## MOUSSE E BAVARESIS

Prodotti in polvere dalla struttura areata e leggera, utilizzati per la preparazione di "torte moderne", monoporzioni, bavaresis a trancio, pasticcini o bicchierini. Vengono serviti a temperatura positiva (+4°C) e sono particolarmente adatti per l'asporto grazie alla loro tenuta. Possono essere personalizzati con i Sapori PreGel.



| Cod.  | Prodotto  | Dosaggio  | Confezionamento                 | Certificazioni |
|-------|---|---|---------------------------------|----------------|
| 66004 | <b>CHARLOTTE NEUTRA</b><br><i>Per creare mousse, bavaresis e dessert al cucchiaio dalla struttura compatta e resistente al taglio. Indicata per dessert in stampo.</i>  | 200 g polvere + 250/300 g acqua o latte<br>(30 - 40°C) + 1 L panna          | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg) | GF, POF        |
| 66544 | <b>CREMAPONE</b><br><i>Per ottenere una base dessert neutra cremosa e calda al palato, ideale per creare dessert al cucchiaio e monoporzioni.</i>   | 180 g polvere<br>+ 100 g latte (30 - 40°C)<br>+ 100 g Ovissimo® + 1 L panna | 4 sacchetti da 2 kg<br>(8 kg)   | GF, POF        |
| 61124 | <b>FIORDICA GEL EVOLUTION</b><br><i>Prodotto dal potere gelificante, addensante e stabilizzante. Indicato per tutte le creazioni di pasticceria fredda quali mousse, bavaresis, panna cotta, aspic e gelatine di frutta. Presenta una struttura compatta, resistente al taglio e dal sapore neutro.</i> | 130 - 150 g polvere<br>+ 200 g acqua (30 - 40°C)<br>+ 1 L panna             | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg) | GF, POF, H, K  |
| 47654 | <b>FIORDICA GEL EVOLUTION YOGURT</b><br><i>Per creare mousse, bavaresis, panna cotta, aspic e molti altri freschi dessert di pasticceria fredda al sapore di yogurt.</i>  | 500 g polvere + 1 L acqua<br>+ 1 L panna                                    | 4 sacchetti da 2 kg<br>(8 kg)   | GF, POF, H     |
| 65704 | <b>SOFFIOPAN® NEUTRO</b><br><i>Prodotto dalla struttura areata e leggera, ideale per la realizzazione di mousse in verrine e bicchierini monoporzione.</i>  | 200 g polvere<br>+ 270 g acqua (30 - 40°C)<br>+ 1 L panna                   | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg) | GF, POF, H     |

| Cod.  | Prodotto  | Dosaggio  | Confezionamento                 | Certificazioni |
|-------|---|---|---------------------------------|----------------|
| 65804 | <b>SOFFIOPAN® YOGURT</b><br><i>Prodotto dalla struttura areata e leggera al gusto yogurt, ideale per la realizzazione di mousse in verrine e bicchierini monoporzione.</i>  | 200 g polvere + 270 g acqua (30-40°C)<br>+ 1 L panna  | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg) | GF POF H K     |
| 66404 | <b>TIRAMISÙ-TIRAPONE</b><br><i>Mix in polvere ideale per la creazione di mousse e bavaresi (o crema tiramisù senza usare il mascarpone fresco). Presenta un delicato sapore di mascarpone e una struttura compatta e piena.</i>   | 215 g polvere + 100 g latte<br>+ 200 ml panna + 100 g Ovisissimo®<br>+ 800 ml panna semimontata   | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg) | GF POF H       |
| 61104 | <b>MOUSSE LACTOSE FREE</b><br><i>Prodotto in polvere per realizzare mousse, bavaresi e torte moderne, nella versione senza lattosio. Mix versatile, da ricettare in diversi modi, dona al prodotto finito una struttura compatta e resistente al taglio; dal sapore neutro.</i> | BAVARESÌ IN STAMPO<br>130 - 150 g polvere<br>+ 200 g acqua (30 - 40°C)<br>+ 1 L panna delattosata | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg) | GF LF POF      |
|       |   | MOUSSE E BICCHIERINI<br>100 g polvere + 130 g acqua<br>+ 1 L panna delattosata                    |                                 |                |

## SEMIFREDDI

Mix in polvere per realizzare basi neutre di Semifreddi dalle differenti caratteristiche di struttura, per creare torte in stampo, monoporzioni, bicchierini e gelato caldo da personalizzare a piacimento con i Sapori e prodotti Complementari PreGel.

Preparazioni da servire e consumare a temperatura negativa (tra -8°C e -12°C).



| Cod.  | Prodotto  | Dosaggio  | Confezionamento                    | Certificazioni |
|-------|---|---|------------------------------------|----------------|
| 70604 | <b>CREMEDINUVOLE</b><br><i>Prodotto per creare semifreddi classici, come da ricetta tradizionale (con meringa). La struttura del prodotto finito è cremosa e calda al palato; dal sapore neutro.</i>                                    | 250 g polvere + 125 g acqua (30 - 40°C) +<br>1 L panna semimontata  | 4 sacchetti da 1,5 kg<br>(6 kg)    | GF POF         |
| 68802 | <b>DOLCEFREDDO BIANCO</b><br><i>Prodotto in pasta, di pratico utilizzo, alla delicata nota di vaniglia per realizzare semifreddi dalla struttura cremosa e liscia.</i>  | 300 g pasta + 1 L panna   | 2 secchielli da 3 kg<br>(6 kg)     | GF POF         |
| 68338 | <b>HAPPYTORTE</b><br><i>Senza derivati del latte. Mix in polvere al sapore di panna. Adatto per creare bicchierini, stecchi, decorazioni, torte in stampo, monoporzioni e gelato caldo, dalla struttura compatta ad elevata tenuta.</i> | 300 g polvere + 1 L panna<br>SDL se ricettato su panna vegetale   | 8 sacchetti da 1,8 kg<br>(14,4 kg) | GF V POF H K   |
| 66108 | <b>PRONTO SEMIFREDDO</b><br><i>Mix in polvere con grassi vegetali per creare semifreddi dall'ottima tenuta e gelato caldo dalla struttura leggera e areata.</i>   | 400 g polvere<br>+ 0,5 L latte freddo + 0,5 L panna<br>oppure<br>500 g polvere + 1 L latte freddo                                     | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg)   | GF K           |
| 95128 | <b>SEMIFREDDO LACTOSE FREE</b><br><i>Per realizzare semifreddi e gelato caldo. Ideale per intolleranti al lattosio, ricettabile su latte delattosato o bevande vegetali.</i>  | 400 g polvere + 0,5 L latte freddo<br>delattosato + 0,5 L panna delattosata<br>oppure<br>500 g polvere + 1 L latte freddo delattosato | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg)   | GF LF H        |
| 94429 | <b>ANGELICO®</b><br><i>Preparato per il semifreddo all'italiana Per creare il famoso semifreddo all'italiana dal piacevole sapore pannalatte e dalla struttura compatta, scioglievole al palato.</i>                                    | 200 g polvere + 1 L panna   | 8 sacchetti da 1,5 kg<br>(12 kg)   | GF POF         |

# SAPORI

PreGel Pasticceria propone i sapori: **una ricca gamma di prodotti pregiati in pasta**, formulati per personalizzare facilmente il gusto di qualsiasi preparazione di pasticceria.

Dai gusti classici e alla frutta fino ai sapori più ricercati e particolari, sono caratterizzati da un gusto intenso e naturale.

Possono essere dosati e combinati a piacere e sono **ideali per insaporire ogni prodotto** di pasticceria fredda, da forno e in cioccolateria.





# PANNACREMA

Pregiate paste concentrate su base anidra o idrata a basso dosaggio, disponibili nei gusti classici e alla frutta, tutti caratterizzati da un sapore intenso e autentico, non alterabili in cottura.

Creati per insaporire impasti, panne montate, creme al burro, ganaches, dessert al cucchiaio ed ogni tipo di crema o dessert da consumare a temperatura positiva e negativa.

I Pannacrema alla frutta possono essere mescolati direttamente alla panna, poichè il loro livello di acidità garantisce un sapore autentico di frutta, senza alterare la struttura del prodotto finito.



| Cod.                  | Prodotto  | Dosaggio                   | Confezionamento       | Certificazioni |
|-----------------------|---|----------------------------|-----------------------|----------------|
| <b>SU BASE ANIDRA</b> |   |                            |                       |                |
| 56576                 | <b>AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b><br><i>Senza zuccheri aggiunti - contiene naturalmente zuccheri.</i>                     | 70 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF H K   |
| 53676                 | <b>CAFFÈ</b><br><i>Un gusto morbido e delicato di crema al caffè.</i>   | 35 - 40 g / kg mix totale  | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 55576                 | <b>CIOCCOBIANCO</b><br><i>Al sapore di cioccolato bianco.</i>   | 70 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF H K     |
| 55276                 | <b>MANDORLA TOSTATA</b><br><i>Pasta concentrata dal sapore inconfondibile delle migliori mandorle appena tostate.</i> | 70 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF H K     |
| 53986                 | <b>NOCCIOLA</b><br><i>Pasta concentrata dal sapore intenso e naturale delle migliori nocciole.</i>                    | 70 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF H     |
| 54176                 | <b>NOCE</b><br><i>Sapore naturale delle migliori noci selezionate.</i>  | 60 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF         |
| 84346                 | <b>PISTACCHIO ÉLITE</b><br><i>Gusto intenso e colore autentico di pistacchio.</i>                                     | 80 - 120 g / kg mix totale | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V H K       |
| 57776                 | <b>PISTACCHIO</b><br><i>Colore e sapore decisi.</i>   | 70 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF K       |
| 58676                 | <b>TARTUFO AL BACIO</b><br><i>Sapore di cacao e nocciole.</i>   | 80 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| <b>SU BASE MISTA</b>  |   |                            |                       |                |
| 54477                 | <b>TIRAMISÙ CLASSICO</b><br><i>Contiene alcol.</i>  | 70 - 120 g / kg mix totale | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF         |
| <b>SU BASE IDRATA</b> |   |                            |                       |                |
| 77376                 | <b>ANANAS</b><br><i>Pasta concentrata a basso livello di acidità, dal gusto fresco e naturale di ananas.</i>          | 40 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 78076                 | <b>ARANCIA</b><br><i>Gusto fresco ed agrumato delle arance mature.</i>  | 40 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF K     |
| 77476                 | <b>BANANA</b><br><i>Ricca e corposa pasta concentrata, con il sapore dolce e pieno delle banane mature.</i>           | 40 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF K     |
| 28076                 | <b>CAFFÈ COSTA D'ORO</b><br><i>Gusto intenso ed amaro del caffè appena tostato.</i>                                   | 70 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF H K   |
| 77576                 | <b>CANNELLA</b><br><i>Gusto intenso e speziato della cannella.</i>  | 25-35 g / kg mix totale    | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 89846                 | <b>COCCO</b><br><i>Pasta concentrata liscia dal sapore intenso e naturale di cocco.</i>                               | 30-70 g / kg mix totale    | 6 barattoli da 1,2 kg | GF POF K       |
| 77076                 | <b>FRAGOLA C</b><br><i>Colore brillante e dal gusto fresco e profumato delle fragole mature.</i>                      | 40 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 37506                 | <b>FRAGOLA N</b><br><i>Colore naturale e dal gusto fresco e profumato delle fragole mature.</i>                       | 40 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 97406                 | <b>LAMPONE</b><br><i>Pasta concentrata dal gusto intenso e fresco di lampone.</i>                                     | 40 g / kg mix totale       | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |

| Cod.                  | Prodotto  | Dosaggio                  | Confezionamento       | Certificazioni |
|-----------------------|---|---------------------------|-----------------------|----------------|
| <b>SU BASE IDRATA</b> |   |                           |                       |                |
| 76276                 | <b>LIMONE</b>   | 40 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF K     |
| 05216                 | <b>MANGO</b><br><i>Pasta liscia dal sapore caratteristico di mango, con aromi naturali</i>  | 35 - 50 g / kg mix totale | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 76376                 | <b>MANDARINO</b><br><i>Pasta concentrata a basso livello di acidità, dal gusto fresco e agrumato tipico del mandarino.</i>  | 40 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 78176                 | <b>MARRON GLACÈ</b><br><i>L'inconfondibile gusto delle castagne glassate.</i>   | 70 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 29476                 | <b>MASCARPONE</b><br><i>Sapore ricco, pieno e corposo del mascarpone fresco.</i>  | 50 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF         |
| 51176                 | <b>MENTA</b><br><i>Verde intenso e deciso.</i>  | 35 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF K     |
| 76576                 | <b>PERA WILLIAMS</b><br><i>Pasta concentrata a basso livello di acidità, dal gusto profumato e raffinato caratteristico delle dolci pere della varietà Williams.</i>          | 40 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 77876                 | <b>PESCA</b><br><i>Dal gusto dolce e genuino delle pesche mature.</i>   | 40 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF K     |
| 57346                 | <b>ROSA</b><br><i>Dal sapore intenso e naturale di rosa.</i>  | 35 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,3 kg | GF V POF K     |
| 80877                 | <b>RUM CLASSICO</b><br><i>Contiene alcol.</i>   | 40 - 50 g / kg mix totale | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 57476                 | <b>VANIGLIA ANTICA N</b><br><i>Colore intenso e dal sapore della classica crema all'uovo all'italiana. Il suo gusto è pieno ed avvolgente con una marcata nota di limone.</i> | 35 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,3 kg | GF V POF       |
| 76776                 | <b>VANIGLIA</b><br><i>Sapore delicato ed avvolgente con una nota pronunciata di bacca di vaniglia.</i>  | 40 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,1 kg | GF V POF       |
| 26476                 | <b>VANIGLIA MEXICO SUPERIOR</b><br><i>Ricca di puntini di bacche di vaniglia, pasta dal sapore intenso e ben caratterizzato, con note burrose.</i>                            | 25 - 40 g / kg mix totale | 6 barattoli da 1,3 kg | GF POF         |
| 25146                 | <b>VIOLA</b><br><i>Sapore intenso e molto naturale di violetta.</i>   | 35 g / kg mix totale      | 6 barattoli da 1,3 kg | GF V POF K     |
| 54377                 | <b>ZABAJONE CLASSICO</b><br><i>Contiene alcol.</i>  | 100 g / kg mix totale     | 6 barattoli da 1,1 kg | GF POF         |

## PASTAROMA

Esclusivi aromi altamente concentrati in pasta creati per insaporire impasti da forno e lievitati, dal sapore e profumo autentico e intenso anche dopo la cottura. Semplici da usare grazie alla pratica confezione in bottiglia, sono eccellenti sia da soli che combinati tra loro.



| Cod.  | Prodotto        | Dosaggio            | Confezionamento     | Certificazioni |
|-------|-----------------|---------------------|---------------------|----------------|
| 75106 | <b>ARANCIA</b>  | 4 g / kg mix totale | 6 bottiglie da 1 kg | GF V POF       |
| 75006 | <b>LIMONE</b>   | 4 g / kg mix totale | 6 bottiglie da 1 kg | GF V POF       |
| 75206 | <b>VANIGLIA</b> | 4 g / kg mix totale | 6 bottiglie da 1 kg | GF V POF       |

# LINEA CREME

PreGel presenta **una linea ampia e completa di creme professionali di pasticceria ante o post forno pronte all'uso**. Grazie alla loro versatilità ognuna risponde a diverse esigenze quali farcire, glassare o aromatizzare.

L'ampia gamma di sapori e consistenze soddisfa ogni tipo di esigenza in pasticceria.





## FARCIMAX™

Creme da farcitura su base anidra o idrata pronte all'uso, ideali per farcire croissants, torte, crostate, mignon, crêpes e molti altri prodotti di pasticceria. Le creme Farcimax™ su base idrata sono stabili alla cottura e possono essere utilizzate per farciture ante e post forno, mentre quelle su base anidra sono indicate per farciture post forno. Tutta la linea presenta una struttura caratteristica ed idonea da farcitura.



| Cod.                  | Prodotto   | Confezionamento              | Certificazioni                              |
|-----------------------|--|------------------------------|---|
| <b>SU BASE ANIDRA</b> |  |                              |   |
| 30852                 | <b>FIORBELLA®</b><br><i>Intenso sapore di cacao e nocciole.</i>  | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF <span style="float: right;">K</span>     |
| 30552                 | <b>BONITOBON®</b><br><i>Intenso sapore di nocciola e latte.</i>  | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF <span style="float: right;">K</span>     |
| 30952                 | <b>Lancillotto®</b><br><i>Intenso sapore di biscotto.</i>  | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | V   |
| <b>SU BASE IDRATA</b> |  |                              |   |
| 24782                 | <b>LIMONE</b><br><i>Senza derivati del latte.<br/>Crema al limone pronta all'uso. Ideale per la farcitura ante e post forno di prodotti dolciari. Priva di derivati del latte.</i> | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF V <span style="float: right;">POF</span> |

## LUCILLA®

Crema spalmabile dal sapore unico ed avvolgente di nocciole e cacao.

Ideale per farcire prodotti da forno (torte, muffin, biscotti, crêpes, waffle, lievitati da colazione e altre specialità). L'estrema versatilità di utilizzo sia in cottura che tal quale e la cremosa consistenza, rendono Lucilla® un prezioso supporto nelle creazioni quotidiane di pasticceria.



| Cod.  | Prodotto  | Confezionamento             | Certificazioni                            |
|-------|---|-----------------------------|---|
| 69073 | <b>LUCILLA® - CREMA SPALMABILE</b><br><i>La crema spalmabile classica dal sapore unico di cacao e nocciole.</i> | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF <span style="float: right;">H K</span> |

## COVERMAX™ TOP

Linea di creme anidre, versatili e pronte all'uso, ideali per farcire, glassare (copertura lucida) ed aromatizzare svariate preparazioni di pasticceria.

Adatte in cottura, all'interno dei prodotti da forno (saccottini, danesi, muffin...) o all'interno di crostate evitando cotture al di sopra dei 180°C.



| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento              | Certificazioni                          |
|-------|--|------------------------------|---|
| 62642 | <b>BITTER</b><br><i>Intenso sapore di cacao (11%).</i>                 | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF <span style="float: right;">K</span> |
| 91642 | <b>CHOCOWHITE</b><br><i>Intenso sapore di cioccolato bianco (11%).</i> | 2 secchielli da 5 kg (10kg)  | GF <span style="float: right;">K</span> |
| 91623 |  | 1 secchio da 13 kg           |   |
| 63832 | <b>NOCCIOLA</b><br><i>Deciso sapore di nocciole (13%).</i>             | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF <span style="float: right;">K</span> |
| 89533 | <b>PISTACCHIO</b><br><i>Sapore unico di pistacchi (16%).</i>           | 2 secchielli da 5 kg (10kg)  | GF <span style="float: right;">K</span> |

## COVERMAX™ DECOR

Linea di creme anidre da copertura post-forno, da scaldare a 45-50°C prima dell'utilizzo. Ideali per dolci da forno confezionabili a temperatura ambiente e per decorare prodotti serviti a temperatura positiva (copertura asciutta, la sua particolare struttura riduce l'effetto di appiccicosità ed evita che il packaging si sporchi a contatto con la superficie del prodotto).



| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento              | Certificazioni |
|-------|--|------------------------------|----------------|
| 24082 | <b>CARAMELLO</b><br><i>Intenso sapore di caramello.</i>          | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF             |
| 44032 | <b>CHOC</b><br><i>Sapore di cacao.</i>                           | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF K           |
| 44132 | <b>CHOCOWHITE</b><br><i>Intenso sapore di cioccolato bianco.</i> | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF K           |
| 24482 | <b>FRAGOLA</b><br><i>Intenso sapore di fragola.</i>              | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF             |
| 24182 | <b>GIANDUIA</b><br><i>Fedele sapore di gianduia.</i>             | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF             |
| 24682 | <b>LIMONE</b><br><i>Intenso sapore di limone.</i>                | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF             |
| 24282 | <b>NOCCIOLA</b><br><i>Delicato sapore di nocciola.</i>           | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF             |
| 44232 | <b>PISTACCHIO</b><br><i>Autentico sapore di pistacchio.</i>      | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF K           |

## COOKIEMAX

Creme da farcitura ante forno pronte all'uso, ideali per farcire pasta frolla, biscotti, pasta sfoglia e tanti altri prodotti da forno. Sono stabili alla cottura in forno fino a 180°C. Assicurano un taglio netto e pulito.



| Cod.  | Prodotto        | Confezionamento              | Certificazioni |
|-------|-----------------|------------------------------|----------------|
| 44432 | <b>GIANDUIA</b> | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF K           |
| 44532 | <b>CACAO</b>    | 2 secchielli da 5 kg (10 kg) | GF K           |



# LINEA FRUTTA

PreGel Pasticceria presenta un'ampia selezione di **farciture** e **ripieni alla frutta**, su base idrata, ricche di sapore, che garantiscono risultati di alta qualità. Sono **disponibili in tanti gusti** e consistenze, alcune più lisce e vellutate mentre altre sono più corpose e ricche di pezzi.

Sono **ideali per numerose applicazioni di pasticceria**: dalle farciture interne o decorazioni superficiali fino a ripieni per prodotti da forno.

## PASTRY FILLINGS

Una gamma di pregiate farciture da pasticceria con pezzi, dal sapore autentico e dall'alta percentuale di frutta. I Pastry Fillings contengono solo aromi naturali e sono caratterizzati da un basso tenore zuccherino che rende il loro sapore naturale e particolarmente delicato al palato. Sono stabili alla cottura in forno, possono essere utilizzati in tutti i dessert da consumare a temperatura positiva o dessert da congelare poichè la struttura dei Pastry Fillings non si altera in fase di scongelamento.



| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento              | Certificazioni |
|-------|--|------------------------------|----------------|
| 36872 | <b>ALBICOCCA</b><br>Con l'85% di albicocche.             | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF K     |
| 71572 | <b>AMARENA</b><br>Con il 75% di amarene.                 | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 97002 | <b>ANANAS</b><br>Con l'80% di ananas.                    | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 37172 | <b>FRAGOLA</b><br>Con l'85% di fragole.                  | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 96902 | <b>FRUTTI DI BOSCO</b><br>Con il 60% di frutti di bosco. | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 15072 | <b>MANGO</b><br>Con il 60% di mango.                     | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF H     |
| 71362 | <b>MELA</b><br>Con il 90% di mele.                       | 2 lattine da 2,8 kg (5,6 kg) | GF V POF       |
| 37072 | <b>MIRTILLO</b><br>Con il 60% di mirtilli.               | 2 lattine da 3 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 91272 | <b>PERA</b><br>Con l'85% di pere.                        | 2 lattine da 2,9 kg (5,8 kg) | GF V POF       |

## FARCITURE

Confetture pronte all'uso ideali per farcire post forno torte, crostatine e pan di spagna, oppure per tutti i dessert a base di panna. Grazie ai loro colori brillanti e al sapore intenso, le Farciture sono perfette anche per decorare dessert al piatto, torte e semifreddi.

Adatte anche per applicazioni in dessert da consumare a temperatura negativa in quanto stabili al congelamento.



| Cod.  | Prodotto  | Confezionamento           | Certificazioni |
|-------|---|---------------------------|----------------|
| 72026 | <b>ALBICOCCA</b><br>Con il 38% di albicocche (salsa e pezzi). | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF K     |
| 73926 | <b>ARANCIA</b><br>Con il 45% di succo d'arancia.              | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF K     |
| 72326 | <b>FRAGOLA</b><br>Con il 38% di fragole.                      | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF       |
| 31946 | <b>FRAGOLA N</b><br>Con il 38% di fragole.                    | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF       |
| 16526 | <b>FRUTTI DI BOSCO N</b><br>Con il 38% di frutti di bosco.    | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF K     |
| 72626 | <b>KIWI</b><br>Con il 23% di kiwi.                            | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF       |
| 72426 | <b>LIMONE</b><br>Con il 35% di succo di limone.               | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF       |
| 72526 | <b>MIRTILLO</b><br>Con il 38% di mirtilli.                    | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF       |

# GLASSE e COPERTURE

Per dolci e dessert accattivanti, PreGel Pasticceria propone una **vasta gamma di glasse e coperture su base anidra o idrata**, dall'aspetto lucido oppure setoso e dalla struttura liscia o arricchita da pezzi croccanti, in tanti gusti e colori di tendenza.

**Semplici e veloci da utilizzare**, per soddisfare le necessità di tutti i pasticceri e di altissima qualità per accontentare i consumatori più esigenti.





## SMART GLAZES - GLASSE A FREDDO

Linea di glasse a freddo (su base idrata), lucide e brillanti per ricoprire mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il loro sapore autentico le rende ideali per personalizzare tutte le creazioni di pasticceria. Pronte all'uso, fluide e semplici da utilizzare, non devono essere scaldate prima dell'utilizzo e non richiedono il passaggio del dessert in abbattitore prima del glassaggio, riducendo così tempi e costi di preparazione. Grazie alla loro struttura anticongelante ricoprono perfettamente le superfici dei dolci, garantendo in fase di scongelamento una tenuta omogenea e accompagnano perfettamente il taglio.



| Cod.  | Prodotto            | Confezionamento             | Certificazioni |
|-------|---------------------|-----------------------------|----------------|
| 96302 | <b>AMARENA</b>      | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 96502 | <b>ARANCIA</b>      | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 96702 | <b>CARAMEL</b>      | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 96602 | <b>CIOCCOBIANCO</b> | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF POF H K     |
| 96102 | <b>FRAGOLA</b>      | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 96202 | <b>LAMPONE</b>      | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 96402 | <b>LIMONE</b>       | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 05172 | <b>MANGO</b>        | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF K     |
| 96002 | <b>NEUTRA</b>       | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |
| 96802 | <b>PISTACCHIO</b>   | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |

## GLASSE EVOLUTION - GLASSE A CALDO

Unica per la sua brillantezza, è una glassa a specchio idrata che garantisce una copertura omogenea, permettendo un taglio netto e senza sbavature. La Glassa Evolution deve essere riscaldata per qualche secondo al microonde prima dell'uso.



| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento             | Certificazioni |
|-------|--|-----------------------------|----------------|
| 34402 | <b>GLASSA EVOLUTION<br/>AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b> | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF V POF H K   |

## LE COPERTURE CROCCANTI

Gamma di coperture anidre con pezzi croccanti, perfette per ricoprire semifreddi, torte gelato, mousse e bavaresi. Grazie alla loro struttura aggrappante ricoprono in modo omogeneo tutto il dessert e accompagnano perfettamente il taglio.

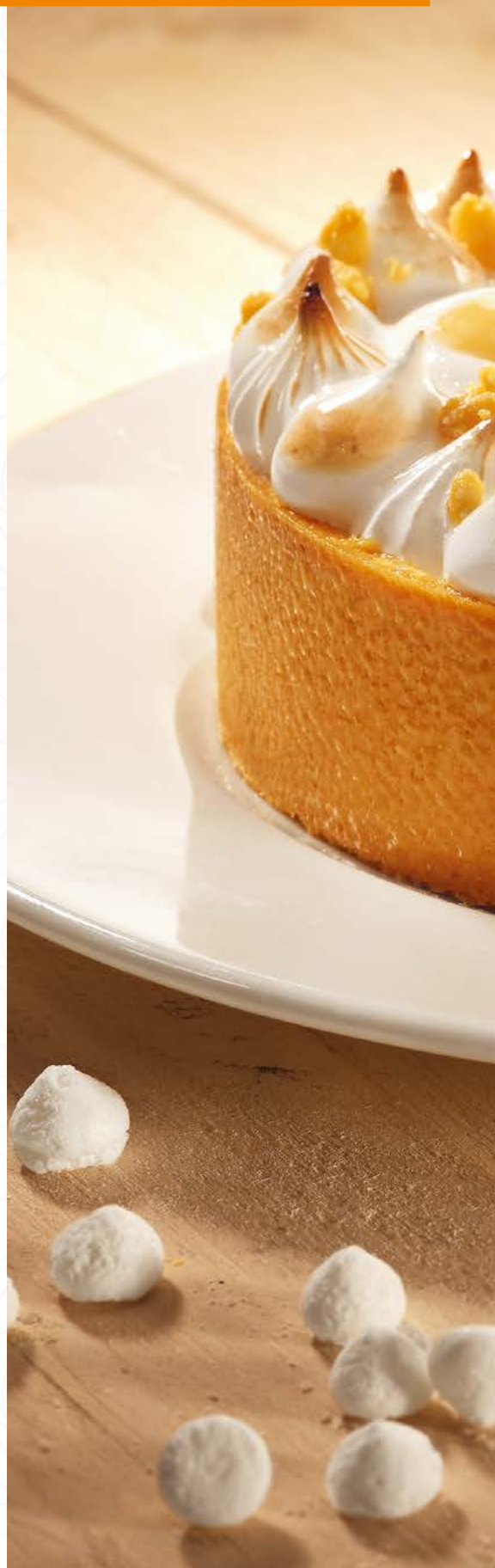


| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento               | Certificazioni |     |
|-------|--|-------------------------------|----------------|-----|
| 95202 | <b>CIOCCOBIANCO</b><br><i>Con riso soffiato.</i>                             | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) | GF             | H K |
| 66932 | <b>COCCO</b><br><i>Con granella di mandorle, biscotti e cocco rapè.</i>      | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) |                | H K |
| 95102 | <b>GIANDUIA</b><br><i>Con granella di nocciole e pezzetti di cialda.</i>     | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) |                | H   |
| 95502 | <b>LIMONE</b><br><i>Con biscottini.</i>                                      | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) |                | H K |
| 95302 | <b>NOCCIOLA</b><br><i>Con granella di nocciole e pezzetti di cialda.</i>     | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) | GF             | H K |
| 66732 | <b>OTTO CARAMEL BISCOTTO</b><br><i>Con pezzetti di biscotto caramellato.</i> | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) | V              | H   |
| 95402 | <b>PISTACCHIO</b><br><i>Con granella di pistacchi e mandorle.</i>            | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg) | GF             | H K |

# COMPLEMENTARI

Per completare la linea di pasticceria, PreGel propone una serie di soluzioni altamente innovative e pratiche da utilizzare, finalizzate ad **agevolare il lavoro quotidiano di tutti i pasticceri**.

Tra questi sono presenti prodotti iconici di PreGel come **Pregellina®**, **Zuppi**, **Ovissimo®**, **Albumissimo** e la famiglia delle **Decorazioni** e **Granelle** ed infine la famosa gamma dei **CrumbOlé®**.





## ZUPPI



Una linea di bagne analcoliche concentrate da diluire in acqua (nel caso di bagna alcolica acqua e alcol). Perfetti per aromatizzare e conferire gusto e morbidezza ai prodotti trattati evitandone il congelamento.

| Cod.  | Prodotto   | Dosaggio             | Confezionamento                | Certificazioni |
|-------|--|----------------------|--------------------------------|----------------|
| 62076 | <b>ALBICOCCA</b>   | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF H     |
| 62176 | <b>ALCHERMES</b><br><i>Sapore del liquore Alchermes. Senza alcol.</i>  | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF       |
| 31606 | <b>AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b>  | 100 g / 100 ml acqua | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF       |
| 62576 | <b>BENEVENTO</b><br><i>Sapore del liquore alle erbe. Senza alcol.</i>  | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF       |
| 62276 | <b>CAFFÈ</b>   | 100 g / 100 ml acqua | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF H     |
| 62376 | <b>FRUTTI DI BOSCO</b>   | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF H     |
| 62476 | <b>MARASCHINO</b><br><i>Incolore dal sapore e aroma caratteristici del celebre liquore alle ciliegie. Senza alcol.</i> | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF       |
| 68976 | <b>RUM</b><br><i>Il vero sapore del miglior Rum. Senza alcol.</i>  | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF       |
| 23946 | <b>VANIGLIA</b><br><i>Sapore delicato di vaniglia</i>  | 100 g / 50 ml acqua  | 6 barattoli da 1,3 kg (7,8 kg) | GF V POF       |

## ESSENZIALI



Prodotti in polvere e in pasta indispensabili per ottimizzare i tempi di produzione assicurando risultati di qualità e costanti nel tempo.

| Cod.  | Prodotto   | Dosaggio   | Confezionamento                | Certificazioni |
|-------|--|--|--------------------------------|----------------|
| 71904 | <b>ALBUMISSIMO</b><br><i>Preparato in polvere per meringa.</i>   | 400 g polvere + 1,6 kg zucchero + 1 L acqua (70°C)                                   | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)     | GF POF K       |
| 70516 | <b>OVISSIMO®</b><br><i>Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato.</i>  | 70 g / kg mix  | 6 vasi da 1,1 kg (6,6 kg)      | GF POF         |
| 70708 | <b>PANNOSA</b><br><i>Prodotto in polvere per la preparazione di panna vegetale.</i>  | 500 g polvere + 1 L latte freddo   | 8 sacchetti da 1,5 kg (12 kg)  | GF POF H       |
| 70208 | <b>PANNASÙ®</b><br><i>Stabilizzante per panna.</i>   | 80 g polvere + 1 L panna (in planetaria) + 40 g polvere + 1 L panna (nel montapanna) | 8 sacchetti da 1,5 kg (12 kg)  | GF POF         |
| 79602 | <b>PREGELLINA® SPECIALE MACEDONIA</b><br><i>Prodotto in pasta da aggiungere alla frutta fresca per macedonie e spiedini di frutta.</i> | 200 g + 300 g acqua / kg frutta  | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg)  | GF V POF       |
| 75506 | <b>PREGELLINA® SPRINT</b><br><i>Prodotto fluido, pronto all'uso, da utilizzare direttamente su frutta fresca a pezzetti.</i>           | 200-300 g / kg frutta  | 6 bottiglie da 1,1 kg (6,6 kg) | GF V POF H     |
| 79804 | <b>PREGELLINA® 2</b><br><i>Prodotto in polvere per la preparazione di salse a base di frutta fresca o scongelata.</i>                  | 60 g polvere + 100 - 150 g zucchero + 300 g acqua bollente + 490 g frutta            | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)     | GF V POF H     |
| 65476 | <b>GELOGLASS</b><br><i>Gelatina in pasta fluida pronta all'uso.</i>  |  | 6 barattoli da 1,2 kg (7,2 kg) | GF V POF K     |
| 46884 | <b>MANDORLITA GLASSA MIX</b><br><i>Mix in polvere per realizzare la glassa alle mandorle per la copertura di lievitati da forno.</i>   | 1 kg polvere + 200 - 240 g acqua   | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)     | GF K           |
| 75604 | <b>MAGIC SUGAR</b><br><i>Preparato per decorazioni in zucchero (piccoli oggetti colati, lavori soffiati o tirati)</i>                  |  | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)     | GF V POF H K   |
| 11491 | <b>ROYAL SUGAR</b><br><i>Prodotto da spolvero decorativo per dolci.</i>  |  | 1 sacco da 8 kg                | GF V POF H K   |

| Cod.  | Prodotto   | Dosaggio         | Confezionamento                | Certificazioni |
|-------|--|------------------|--------------------------------|----------------|
| 70148 | <b>CACAO TOGO</b><br><i>Cacao in polvere solubile (22-24% burro di cacao).</i>                   |                  | 8 sacchetti da 1,5 kg (12 kg)  | GF V POF H K   |
| 74521 | <b>LIEVITO SECCO ISTANTANEO</b><br><i>Lievito secco di birra istantaneo.</i>                     |                  | 10 sacchetti da 0,10 kg (1 kg) | V POF          |
| 70462 | <b>SETAGEL® VELLUTINA</b><br><i>Miglioratore nelle montate all'uovo e nelle paste lievitate.</i> | 25-35 g / kg mix | 2 secchielli da 2,5 kg (5 kg)  | GF V POF H K   |

## CRUMBOLÉ®

Versatili e deliziosi, i CrumbOlé®, grazie alla loro particolare ingredientistica, sono adatti a molteplici utilizzi: come variegatura e decorazione per gelato artigianale e soft, come base o inserto croccante in semifreddi o torte gelato, così come per svariate applicazioni nel mondo della pasticceria, cioccolateria e del beverage.



| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento               | Certificazioni |
|-------|--|-------------------------------|----------------|
| 64922 | <b>CACAO</b><br><i>Al gusto intenso e delizioso di cacao.</i>  | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | H K            |
| 84722 | <b>CACAO GLUTEN FREE</b><br><i>CrumbOlé® al cacao in versione senza glutine.</i>   | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | GF             |
| 92022 | <b>CEREALI E FAVE DI CACAO GLUTEN FREE</b><br><i>Croccante CrumbOlé® con cereali (riso, avena e mais) e fave di cacao.</i> | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | GF K           |
| 64422 | <b>CLASSICO</b><br><i>Al sapore dolce di vaniglia e mandorla.</i>  | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | POF K          |
| 66622 | <b>CLASSICO GLUTEN FREE</b><br><i>Al gusto di biscotto, senza glutine.</i>   | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | GF POF H       |
| 61442 | <b>FRUTTI ROSSI</b><br><i>Al gusto di frutti rossi.</i>  | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | POF H K        |
| 95222 | <b>LIMONE</b><br><i>Al gusto di limone.</i>  | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | H              |
| 84822 | <b>LIMONE GLUTEN FREE</b><br><i>CrumbOlé® al limone in versione senza glutine.</i>   | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | GF POF         |
| 65542 | <b>OTTO CARAMEL</b><br><i>Al gusto inconfondibile di Otto Caramel Biscotto.</i>  | 2 secchielli da 3,5 kg (7 kg) | V              |

## DECORAZIONI E GRANELLE

Una ricca linea di croccanti decorazioni e granelle, tra cui frutta secca tostata sia intera che in pezzi. Tutti questi prodotti sono perfetti per guarnire ed arricchire ogni ricetta di pasticceria, gelateria e beverage creando raffinati contrasti di sapori e consistenze.



| Cod.  | Prodotto   | Confezionamento                 | Certificazioni |
|-------|--|---------------------------------|----------------|
| 37302 | <b>BISCOTTI AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b><br><i>Friabili biscottini al cacao a forma di stella.</i> | 2 secchielli da 1,5 kg (3 kg)   | K              |
| 67614 | <b>GRANELLA CROCCANTE CATALANA</b><br><i>Granella di zucchero caramellato.</i>                   | 4 sacchetti da 1 kg (4 kg)      | V POF K        |
| 67706 | <b>GRANELLA DI CROCCANTE DI SESAMO</b><br><i>Deliziosa granella croccante a base di sesamo.</i>  | 6 sacchetti da 1 kg (6 kg)      | GF POF         |
| 95704 | <b>GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE</b>  | 4 sacchetti da 1 kg (4 kg)      | GF V POF K     |
| 95804 | <b>GRANELLA DI PISTACCHI TOSTATI</b>   | 4 sacchetti da 1 kg (4 kg)      | GF V POF K     |
| 60812 | <b>NOCCIOLE TOSTATE PREGEL</b><br><i>Tonda Gentile Trilobata.</i>                                | 4 sacchetti da 1 kg (4 kg)      | GF V POF       |
| 36302 | <b>MERINGHE</b><br><i>Spumose e friabili meringhette bianche.</i>                                | 2 secchielli da 0,7 kg (1,4 kg) | POF            |
| 97901 | <b>PISTACCHI TOSTATI PREGEL</b>  | 4 sacchetti da 1 kg (4 kg)      | GF V           |

# Linea HORECA

(Hotel, Ristoranti e Café)

PreGel Pasticceria propone una linea di prodotti completi e pronti all'uso pensati **per agevolare il lavoro quotidiano dei professionisti del settore.**

Una gamma ampia di prodotti con ingredienti selezionati e ricettati con cura per garantire alte prestazioni e un'eccellente resa dei prodotti finiti senza rinunciare alla qualità.





# MIX IN POLVERE

Soluzioni complete e pronte all'uso per ottenere in pochi minuti dessert di alta qualità. Le ricette già bilanciate consentono di ridurre al minimo il numero di passaggi di lavorazione e di materie prime utilizzate senza rinunciare ad un'offerta completa di dessert di alta qualità.



| Cod.  | Prodotto  | Dosaggio   | Confezionamento                  | Certificazioni |
|-------|---|--|----------------------------------|----------------|
| 61008 | <b>PRONTO CREME CARAMEL</b>   | 320 g polvere + 1 L latte (40°C)   | 8 sacchetti da 1,60 kg (12,8 kg) | GF H           |
| 34508 | <b>PRONTO MOUSSE AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b>   | 400 g polvere + 1 L latte freddo   | 8 sacchetti da 1,60 kg (12,8 kg) | GF H           |
| 34708 | <b>PRONTO PANNACOTTA</b>  | 320 g polvere + 1 L latte (40°C)   | 8 sacchetti da 1,60 kg (12,8 kg) | GF H           |
| 83214 | <b>PRONTO CREME BRÛLÉE</b>  | 170 g polvere + 0,5 L latte freddo + 0,5 L panna fredda                    | 4 sacchetti da 1,50 kg (6 kg)    | GF             |
| 35008 | <b>PRONTO TIRAMISÙ</b>  | 400 g polvere + 1 L latte freddo   | 8 sacchetti da 1,60 kg (12,8 kg) | GF H           |
| 66204 | <b>PANNACOTTA CREMANGELICA</b><br><i>Preparato in polvere per la realizzazione di panne cotte e dolci al cucchiaino.</i>  | 200 g polvere + 650 g Ovissimo® + 1,1 kg panna montata + 1 L latte tiepido | 4 sacchetti da 1,50 kg (6 kg)    | GF POF         |
| 58804 | <b>TORTINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b><br><i>Prodotto bilanciato per ottenere in poco tempo tortini al gusto di cioccolato da servire caldi.</i>   | 100 g polvere + 50 g burro morbido + 50 g uova                             | 4 sacchetti da 1,50 kg (6 kg)    | POF            |
| 90394 | <b>MIX PER BUBBLE WAFFLE</b>  | 1 kg polvere + 1 L acqua   | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       |                |
| 95604 | <b>MIX PER CONI E CIALDE GLUTEN FREE</b><br><i>Senza derivati del latte.</i>  | 1 kg polvere + 550 g acqua calda   | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       | GF V POF K     |
| 86504 | <b>MIX PER CRÊPES</b>   | 480 g polvere + 1 L latte  | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       | POF H          |
| 94704 | <b>MIX PER CRÊPES SENZA GLUTINE</b>   | 480 g polvere + 1 L latte oppure 500 g polvere + 1 L acqua                 | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       | GF POF H       |
| 44124 | <b>MIX PER WAFFLES E PANCAKE GLUTEN FREE</b>  | 1 kg polvere + 900 g latte + 90 g olio + 300 g uova                        | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       | GF V POF H     |
| 90304 | <b>MIX PER WAFFLES, GAUFRES E PANCAKE</b>   | 1 kg polvere + 1 L acqua oppure 1 kg polvere + 0,8 L acqua + 200 gr burro  | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       | H              |
| 65908 | <b>GELATO MOUSSE</b><br><i>Preparato per gelato caldo: prodotto soffice, caldo al palato che viene conservato nelle vaschette delle vetrine da gelato.</i>  | 500 g polvere + 1 L latte freddo   | 8 sacchetti da 2 kg (16 kg)      | GF POF         |
|       |   | 350 g polvere + 350L latte freddo + 350 g gelato                           |                                  |                |
| 67004 | <b>COPERTURA PROFITEROLES AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b><br><i>Preparato in polvere per la rapida preparazione di copertura per bignè.</i>  | 500 g polvere + 1 L latte  | 4 sacchetti da 1,5 kg (6 kg)     | GF             |
| 60534 | <b>TUTTOCRÊPES</b><br><i>Prodotto in polvere completo e dal sapore neutro per realizzare squisite crêpes dolci o salate. Garantisce ottimi risultati se preparate su crepiere a doppia piastra.</i> | 420 - 480 g polvere / L acqua  | 4 sacchetti da 2 kg (8 kg)       | POF K          |

## LUCILLA®

Crema spalmabile dal sapore unico ed avvolgente di nocciole e cacao. Ideale per farcire prodotti da forno (torte, muffin, biscotti, crêpes, waffle, lievitati da colazione e altre specialità). L'estrema versatilità di utilizzo sia in cottura che tal quale, e la cremosa consistenza, rendono Lucilla® un prezioso supporto nelle creazioni quotidiane di pasticceria.



| Cod.  | Prodotto  | Confezionamento             | Certificazioni |
|-------|---|-----------------------------|----------------|
| 69073 | <b>LUCILLA® - LA SPALMABILE CLASSICA</b><br><i>La crema spalmabile classica dal sapore unico di cacao e nocciola.</i> | 2 secchielli da 3 kg (6 kg) | GF H K         |

# TOPPING

I Topping PreGel sono salse liquide di alta qualità disponibili in tantissimi gusti e varianti. Questi prodotti possono essere conservati a temperatura ambiente ed essere utilizzati non solo per gelato, gelato soft e frozen yogurt, ma anche per guarnire moltissime specialità di pasticceria come dolci in barattolo, al piatto, mousse, semifreddi e beverage.

Tutte le referenze alla frutta hanno un contenuto di frutta superiore al 30%.

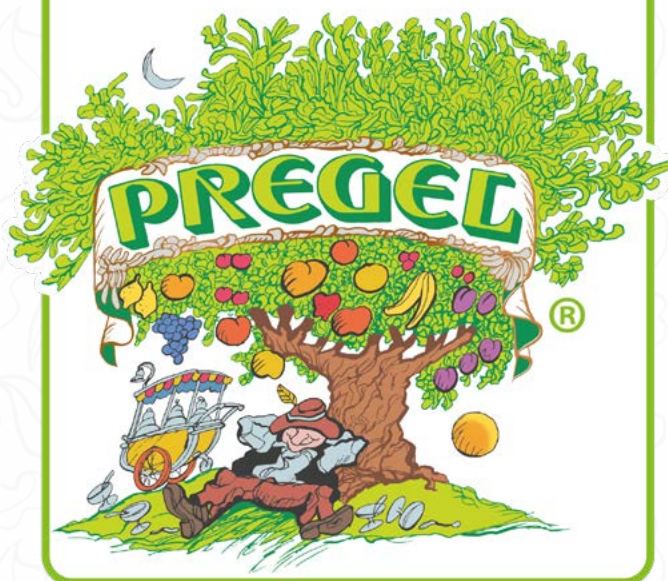


| Cod.  | Prodotto  | Confezionamento                | Certificazioni |
|-------|---|--------------------------------|----------------|
| 10206 | <b>AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF K     |
| 10006 | <b>AMARENA C</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 86806 | <b>AMARENA N</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 87706 | <b>BANANA</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 10706 | <b>CAFFÈ</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF K     |
| 10106 | <b>CARAMEL</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF H K   |
| 86906 | <b>CILIEGIA KIRSCH N</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 78806 | <b>CIOCCOBIANCO</b><br><i>Al sapore di cioccolato bianco.</i>   | 6 bottiglie da 0,9 kg (5,4 kg) | GF POF         |
| 10306 | <b>FRAGOLA</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF H     |
| 86406 | <b>FRAGOLA N</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 11506 | <b>FRUTTI DI BOSCO</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF H     |
| 88206 | <b>FRUTTI DI BOSCO NA</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 86106 | <b>KIWI NA</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 10506 | <b>LAMPONE</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 86706 | <b>LAMPONE N</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 20906 | <b>MANGO ALFONSO</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF K     |
| 56706 | <b>MARACUJA N</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 57137 | <b>MAPLE</b><br><i>Salsa liscia dall'inconfondibile sapore di sciroppo d'acero delle foreste canadesi. Variiegato dal colore ambrato e brillante.</i> | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 79006 | <b>MELONE</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 22106 | <b>MENTA</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 78906 | <b>MIELE</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF H       |
| 89406 | <b>MIRTILLO</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF V POF       |
| 19906 | <b>MOU</b>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF K       |
| 94506 | <b>NOCCIOLA</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 86206 | <b>VANIGLIA</b>   | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |
| 10607 | <b>ZABAJONE CLASSICO</b><br><i>Contiene alcol.</i>  | 6 bottiglie da 1 kg (6 kg)     | GF POF         |





# PreGel



Scopri tutti i nostri  
prodotti di Pasticceria



[info@pregel.com](mailto:info@pregel.com)