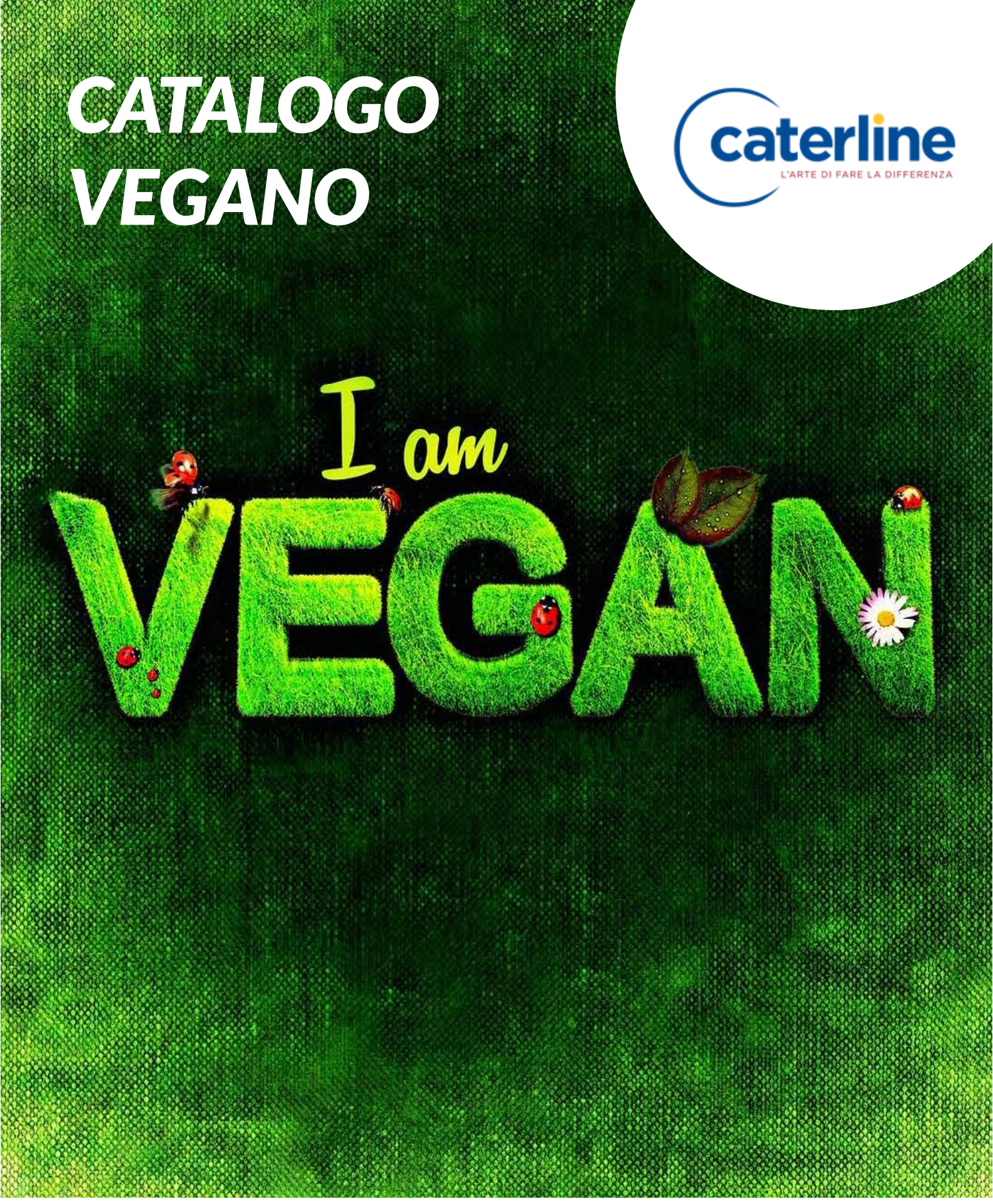
CATALOGO VEGANO

caterline
L'ARTE DI FARE LA DIFFERENZA



PER ORDINI E INFORMAZIONI

Giuseppe Meli

Consulente Commerciale Food Service · Caterline S.p.A.

"Una relazione comincia da un incontro."

TEL. / WHATSAPP 347 27 99 439

EMAIL posta@meligiuse.it

SITO meligiuse.it

Scrivimi su WhatsApp

Canale WhatsApp

« Torna al sito meligiuse.it

SOMMARIO

GRANDE PLACE 3

CROISSANT PRELIEVITATI 3
DOLCI GELO 5

SALATO 6

PANE FOCACCIA GNOCCHI 6
PREPARAZIONI VEGETALI 7
GALLETTE E OLIO 8
BEVANDE YOGURT BUDINO E SIMILFORMAGGIO 8

PASTICCERIA 11

BISCOTTI E CARAMELLE 11
SEMILAVORATI PER DOLCI E PANE 11
MARGARINA 12
AMIDO ZUCCHERO PASSATE E GELATINE 14
CIOCCOLATO CREME E SURROGATO 16
BAGNE 21
AROMI 21
COLORANTI E SPRAY PER SEMIFREDDI 25
ADDITIVI E OSTIE 27

GELATERIA 29

NEUTRI BASI ED INTEGRATORI GELATO 29
SPEEDY FRUTTA CREME E SORBETTI 30
PASTE FRUTTA 31
PASTE CREMA 33
COPERTURE E VARIEGATI 36
PASTE AROMATIZZANTI 38
FARCITURE 40
TOPPING 41
CONI E DECORAZIONI 42
SEMILAVORATI X DESSERT, MOUSSE E SEMIFREDDI 44

« Torna al sito meligiuse.it

CROISSANT PRELIEVITATI



V2463

CORNETTO VEGAN CURCUMA G.75 LIZZI 48 PZ PR.(G077) SR

Cornetto vegano prodotto con farina di tipo 00, 2 e polvere di curcuma nell'impasto che gli conferiscono un colore giallo al prodotto. Decorato in superficie con fiocchi di avena. Un prodotto ideale per essere farcito con farciture a piacere.



GP13118

CORNETTO VEGANO VUOTO CURVO G.70 CTX 70 PZ PREL.(5090C) CN

Croissant sfogliata con margarina, prelievitata, cuocere a 170°C per circa 18-22 minuti



GP09636

CROISSANT VEGANO FARRO/QUINOA G.80 56 PZ(76907/76908)PREL. SR

Croissant dritto vegano, con una ricetta che utilizza il 13% di farina di farro e un topping croccante di semi di quinoa bianca al 1,2%. Un sogno per ogni amante della dieta vegana.



GP14243

CROISSANT VEGANO S/SEMI G.80 CTX 56 PZ (19401) DLF SR

Croissant dritto vegano, con l'eleganza del classico croissant francese: dritto e sfogliato, perfetto per un'offerta dolce o salata. E' realizzato senza ingredienti di origine animale, con margarina nell'impasto e senza olio di palma.



GP14545

MINI CROISS. VEGANO VUOTO G.40 CTX 100 PZ PREL. S.GIORGIO SR

mini croissant vuoto vegano, prelievitato, ricoperto con granella di zucchero di canna grezzo



GP14438

CORNETTO VEG ANANAS/GUAVA/MARAC. G.90 LIZZI 48 PZ PR.(301R556) SR

Cornetto diritto prelievitato, idoneo ad una alimentazione vegana, con purea di ananas nell'impasto, farcitura alla Guava e Maracuja e ricoperto di granella di ananas.



GP14175

CORNETTO VEG CAMOMILLA/LIMONE G.90 LIZZI 48 PZ PR.(301R519)SR

Cornetto vegano,prodotto con farina di tipo 00 e 2; con camomilla nell'impasto e farcito con gustosa farcitura ai limoni di sicilia. Decorato in superficie con crispies di mais.



V2377

CORNETTO VEG CANAPA/MELOGRANO G.80 LIZZI 60 PZ PR.(G079) SR

Il cornetto canapa e melograno vegano è un prodotto fonte di fibra e omega3, prodotto da farina di tipo 00 e 2, farcito all'interno con succosa farcitura di melograno e decorato in superficie con semi di lino dorato.

GRANDE PLACE



GP14440

CORNETTO VEG IL MORO FR. BOSCO G.80 LIZZI 48 PZ PR.(301R553) SR

Cornetto diritto prelievitato, contenente carbone attivo, dalla tipica colorazione nera. Adatto ad una alimentazionevegana, farcito con semilavorato ai frutti di bosco e ricoperto con semi di mirtillo rosso e sciroppo di lucidatura.



GP14439

CORNETTO VEG L'AMARINELLA G.80 LIZZI 48 PZ PR.(301R552)SR

Cornetto diritto prelievitato,idoneo ad una alimentazione vegana, con gocce di cioccolato nell'impasto e farcitura alla visciola, ricoperto con granella di ciliegia.



GP13985

CORNETTO VEG ORTICA/MIRT.R./GINEP G.90 LIZZI 48 PZ PR.(G010)SR

Cornetto vegano, prodotto con farina di tipo 00 e 2, con ortiche nell'impasto che caratterizzano il gusto e la texture del prodotto. Farcito con farcitura di mirtilli rossi aromatizzata al ginepro e decorato in superficie con semi di lino dorato.



GP13744

CORNETTO VEG PAPAYA/MANGO G.90 LIZZI 48 PZ PR.(G088)SR

Cornetto vegano, composto da farina di tipo 00 e 2 e arricchito dalla polpa di papaja nell'impasto. Il cornetto papaia e mango è farcito all'interno con mango,lime e pepe rosa e decorato in superficie con Crispies di corn flakes caramellati.



GP13007

CROISSANT VEGANO ARANCIA G.90 CTX 50 PZ PREL. (5091C) CN

Delicato croissant sfogliato con margarina, farcito con abbondante marmellata all'arancia (leggermente amara) con decorazione di semi. Cartone da 50 pezzi da 90g cad. Cottura: non occorre scongelare. Preriscaldare il forno ventilato a 170 °C, infornа



GP13575

CROISSANT VEGANO FARRO FICO/NOCI G.90 50 PZ PREL.(5206C) CN

Lavorazione artigianale con farina di farro, leggera e ricca di carattere. Farcita con confettura di fichi e noci per un perfetto equilibrio di dolcezza e croccantezza.



GP13229

CROISSANT VEGANO GRAN FARRO/MORA G.90 X 50 PZ PREL.(5171C) CN

Croissant con farro farcita con confettura di mora.Preriscaldare il forno ventilato a 170 °C e quando il forno è in temperatura infornare il prodotto per 20/23 minuti.



GP12382

CROISSANT VEGANO LIMONE/ZENZERO G.100 X 48 PZ PREL.(79447)CN

Croissant dritto vegano con 13% di farina di farro, arricchito con 18% di farcitura al limone e zenzero e 20% di succo di limone concentrato. Un delizioso mix di freschezza e sapore in ogni morso.



GP12570

CROISSANT VEGANO MIRTILLO G.100 X 48 PZ PREL.(76909) CN

Croissant dritto, ricetta vegana con 13% di farina di farro e 17,3% di farcitura ai mirtilli. Un impasto esclusivo al farro con una deliziosa farcitura al mirtillo: la colazione ideale per chi non vuole rinunciare al gusto.



GP13005

CROISSANT VEGANO PESCA ALOE/ CURCUMA G.100 X 48 PZ PREL.(18776) CN

Croissant dritto, con impasto al 10,5% di farina di farro, offre un ripieno del 18%, composto da 25% di pesca varietà "Nettarina" e 10% di aloe vera con estratto di curcuma e topping di semi di girasole. un'innovativa delizia che conquisterà tutti.



GP14323

FAGOTTINO VEGAN FRUTTI DI BOSCO LIZZI G.85 CTX 60 PZ SR

Saccottino vegano con farcitura ai frutti di bosco; lucidato e decorato in superficie con semi di lino, girasole e avena.

DOLCI GELO



GP14181

CROSTATA VEGANA FRAGOLA E RABARBARO DONATELLA G.900 CN

Pasta frolla multicereale con farcitura a base di fragola (8%) e rabarbaro (6,6%) decorata con crumble rosso.



GP14459

DESSERT MONO MANGO/COCCO VEGAN S/GLUT. G.85 X 8 TUSCIA SR

Cake al cocco con cuore morbido al mango e passion fruit, arricchito da cubetti di mango pochée. Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti oppure in frigorifero a 0/+4°C per 3 ore circa,Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4 °C per max 3 g



15994

CROSTATA MULTICEREALI SAMBUCO/ LAMPONE DONATELLA G.900 CN

Base di pasta frolla con farina di cereali 22% (FRUMENTO, SEGALE, AVENA e ORZO), farcita con purea di fiori di sambuco e lamponi.



15984

GELATO BIANCO/CACAO VALSOIA VASCH. G.500

Golosa specialità al 100% vegetale, cremosa e piena di gusto.Realizzato solo con ingredienti vegetali, è naturalmente senza lattosio, e non contiene glutine, olio di palma

« Torna al sito meligiuse.it

PANE FOCACCIA GNOCCHI



02513

PANE BAGUETTE CLASSICA G.280 CTX KG.12,6 (45 PZ) AGRI SR

Baguette classica di grano tenero, parzialmente cotta.



01958

PANE CIABATTINA PRETAGLIATA G.100 CTX 32 PZ AGRI SR

Ciabattina pretagliata di grano tenero, cotta surgelata. il cartone contiene 4 buste da 8 pezzi



01808

PANE HAMBURGER SESAMO PRET. G.71 CM.11 CTX 30 PZ SR

Pane morbido per hamburger, decorato con semi di sesamo, cotto e pretagliato.



01937

FOCACCIA TONDA MULTICEREALI/SEMI G.120 PREC. X 16 PZ SR

Focaccia tonda pretagliata con impasto ai cereali e con semi. Già cotta.



01292

PASTA KATAIFI KG.1 SR

Si utilizza per ricette dolci o salate si cuoce in forno oppure fritta.



GP14096

FOCACCIA BARESE CLASSICA CM.28 G.680 CTX 6 PZ (19B50) DLF SR

L'originale focaccia barese lievitata per 18 ore e realizzata con olio EVO 100% italiano, pomodori freschi, olive baresane e origano. Prodotta in provincia di Bari, è perfetta per pranzi, snack e spuntini, e conquisterà ogni palato.



GP14249

FOCACCINA BARESINA CLASSICA CM.12 G.150 CTX 30 PZ (19E91) SR

La vera focaccia barese in formato monoporzione realizzata con lunga lievitazione (18h), olio EVO 100% italiano, pomodori freschi, olive baresane e origano. Ideale per pranzi, spuntini e momenti speciali.



GP14246

PINSA ROTONDA MONOP. CM.15 G.100 CTX 24 PZ (19C84) SR

Una base ideale sia per il servizio al tavolo che per l'asporto. L'impasto, un mix di farine di grano tenero, riso e soia, con lunga lievitazione (24-72 ore) e alta idratazione, è leggero e delizioso. Eccellente per un servizio veloce e di qualità.

« Torna al sito meligiuse.it



01251

GNOCCHI CON PATATE BOSCONE ZINI KG.1 SR

Prodotti a base di patate 33% e semola di grano duro.Si preparano in pochi minuti, mantenendo una consistenza morbida.



01250

GNOCCHI DI PATATE ZINI KG.1 SR

Prodotti a base di patate 70% e semola di grano duro.Si preparano in pochi minuti, mantenendo una consistenza morbida.

PREPARAZIONI VEGETALI



0411063

SCHIACCIATA DI ROSTI PATATE G.220 PRECOT. CTX 12 PZ 11ER SR

Schiacciata di rosti di patate precotta surgelata. Il classico dal sapore rustico, meravigliosamente croccante e versatile per infinite presentazioni.



224006

BURGER VEGANO AI LEGUMI G.80 CTX KG.6 SR

Burger vegano ai legumi surgelato, soia, ceci, lenticchie



224001

COTOLETTE VEGETALI PANATE G.80 CF X 4 PZ AMICA NATURA SR

Proposta sfiziosa e salutare per un secondo piatto nutriente e idoneo ad un regime alimentare vegano, gustoso e croccante, di facile e preparazione anche al forno (10 minuti direttamente dal freezer).



15025

NUGGETS VEGETALI VALSOIA CFX G.180 FR

Le polpettine vegetali Valsoia Nuggets sono croccanti e gustose e prodotte con materie prime assolutamente di qualità e selezionate e riorosamente vegetali.



224009

UNCONVENTIONAL BURGER VEGETALE G.110 CTX 16 PZ CN

Preparazione vegetale alimentare a base di soia, ad alto contenuto di proteine, fonte di fibre, Da consumarsi previa cottura. 3-4 minuti per lato in padella a temperatura media, senza aggiungere grassi.



224010

UNCONVENTIONAL FILETTO VEGETALE G.90 CTX 40 PZ CN

Preparazione vegetale alimentare a base di soia, ad alto contenuto di proteine, fonte di fibre, Da consumarsi previa cottura. 3-4 minuti per lato in padella a temperatura media, senza aggiungere grassi.

« Torna al sito meligiuse.it

GALLETTE E OLIO



02394A

GALLETTE DI RISO G.16 FIORENTINI CTX30 PZ

Gallette di riso integrali biologiche



10407 (P)

OLIO DI SEMI DI SESAMO WIBERG ML.500

Spremuto a freddo, da semi non sbucciati. Sapore: intenso di sesamo, con una delicata nota arrostita. Uso: di impiego universale, ideale per la cucina etnica

BEVANDE YOGURT BUDINO E SIMILFORMAGGIO



06680

SUCCO DI MELA LIMPIDO DA CONC. S/ ZUCCH L.1 HAPPY DAYS

Naturalmente dolce e aromatico, questo succo di mela è ottenuto da frutti provenienti da coltivazione biologica. Il succo non è gassato e si può gustare puro o diluito.



15033

BEVANDA ALL'AVENA BARISTA ALPRO L.1

Bevanda all'avena con aggiunta di vitamine. Dopo l'apertura conservare in frigorifero per 5 giorni (max. 7°C). Riscaldare non superando i +65°C.



15031

BEVANDA ALLA MANDORLA BARISTA ALPRO L.1

Bevanda al gusto di mandorla. dopo l'apertura consevare in frigorifero, consumare entro 5 giorni



15032

BEVANDA DI COCCO BARISTA ALPRO L.1

Bevanda di cocco con soia. dopo l'apertura consevare in frigorifero, consumare entro 5 gg,



15030

BEVANDA DI SOIA BARISTA ALPRO L.1

Bevanda a base di soia, con aggiunta di calcio e vitamine

« Torna al sito meligiuse.it



15020

SOYADRINK MORBIDO X BAR VEGETALE VALSOIA L.1

Bevanda Vegetale a base di soia arricchita con Calcio e Vitamine



15023

BUDINO CACAO VEGETALE VALSOIA G.115 CFX 2 PZ

Budino Vegetale arricchito in calcio e vitamine



15024

BUDINO CARAMELLO VEGETALE VALSOIA G.115 CFX 2 PZ

Budino Vegetale arricchito in Calcio e vitamine



15151

SOIA DESSERT AL CIOCCOLATO ALPRO G.125 CTX 24 PZ

Delizia al cucchiaio 100% vegetale. Ricco di proteine di qualità. Ricco di fibre. Naturalmente povero di grassi saturi. Fonte di calcio. Contiene vitamina B2 e D.



15152

SOIA DESSERT ALLA VANIGLIA ALPRO G.125 CTX 24PZ

Delizia al cucchiaio 100% vegetale. Ricco di proteine di qualità. Ricco di fibre. Naturalmente povero di grassi saturi. Fonte di calcio. Contiene vitamina B2, B12 e D.



82191

YOSOI BIANCO VEGET. VALSOIA G.125 CFX 2 PZ FR

Preparazione alimentare vegetale a base di soia con fermenti vivi, calcio e vitamine.



82193

YOSOI CILIEGIA VEGET. VALSOIA G.125 CFX 2 PZ FR

Preparazione alimentare vegetale a base di soia con fermenti vivi, calcio e vitamine al gusto di ciliegia



82190

YOSOI PESCA E MARACUJA VEGET. VALSOIA G.125 CFX 2 PZ FR

Preparazione alimentare vegetale a base di soia con fermenti vivi, calcio e vitamine al gusto di pesca e maracuja



15022

MORBIDINO VEGETALE SIMILFORMAGGIO VALSOIA G.100

Alternativa vegetale al formaggio, apporto elevato di proteine. Il prodotto è senza lattosio, pertanto facilmente digeribile, ed è fatto per il 78% da estratto di soia. Inoltre è gluten free.

« Torna al sito meligiuse.it

SALATO



15021

SPALMABILE VEGETALE SIMILFORMAGGIO VALSOIA G.125

Con Calcio e Vitamina D è una scelta 100% vegetale, senza glutine e realizzata con soia non OGM. Offre una consistenza cremosa e un sapore delicato, grazie all'olio di cocco e all'aroma naturale.



82178

TOFU AL NATURALE VALSOIA G.250

Il Tofu Naturale Valsoia, dal gusto delicato, è ricco di proteine vegetali ed è un ottimo alleato in cucina.Al naturale per arricchire insalate fresche o come base per realizzare gustose ricette. Al forno o in padella tagliato a fette e/o impanato.

BISCOTTI E CARAMELLE



16504

CARAMELLE S/ZUCCHERO MINI GELEES LIGHT KG.1

Caramelle senza zucchero, dolcificate con edulcoranti come maltitolo e acesulfame K, consistenza gommosa e sono disponibili in vari gusti di frutta



GP12469

BISCOTTI VEGANI ASSORTITI TOP QUALITY CTX KG.1

Frollini assortiti, prodotti esclusivamente con prodotti di origine vegetale, per soddisfare anche i clienti più esigenti. Decorati con pregiata granella di nocciole, mandorle e confettura di albicocca.



GP12576

S&B BISCOTTI COOKIES AL FARRO E FONDENTE CTX KG.1,5

Biscotti Vegano al farro spelta con gocce di cioccolato fondente.



GP09553

S&B BISCOTTI QUADRATINI MIRTILLO E ACAI CTX KG.1,5

Biscotti con farina di mais, nocciola e grano tenero farciti con mirtilli açai.

SEMILAVORATI PER DOLCI E PANE



T023928

BESOZZI MIX LIEVITATI VEGAN KG.15

Ideale per la produzione di dolci lievitati vegani. Panettoni, colombe. Lavorazione con aggiunta di lievito naturale Enervis. Ottimi risultati con utilizzo di farina Antica Tradizione Lievitati. Lavorazione a doppio impasto.



GP12581

VEGA CAKE SEMILAV. X DOLCI VEGANI KG.10 KOMPLET

Miscela per la produzione di dolci vegani, ricetta base: VEGAN CAKE 1000G, OLIO DI SEMI 300G, ACQUA 450G. Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere un impasto liscio, colare in teglia, cuocere 190°C per circa 45-60 minuti a.



V0791

MIX PRESTIGE X LIEVITATI S/LATT. KG.15 CSM (1870) MASTERLINE

Ideale per la produzione di dolci lievitati, panettoni, colombe. Con all'interno lievito naturale. Senza lattosio. Lavorazione a doppio impasto.

« Torna al sito meligiuse.it

PASTICCERIA



GP02413

MASSA TICINO PASTA ZUCCH. BIANCA KG.7 (COW-030-MT) CALL

Massa ticino e' la pasta di zucchero per copertura e piccole decorazioni che resiste meglio alle alte temperature. Non a caso è la più utilizzata al mondo dai migliori cake designer . Si presenta di colore bianco e ha un delicato profumo



GP09952

FROLLIS MIX X FROLLA GF S/GLUTINE KG.2 (44524) PREGEL

Semilavorato per la produzione di pasta frolla senza glutine. Ideale per crostate e biscotti. Ricetta base: Frollis 1 kg, burro 315gr, uova 125gr, tuorli 125gr.



GP14314

PREPARATO X MOUSSE VEGANA KG 2,4 LEAGEL (164701)

Preparato per mousse e semifreddi vegani con fruttosio.



GP14396

VEGA CREME MIX X CREMA PAST. VEGANO KG.10 KOMPLET

Miscela per la preparazione di crema pasticcera a freddo vegana. Ideale per farcire.



GP14127

PANE PROTEICO SEMILAV. X PANIFIC. KG.10 AGIVEGA

Pane Proteico è una miscela che consente di ottenere pani e altri prodotti da forno dal gusto ottimo e caratterizzato, con le dichiarazioni "ricco di proteine" e "ricco di fibre"

MARGARINA



GP02174

MARGA FINNIA MEGA MB X SFOGLIA PANI CTX KG.10 BRAIMS (4345)

Margarina in pani di qualità superiore. Ideale per croissant e sfoglia. Elevata solubilità, friabilità, assenza di untuosità. Ideale per lavorare la sfoglia col metodo tradizionale del panetto.Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °.



GP02172

MARGA GLORIA PERFEKT MB X CREME PANI CTX KG.10 BRAIMS (4347)

Margarina in pani di qualità superiore. Ideale per applicazioni a freddo (creme) e a caldo (frolle, impasti). Elevata scioglievolezza e resa del volume. Aromi di vaniglia e burro.



GP09778

MARGA PLATTE GREEN MB PLACCHE S/ LATTOSIO CT KG.10 BRAIMS(4332)

Margarina in placche di qualità superiore. Ideale per croissant e sfoglia. Elevata solubilità. Si lavora in modo ottimale tra i 15° e i 25 °.



GP02170

MARGA FINNIA PASTRY MB X SFOGLIA PANI CTX KG.10 BRAIMS (4346)

Margarina in pani di alta qualità. Ideale per croissant e sfoglia. Elevata solubilità. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Ottimi risultati in lavorazioni dirette e congelamento.



GP02167

MARGA HOMILLA SV PLATTE SFOGLIA PLACCHE CTX KG.10 BRAIMS (4200)

Margarina in placche con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per sfoglia e croissant. Plasticità ottimale in laminazione. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Prodotto finito ben sviluppato e regolare.



GP02168

MARGA HOMILLA SV X SFOGLIA PANI CTX KG.10 BRAIMS (4202)

Margarina in pani con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per sfoglia. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Prodotto finito ben sviluppato e regolare.



GP02149

MARGA HOMILLINA C&C CREMA/CAKE PANI CTX KG.20 BRAIMS (4153)

Margarina in pani con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per creme, frolle e impasti. Si lavora in modo ottimale tra i 15° e i 25 °.



GP02176

MARGA HOMILLINA CROISSANT PLACCHE CTX KG.10 BRAIMS (4154)

Margarina in placche con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per sfoglia e croissant. Buona plasticità ed elasticità. Senza grassi idorgenati. Si lavora in modo ottimale tra i 15° e i 25 °.



GP02163

MARGA HOMILLINA P X SFOGLIA PANI CTX KG.20 BRAIMS (4143)

Margarina in pani con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per sfoglia e croissant. Si lavora in modo ottimale tra i 15° e i 25 °. Prodotto finito ben sviluppato e regolare.



GP02136 (ZONA)

MARGA CENTODIECI TIPO C CAKE PANI KG.2,5 VDM (410830)

Margarina in pani con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per frolle.



GP02166 (ZONA)

MARGA DIAMANTE SFOGLIA PANI KG.2,5 VDM (404649)

Margarina in pani contenente olio di mais. Ideale per sfoglie leggere.



GP02157 (ZONA)

MARGA EXCEL ORO CR&SR CROISSANT PLACCHE KG.2 VDM (405600)

Margarina in placche di qualità superiore. Ideale per croissant e sfoglia. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Senza grassi idrogenati.

« Torna al sito meligiuse.it

PASTICCERIA



GP02159 (ZONA)

MARGA EXCEL ORO GATEAUX PANI KG.1 VDM (405603)

Margarina in pani di qualità superiore. Ideale per la produzione di creme sostitutive della panna e di frolle montate. Senza grassi idrogenati.



GP09569 (ZONA)

MARGA EXCEL ORO PASTRY SFOGLIA 10/30 PANI KG.2,5 VDM (405599)

Margarina in pani di qualità superiore. Ideale per sfoglia con metodo classico. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Senza grassi idrogenati.



GP02151 (ZONA)

MARGA EXCEL ORO SOLUTION CREMA/ CAKE PANI KG.2,5 VDM (405602)

Margarina in pani di qualità superiore. Ideale per torte, frolle stampate e montate. Fragranza e leggerezza dei prodotti finiti. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Senza grassi idrogenati.



GP02162 (ZONA)

MARGA EXCEL ORO SOLUTION ONE CAKE PANI KG.1 VDM (405601)

Margarina in pani di qualità superiore. Ideale per molteplici lavorazioni di pasticceria, paste lievitate, frolle stampate, biscotteria. Si lavora in modo ottimale tra i 10° e i 30 °. Senza grassi idrogenati.



GP09523 (ZONA)

MARGA GREEN VALLEY CAKE PANI KG.2,5 VDM (404655)

Margarina in pani con ottimo rapporto qualità/ prezzo. Ideale per paste lievitate e danesi. Elevato inglobamento d'aria. Si lavora in modo ottimale tra i 18° e i 22 °.



GP13746 (ZONA)

MARGA GREEN VALLEY SFOGLIA PANI KG.2,5 VDM (404654)

Margarina in pani con ottimo rapporto qualità/ prezzo. Ideale per croissant e sfoglia. Elevato inglobamento d'aria. Si lavora in modo ottimale tra i 18° e i 22 °.



GP13745 (ZONA)

MARGA GREEN VALLEY SFOGLIA PLACCHE KG.2 VDM (405805)

Margarina in placche con ottimo rapporto qualità/prezzo. Ideale per croissant e sfoglia. Elevato inglobamento d'aria. Si lavora in modo ottimale tra i 18° e i 22 °.

AMIDO ZUCCHERO PASSATE E GELATINE



GP02263

AMIDO DI RISO NATIVO SACCO CARTA KG.7

Ingrediente fondamentale nella preparazione di prodotti da forno dolci e salati , poiché l'amido migliora notevolmente la leggerezza e la digeribilità dell'impasto, favorendone la lievitazione, esaltando i sapori e allungandone la conservabilità.



GP07415

MAGIC SUGAR SACCHETTO KG.2 PREGEL

Per decorazioni: sciogliere 1 kg di prodotto sul fuoco e portare a 180°C, fermare la cottura immergendo il pentolino in acqua fredda, versare lentamente 20-30 g di acqua e utilizzare, se si vuole colorare, sciogliere prima il colorante nell'acqua.



GP02045

PASSATA ALBICOCCA 50% FRUTTA KG.13 (MWF-026APR50-Z51)CARMA

Contiene il 50% di frutta, si presenta liscia e cremosa indicata per farciture e cotture al forno. Ideale anche per farciture, krapfen, croissant, crostate, biscotti e paste danesi.



GP02069

PASSATA LAMPONI S/SEMI KG.12,5 (CARMELADE) CARMA

Contiene 18% di pasta di lamponi, si presenta liscia e cremosa, per farciture e cotture al forno. Ideale per farciture, krapfen, croissant, crostate, biscotti e paste danesi. Perfetta per torte Linzer.



GP02021

GELATINA ALBICOCCA (APRICO GEL) KG.6 CARMA

Da utilizzare a caldo contiene il 4,5% di purea di albicocche, utilizzo: 1000 g di gelatina e 500 g di acqua per eliminare i grumi e portare brevemente a bollore. Applicare con il pennello o lo spruzzatore. Temperatura di lavorazione: 85-90°C



GP13940

GELATINA ALBICOCCA GIUSOGEL KG.6,5 GIUSO

Gelatina di albicocca a caldo, per brillantare e gelatinare torte e paste alla frutta. Applicazione con pennello o cucchiaio a piacimento.



GP03499

GELOGLASS GELATINA A FREDDO FLUIDA KG.1,2 PREGEL

Gelatina fluida a freddo. Ideale per decorazioni a specchio sulla superficie delle torte e lucidare la frutta. Perfetta anche a temperatura negativa.



GP03506

GLASSA EVOLUTION CIOCCOLATO SECCH. KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di cioccolato fondente. Lavorazione a caldo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature.



GP12267

GLASSA SMART AMARENA A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di amarena. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.



GP12318

GLASSA SMART ARANCIA A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di arancia. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.

« Torna al sito meligiuse.it



GP12228

GLASSA SMART CARAMEL A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di caramello. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.



GP12379

GLASSA SMART FRAGOLA A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di fragola. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.



GP12187

GLASSA SMART LAMPONE A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di lampone. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.



V2896

GLASSA SMART LIMONE A FREDDO KG.3 PREGEL (96402)

Glassa a specchio con gusto e colorazione di limone. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.



GP13480

GLASSA SMART MANGO A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di mango. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.



GP12286

GLASSA SMART NEUTRA TRASPARENTE A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio trasparente. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni lasciando visibili gli ingedienti sottostanti. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Pronto all'u



GP12341

GLASSA SMART VERDE PISTACCHIO A FREDDO KG.3 PREGEL

Glassa a specchio con gusto e colorazione di pistacchio. Lavorazione a freddo. Ideale per rendere lucide e brillanti mousse, bavaresi, semifreddi e monoporzioni. Il taglio del dolce risulta netto e privo di sbavature. Prodotto pronto all'uso.

CIOCCOLATO CREME E SURROGATO



GP13583

BIO CIOCC.FOND.65% ALTO EL SOL KG.1(CHD-P65ALTN-E2-U68)BARRY

Aroma intenso, unico, acidulo e agrumato viene completato da ciò che contraddistingue Evocao: note di frutta tropicale che esplodono in bocca grazie alle sue note di mango fresco, limone, mandarino, frutto della passione e polpa di cacao.

« Torna al sito meligiuse.it



T700231

GOCCINE FORNO FOND.MEDIE ARUA 11000 NOVACR. KG.2,5

Resistenti alla cottura, ideali per prodotti morbidi o secchi mantengono intatto il gusto e l'aroma del cioccolato dopo la cottura in forno, circa11000 pezzi al kg



GP12644

CIOCC.COP.EXTRA FOND. 26-28 GOCCE 48,2% KG.10 (L811NV) CALL

Cioccolato ricco in cacao - equilibrato - morbido - note fruttate, fluidità media, 54.5% Min. % Solidi secchi del cacao, 36.6% MGrassa



GP08522

CIOCC.COP.EXTRA FOND.34-36 GOCCE 54% KG.2,5(811-E5-U71)CALL

Cioccolato perfettamente bilanciato, si può abbinare con una varietà di ingredienti ed è molto versatile.Ideale in cioccolateria o per biscotti, salse e bevande.Garantisce ottimi risultati, ogni volta, contiene il 54% di cacao e 35% circa di burro.



GP01353

CIOCC.COP.EXTRA FOND.34-36 PANI KG.5 (811NV-120) CALLEBAUT

Dal gusto fondente con cenni di frutta , formato panetto, 54,5% di cacao minimo, ideale per tutte le lavorazioni , 37% grassi, fluidità media.



GP12213

CIOCC.COP.FOND. 34-36 GOCCE 50,7% KG.2,5 (805-E5-U71) CALL

Cioccolato fondente. Composto al 50% di cacao dal sapore di cioccolato leggero con note dolci per un sapore bilanciato. Ideale per stampo, ripieni per pralineria e ricopertura. 50% min. di cacao, 35% min. burro cacao, 35% grassi. Fluidità media.



GP07644

CIOCC.COP.FOND. 42 M.G.70% GOCCE KG.10 (703042NV) CALLEBAUT

Gusto intenso e bilanciato dominato da un sapore intenso di cacao tostato, forti note amare e aromi freschi e fruttati, è perfetto per aromatizzare qualsiasi ricetta, dalle crémeux alle salse di dessert contiene 70% di cacao.



GP12252

CIOCC.COP.FOND. EXCELLENCE 55% KG.5 (CHD-R55EXEL-E5) BARRY

Cioccolato di copertura fondente dal gusto di cacao intenso, un gusto equilibrato e una dolcezza bilanciata. 55% min. di cacao — 35,8% totale di grassi — fluidità medio bassa . Ideale per stampi, ripieni per pralineria e ricopertura.



GP08524

CIOCC.COP.FOND.38-40 70% GOCCE KG.2,5 (70-30-38-E5-U71) CALL

Grazie alla sua fluidità standard , la ricetta (70 % cacao - 38% materia grassa), garantisce ottimi risultati in una grande varietà di applicazioni: stampaggio, ricopertura di praline, aromatizzare ganache, mousse, creme, crémeux, gelati o salse



GP08880

CIOCC.COP.FOND.41 M.G. 60% C.M. PANI KG.5 (60-40-41) CALL

Ricco di cacao, ma dal sapore abbastanza delicato da poter essere abbinato a ingredienti come pera, mandorle, rabarbaro e molto altro, possiede la fluidità perfetta per ricopertura e stampaggio. Risultati perfetti in tutte le creazioni di cioccolater

« Torna al sito meligiuse.it



GP08897

CIOCC.COP.FOND.80%C.M. POWER 80 GOCCE KG.2,5(802044)CALL

Gusto intenso di cacao tostato, persistente nella maggior parte delle applicazioni. Bassa fluidità, 80% cacao, 44,5% grasso, contiene il 63% di zucchero in meno rispetto al normale cioccolato fondente



GP01335

CIOCC.COP.FONDENTE 60% GOCCE KG.10 (60-40-38NV-01B) CALL

Dal gusto fondente e amaro, in gocce, alto contenuto di cacao, minimo 60.1%, ideale per tutte le lavorazioni, 39% di grassi, fluidità media.



GP12249

CIOCC.FOND. 64% GUAYAQUILL GOCCE KG.5 (CHD-P64EBPU-E5) BARRY

Cioccolato di copertura fondente dalle note tostate, gusto di cacao intenso delicatamente smorzato da una punta di caffè e castagna. 64% min. di cacao — 40,9% grassi — fluidità medio alta, Ideale per stampo, ripieni per pralineria e ricopertura.



GP13580

CIOCC.FOND.75% ORIG.TANZANIA KG.1(CHD-Q75TAZ-E2-U68)BARRY

Cioccolato fondente di copertura originario della Tanzania, perfetto equilibrio tra acidità e intenso gusto amaro di cacao, arricchito da note floreali. 75% cacao (45% burro di cacao, 29% cacao secco sgrassato), 45% grasso (45% burro di cacao)



GP01350

CIOCC.ORIG. SAOTHOME FOND.70% GOCCE KG.2,5 (SAO-E5-U70) CALL

Pura origine dal sapore ricco con picchi aromatici di frutti rossi e gialli. In gocce. Ideale per lavorazioni in gelateria e pasticceria artigianale, fluidità media.



GP01368

CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE PANI KG.5 (GIA-D2) CALLEBAUT

Composto da 70% cioccolato fondente e 30% nocciole, formato panetto, Gianduja Dark è semisolido che può essere facilmente tagliato in deliziosi cioccolatini o rivestito con cioccolato.



GP01340

BARRETTE CIOCC.FONDENTE KG.1,6 (TB-55-8-356) CALLEBAUT

Resistenti alla cottura. Ideali per prodotti morbidi e lievitati. Mantengono intatto il gusto e l'aroma del cioccolato dopo la cottura in forno. Circa 300 pezzi.



GP13555

CHOCOCUBES FONDENTI KG.2,5 (CHD-CU-7Y1-E5-U70) CALLEB.

Non si sciolgono completamente durante la cottura, sono perfetti per i prodotti da forno che richiedono tempi di cottura medio-lunghi, contengono meno burro di cacao per resistere a temperature fino a 200 °C



GP09730

CHUNKS CUBETTI CIOC. FOND. KG.2,5 (CU-20V115N-552) CALL

Cubetti di cioccolato fondente di medie dimensioni. Non si sciolgono completamente durante la cottura, sono perfetti per i prodotti da forno che richiedono tempi di cottura medio-lunghi, I chunk al cioccolato contengono meno burro di cacao per resist

« Torna al sito meligiuse.it



GP01339

GOCCINE FORNO FOND. MEDIE 10500 KG.10 (9410) CALLEB.

Resistenti alla cottura, 48% cacao minimo. Ideali per prodotti morbidi o secchi mantengono intatto il gusto e l'aroma del cioccolato dopo la cottura in forno, circa 10500-11000 pezzi al kg



GP01348

GOCCINE FORNO FOND. PICCOLE 21000 KG.10 (9466)CALLEB.

Resistenti alla cottura, 43% cacao minimo. Ideali per prodotti morbidi o secchi, mantengono intatto il gusto e l'aroma del cioccolato dopo la cottura in forno, circa 21000 pezzi al kg



GP13039

CREMA 811 CIOCCOLATO FONDENTE KG.5 (FMD-P1336-651) CALL

Inconfondibile sapore della cioccolata fondente, per farcire pasticcini dopo cottura o mescolatela o mescolatela con i vostri ripieni da pasticceria fatti in casa per arricchirne il sapore



GP14134

CREMA LIMONE FARCIMAX LEMON CURD KG.5 PREGEL

Crema dal sapore deciso di limone, ideale per la farcitura pre e post forno di tartellette, mignon, crostate, dolci da colazione.



GP14543

CREMA SPALMELLA VEGAN GUSTO GIANDUIA M.BRAUN KG.3

Crema spalmabile vegana, gusto gianduia, per farcitura post forno di arrotolati, pan di spagna, biscotteria, ecc. Per ripieni di croissant, crepes, waffle, panini, brioches, biscotteria, ecc.



21287

NUTELLA VEGANA PLANT BASED G.350

crema spalmabile alla nocciola,nutella, con ingredienti di origine vegana, ceci e sciroppo di riso al posto del latte



GP12400

PRALINATO MANDORLE VALENCIA KG.5 (PRN-VAL50BBY-T60)CALL

Questo pralinato eccezionale dal colore caldo e avvolgente viene realizzato con una varietà di mandorle unica: le spagnole di Valencia. Ideale per: petit four, ripieni pralinati, Paris-Brest, salse aromatizzate, gelati e mousse.



GP13451

PRALINATO NOCCIOLE KG.5 (PRN-HA50CBY-E0-T60) BARRY

Un pralinato delizioso realizzato con le celebri nocciole del Piemonte, che grazie al loro aroma intenso e pregiato sono riconosciute come le migliori al mondo



GP09985

CACAO BRUNO LEGERE -1% G.750 (DCP-01LEGER-E0-93B) BARRY

Cacao con - di 1% di burro di cacao. Dona maggior volume e minor densità in ricetta rispetto al cacao tradizionale. Gusto intenso, sentore floreale di frutti rossi e nocciole. Color rosa chiaro da asciutto e rosso\marrone da bagnato. PH 7,5-8,2



GP14082

CACAO DECOR POLVERE KG.1 (DCP-20DECOR-E0-89B) BARRY

Cacao 20-22 % di grassi. Gusto biscottato di cioccolato. Sentore di cereale e caramello. Usato come finitura mantiene colore, gusto e aspetto asciutto opaco molto più a lungo di un cacao tradizionale. Color rosso\marrone vellutato e persistente. PH m



GP12253

CACAO EXTRA BRUT 22/24 KG.1 (DCP-22EXBRU-E0-89B) BARRY

Cacao 22-24 % di grassi. Gusto di cioccolato fondente bilanciato. Sentore speziato e legnoso. Colore rosso\marrone acceso. PH 7.7-8.1



GP09987

CACAO NERO INTENSO 10/12 KG.1 (DCP-10BLACK-E0-89B) BARRY

Cacao 10-12% di grassi. Gusto di cacao intenso e amaro. Sentori biscottati con tocchi floreali e di sesamo. Color nero carbone intenso e lucido. PH 6.7-7.1



GP14083

CACAO PLEIN AROME KG.1 (DCP-22PLARO-89B) BARRY

Cacao 22-24 % di grassi. Gusto di cioccolato rotondo. Ideale per cioccolata calda e altri usi di pasticceria. Sentore di caramello, latte e mandorla. speziato e legnoso. Colore marrone autunnale brillante e caldo. PH 6.8-7.2



GP09986

CACAO ROSSO ULTIME 20/22 KG.1 (DCP-20RULTI-E0-89B) BARRY

Cacao 20-22 % di grassi. Monorigine Camerun. Gusto di cioccolato fondente ed intenso. Sentore affumicato con sfumatura di frutta disidratata. Colore rosso mogano intenso brillante. PH 7.8-8.4.



GP01299

CACAO VH 22/24 ROSSO BRUNO KG.5 (DCP-22WO-VH-740) CALL

Cacao 22-24 % di grassi, gusto intenso di cioccolato, note dolci di caramello e noci, colore marrone scuro.



GP02251

BURRO DI CACAO CALLETS SECCHIO KG.3 (NCB-HDO3-654)CALL

Ideale da miscelare a coloranti liposolubili applicabili a spruzzo. Aggiungere dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato per renderlo più liquido per la lavorazione a stampo e la ricopertura sottile.



GP02248

BURRO DI CACAO MYCRYO POLVERE G.600 (HD706-E0-W44) CALL

Per il temperaggio aggiungerne il 2% al cioccolato fuso, idoneo anche per friggere e grigliare: rotolare verdure, carne, pesce o pollame in Mycryo™ e cuocere gli ingredienti in padella o sulla griglia.



GP09701

MASSA DI CACAO IN GOCCE KG.2,5 (CM-CAL-E5-U70) CALL

Massa di cacao pura (100%) per donare ai fondenti un colore intenso e mitigare il gusto dolce del cioccolato.

« Torna al sito meligiuse.it



GP02267

SURROGATO EXTRA FOND.TOP NO HYDRO KG.12 (ILD-O7610-437) CALL

Surrogato di cioccolato senza grassi idrogenati. (ILD-O7610-437)



T700398

SURROGATO FONDENTE NOVACREM KG.10 (ILD-M0933-D91)

Suggogato fondente ideale per glassatura. Non occorre temperarlo.

BAGNE



GP03534

ZUPPI ALBICOCCA BARATTOLO KG.1,3 PREGEL

Bagna analcolica al gusto di albicocca. Ideale per inzuppare pan di spagna che non congela sia in lavorazioni di gelateria che pasticceria.



GP07347

ZUPPI ALCHERMES BARATTOLO KG.1,3 PREGEL

Bagna analcolica al gusto di liquore alchermes. Ideale per inzuppare pan di spagna che non congela sia in lavorazioni di gelateria che pasticceria.



GP03535

ZUPPI FRUTTIDIBOSCO BARATTOLO KG.1,3 PREGEL

Bagna analcolica al gusto di frutti di bosco. Ideale per inzuppare pan di spagna che non congela sia in lavorazioni di gelateria che pasticceria.



GP03536

ZUPPI MARASCHINO BARATTOLO KG.1,3 PREGEL

Bagna analcolica al gusto di liquore maraschino. Ideale per inzuppare pan di spagna che non congela sia in lavorazioni di gelateria che pasticceria.



GP07346

ZUPPI RHUM BARATTOLO KG.1,3 PREGEL

Bagna analcolica al gusto di liquore rhum. Ideale per inzuppare pan di spagna che non congela sia in lavorazioni di gelateria che pasticceria.

AROMI

PASTICCERIA



T000208

AROMA ACQUA DI ROSE L.1 BAIO

Aroma al sapore rosa, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01205

AROMA AMARETTO 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di amaretto, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP12273

AROMA ANANAS 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di ananas, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01216

AROMA ANICE NATURALE 1X1000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di anice, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01187

AROMA ARANCIO DOLCE EXTRA NATUR. 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di arancio, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01213

AROMA BRIOCHES 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di brioches, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01209

AROMA BURRO FRAGRANTE 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di burro fragrante, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01212

AROMA CANNELLA CEYLON 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di cannella, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP07919

AROMA CIOCCOLATO 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di cioccolato, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01215

AROMA COLOMBA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di colomba, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01214

AROMA CROISSANT 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di croissant, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01218

AROMA FIORDARANCIO 1X1000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di fiordarancio, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01204

AROMA FRAGOLA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di fragola, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP13477

AROMA LAMPONE 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di lamponi, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01185

AROMA LIMONE EXTRA NATURALE 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di limone, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01199

AROMA MANDORLA AMARA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di mandorla amara, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP08582

AROMA MANDORLA DOLCE 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di mandorla dolce, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01229

AROMA MILLEFIORI 1X500 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di millefiori, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.

« Torna al sito meligiuse.it

PASTICCERIA



GP01186

AROMA PANDORO 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di pandoro, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panna.



GP01220

AROMA PANETTONE 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di panettone, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01221

AROMA PERA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di pera, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP07513

AROMA PESCA MATURA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di pesca matura, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01211

AROMA RHUM FANTASIA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di rhum, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01228

AROMA VANIGLIA LIQUIDA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di vaniglia, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP12099

AROMA VIOLETTA 1X2000 L.0,500 BAIO

Aroma al sapore di violetta, si utilizza in prodotti che vanno in forno e come aroma per creme e panne.



GP01226

CITROPERL LIMONE NATURALE N.174 L.0,500 (BAIO)

Aroma dal profumo intenso di limone con gradevole granulosità effetto buccia di limone grattugiata consigliata per qualsiasi tipo di impasto. Ideale per aromatizzare impasti .



GP01201

VANILLINA 100% ORIGINALE KG.1

La vanillina è il principale aroma della vaniglia. E' perfetta nelle ricette di dolci al forno, creme, frutta cotta, gelati, sciroppi e altro

COLORANTI E SPRAY PER SEMIFREDDI



GP13686

COLOR. IDROSOL. INORG. SINT. BIANCO CARBONATO CALCIO G.250 BAIO

Colore idrosolubile inorganico sintetico bianoco, carbonato di calcio e170. Può essere impiegato in qualità di agente antimpaccante e agente stabilizzante in prodotti quali ortofrutticoli sott'aceto, sott'olio o in salamoia e preparazioni a base di



GP02241

GOMMA LACCA SPLENDOR LIQUIDO E904 BOTT.L.0,500 BAIO

Da utilizzare sia a spruzzo che con pennello per rendere lucida la superficie dei prodotti dolciari



T000479

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. AZZURRO CELESTE G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



T500005

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. BIANCO G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



T004630

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. BLU G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



T020287

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. BRUNO CIOCC. G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



T000482

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. GIALLO UOVO G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



T020306

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. ROSA BRILLANTE G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro

« Torna al sito meligiuse.it



T000483

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. ROSSO BRILLANTE G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



T000484

COLOR. LIPOSOLUBILE LIQ. VERDE BRILLANTE G.250 BAIO

Coloranti in soluzione liposolubili pronti all'uso, indicati per colorare il cioccolato, ma anche panna montata e crema al burro



GP07377

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. AZZURRO G.250 E131 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.



GP07376

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. BRUNO CIOCC.G.250 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.



GP07382

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. GIALLO LIMONE G.250 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.



GP03587

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. GIALLO UOVO G.250 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.



GP07379

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. NERO G.250 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.



GP13922

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. ROSA G.250 BAIO

Coloranti in soluzione idrosolubili pronti all'uso, adatti alla colorazione ed alla decorazione di prodotti a base acquosa e zuccherina.



GP03537

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. ROSSO BRILL. G.250 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.

« Torna al sito meligiuse.it



GP07378

COLOR. IDROSOL. ORG. SINT. POLV. VERDE BRILL. G.250 BAIO

Coloranti alimentari in polvere idrosolubili ideali per colorare prodotti a base di acqua, come impasti lievitati, panna montata, meringhe, macarons, creme, isomalto, pasta di zucchero e da modellaggio.



T020274

COLOR. IDROSOLUBILE LIQ. BIANCO G.250 BAIO

Coloranti in soluzione idrosolubili pronti all'uso, adatti alla colorazione ed alla decorazione di prodotti a base acquosa e zuccherina.



T020286

COLOR. IDROSOLUBILE LIQ. ROSA BRILLANTE G.250 BAIO

Coloranti in soluzione idrosolubili pronti all'uso, adatti alla colorazione ed alla decorazione di prodotti a base acquosa e zuccherina.



T000476

COLOR. IDROSOLUBILE LIQ. VERDE BRILLANTE G.250 BAIO

Coloranti in soluzione idrosolubili pronti all'uso, adatti alla colorazione ed alla decorazione di prodotti a base acquosa e zuccherina.

ADDITIVI E OSTIE



GP01170

ACIDO TARTARICO ACIDIFICANTE E334 KG.1 BAIO

Acido naturale presente in molti frutti, in particolare nell' uva. E334



GP08702

CARBONE VEGETALE KG.1 ADDITIVO E153 BAIO

Dona un colore nero spinto, capace di esaltare la cromaticità degli altri ingredienti.



GP01015

EVER ANTIMUFFA BOTTIGLIA L.1 BAIO

Previene lo sviluppo di muffe e batteri.



T010670

AGAR AGAR ADDENSANTE POLVERE E406 G.250 BAIO

L'Agar Agar è un idrocolloide naturale di origine vegetale estratto dalle alghe rosse, è in grado di gelificare o addensare preparazioni alimentari.

« Torna al sito meligiuse.it

PASTICCERIA



GP04625

C.M.C. E.466 ADDENSANTE KG.1 (CARBOSSIMETILCELL) BAIO

Si aggiunge alla pasta di zucchero.L'aggiunta di CMC consente di modellare l'impasto per formare più facilmente personaggi in 3D, per asciugare più velocemente le decorazioni e i petali dei fiori.



GP03602

FARINA DI SEMI DI CARRUBA SACCO X KG.1 BAIO

Addensante, emulsionante, stabilizzante e gelificante.E solubile solo a caldo e necessita di alcuni minuti (2-4minuti) a 80 °C per solubilizzarsi al 100% dose (0,5 - 1,0%)



GP12587

FARINA DI SEMI DI GUAR E412 KG.1 BAIO

La farina di semi di Guar un polisaccaride idrocolloide naturale, ottenuto dal seme di Guar. Ha proprietà viscosizzanti e stabilizzanti in sistemi acquosi



GP12075

GOMMA XANTANO ADDENSANTE KG.1 BAIO

Addensante e stabilizzante, ottenuto dalla fermentazione dell'amido di mais, solubile sia a caldo che a freddo.

NEUTRI BASI ED INTEGRATORI GELATO



GP03541

NEUTRO CREME TOP 5 NOVOGEL KG.1 BABBI

Stabilizzante per gelato base creme. Lavorazione a caldo. Modalità uso: latte.



GP06808

NEUTRO PREGEL SACCHETTO KG.2 PREGEL

Stabilizzante per gelato alle creme o alla frutta. Per creare la propria base. Da completare con integratorie ed altre materie prime. Lavorazione a caldo e a freddo. Modalità uso: latte o acqua.



GP06796

NEUTRO UNIVERSALE 5 PER FRUTTA KG.1 BABBI

Stabilizzante per gelato base frutta. Lavorazione a caldo e a freddo. Modalità uso: acqua.



T003304

BASE FRUTTA MILK FREE S/LATTOSIO KG.2 PREGEL

Base frutta. Lavorazione a freddo con acqua. Base senza derivati del latte, dal sapore neutro e pulito, che permette di ottenere un gelato o sorbetto tradizionale, fresco e cremoso; ideale per esaltare il sapore naturale della frutta.



GP03569

BASE GRANFRUTTOSA S/GRASSI KG.2 PREGEL

Base frutta. Lavorazione a freddo con acqua. Base adatta per la preparazione di sorbetti e gelati alla frutta. Ottima per esaltare la freschezza naturale della frutta e per ottenere un gelato dalla struttura compatta, non lucida in superficie.



GP14445

ZHERO BASE PLANT BASED KG.2 LEAGEL (128601)

Base senza derivati animali ad alto contenuto di fibre e con soli aromi naturali, ideale per produrre gusti crema senza zuccheri aggiunti e plant based.



T004692

BASE LIGHT STEVIA KG.1,05 PREGEL

Base completa latte e frutta. Base a freddo completa, dolcificata con Stevia ed arricchita con fibre, ideale per la produzione di gustosi e leggeri gelati alla frutta o alla crema.



GP14270

BASE BIANCA VEGAN KG.1,1 LEAGEL (152501)

Base bianca vegana. Modalità uso: acqua. Da utilizzare in abbinamento al miglioratore all'olio d'oliva.

« Torna al sito meligiuse.it



GP06901

INTEGRATORE SETAGEL-VELLUTINA KG 2,5 PREGEL

Miglioratore di struttura. In gelateria aumenta cremosità e overrun. In pasticceria miglioratore delle paste lievitate. Lavorazione a caldo e a freddo.

SPEEDY FRUTTA CREME E SORBETTI



GP07146

ACE MULTIFRUIT SPRINT SACCHETTO KG.1,1 (90001) PREGEL

Mix completo pronto all'uso gusto ACE. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.



GP07091

LIMONE SPRINT (GELATO LIMONE CREMOSO) KG.1,1 PREGEL

Mix completo pronto all'uso gusto limone. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.



GP08127

MELA VERDE SPRINT NA SACCHETTO KG.1,1 PREGEL

Mix completo pronto all'uso gusto mela. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua. per granitore aggiungere alla dose base 700 ml di acqua in più



V0356

MELONE SPRINT N KG.1,1 PREGEL (21901)

Mix completo pronto all'uso gusto melone. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.



GP08634

PESCA MANGO SPRINT KG.1,1 PREGEL

Mix completo pronto all'uso gusto pesca e mango. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.



V2408

PESCA PEZZI SPRINT KG.1,32 PREGEL (31431)

Mix completo pronto all'uso gusto pesca a pezzi. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.



GP07122

POMPELMO ROSA N SPRINT SACCHETTO KG.1,1 PREGEL

Mix completo pronto all'uso gusto pompelmo rosa. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.

« Torna al sito meligiuse.it



GP14491

PREP. FRUIT/VEG POMP/BERGAM./PEPE R. KG.1,25 EASY LEAGEL (153801)

Mix completo in polvere al gusto di pompelmo rosa, bergamotto e pepe rosa pronto all'uso. Preparato con veri infusi. Senza additivi. Lavorazione a freddo con acqua.



GP07117

PRONTOLIMONE SPRINT SORBETTO LIMONE KG.1,1 PREGEL

Mix completo pronto all'uso gusto limone. Lavorazione a freddo. Modalità uso: acqua.



GP13864

CREMA DI RISO VEGAN POLV.X GEL. KG.1,6 LEAGEL (123701)

Mix completo pronto all'uso. Lavorazione con acqua. Gelato cremoso e croccante, con chicchi di riso per rievocare il classico tortino di riso.



GP08489

SUMMER ICE BASE NEUTRA X GRANITA SACCH. G.800 PREGEL

Prodotto completo in polvere, al quale aggiungere acqua per realizzare una base per granita dalla consistenza perfetta e il gusto neutro, da insaporire con gli sciroppi

PASTE FRUTTA



GP06978

PASTA ALBICOCCA FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di albicocca. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP07236

PASTA ARANCIA C FORTEFRUTTO LATTA KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di arancia. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP06980

PASTA BANANA C FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di banana. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP06981

PASTA CEDRO C FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta concentrata in cui spicca il sapore distintivo dei cedri, frutti dalla polpa aromatica, ideali per realizzare freschi gelati e sorbetti tutto l'anno.

« Torna al sito meligiuse.it

GELATERIA



GP06963

PASTA COCCO SECCHIELLO KG.5 PREGEL

Pasta al gusto cocco. Ideale per creazioni di gelati e sorbetti. Utilizzabile anche in pasticceria per aromatizzare le preparazioni.



GP03574

PASTA FRAGOLA C FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di fragola. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP06966

PASTA FRAGOLINA C FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di fragolina di bosco. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP06973

PASTA FRUTTI DI BOSCO N FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione naturale di frutti di bosco. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP06974

PASTA FRUTTO DELLA PASSIONE C FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di frutto della passione. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



T000736

PASTA GUAVA ROSA C FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di guava rosa. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP06976

PASTA LAMPONE C FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di lampone. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP14506

PASTA LIMONE MEDIT./LIMONAGRO FORTEFRUTTO KG.1,3 PREGEL

Pasta al gusto limone. Ideale per rinforzare il grado di acidità del limone in gelati e dessert.



GP07015

PASTA MANGO ALFONSO N FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione naturale di mango Alfonso. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP07007

PASTA MELONE C FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di melone. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



GP07009

PASTA MIRTILLO C FORTEFRUTTO SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di mirtillo. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.



T010667

PASTA MOJITO FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione di mojito. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti.



GP07016

PASTA POMPELMO ROSA N FORTEFRUTTO KG.3 PREGEL

Pasta al gusto e colorazione naturale di pompelmo rosa. Ideale per la creazione di gelati, sorbetti alla frutta e per rinforzare il sapore del gelato ottenuto con frutta fresca.

PASTE CREMA



GP06960

PASTA AMARETTO LATTA KG.3 BABBI

Pasta classica al gusto di biscotto amaretto.



GP12168

PASTA BUBBLE GUM KG.3 PREGEL

Pasta dal colore allegro e vivace che riproduce fedelmente, in versione gelato, l'aroma del più celebre tra i chewing gum!



GP03475

PASTA CACAOPAT S/ZUCCHERO SECCHIELLO KG.6 PREGEL

Pasta corposa e senza zuccheri aggiunti; perfetta per realizzare un gelato al cioccolato impreziosito da delicate note di nocciola e mandorla, che soddisferà anche i palati più esigenti.



GP08279

PASTA CAFFE' COSTA D'ORO LATTA KG.3 PREGEL

Pasta al gusto di caffè. Ideale per produrre un gelato dal gusto intenso ed amaro del caffè appena tostato.

« Torna al sito meligiuse.it

GELATERIA



GP03553

PASTA CAFFE' SPECIAL LATTA 3KG BABBI

Pasta classica al gusto di caffè.



GP06954

PASTA CIOCCOLATO-NOCCIOLA SECCHIO KG.6 PREGEL

Pasta concentrata realizzata con il migliore cioccolato e nocciole selezionate, impareggiabile per preparare un gelato di qualità dal gusto intramontabile e amato da tutti.



V4577

PASTA CLASSICA CANNELLA SECCHIELLO KG.3 PREGEL (58472)

Pasta dal sapore inconfondibile di cannella, dal profumo speziato ed elegante.



GP03476

PASTA CREMA CAFFE' SECCHIELLO KG.6 PREGEL

Pasta classica al gusto di caffè. Il prodotto ideale per realizzare un gelato al caffè che riproduca fedelmente il gusto dell'espresso, ma in una versione più cremosa e delicata, adatta a tutti i consumatori.



GP12155

PASTA CREMA NOCCIOLA KG.2,8 (STABILIZZATA) PREGEL

Pasta concentrata e stabilizzata, per un gelato dal colore piuttosto intenso e dal gusto bilanciato di nocciola mediamente tostata, non eccessivamente dolce.



GP03480

PASTA GIANDUIA SECCHIELLO KG.6 PREGEL

Pasta concentrata al sapore irresistibile di cacao e nocciole, perfetta sia in Gelateria che in Pasticceria. Tutta la golosità del più famoso cioccolatino piemontese.



GP07057

PASTA GIANDUIOTTO ROCK SECCHIELLO KG.5 PREGEL

Pasta concentrata; per creare gelati dall'aroma unico e speciale di nocciole e cioccolato, impreziosita dalla presenza di tantissimi pezzetti di nocciole.



GP06948

PASTA LIQUIRIZIA SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Pasta concentrata perfetta per realizzare un gelato dal gusto ricercato. L'inconfondibile, autentico aroma della liquirizia pura



GP06972

PASTA MALAGA C GIALLA SECCHIELLO KG.6 PREGEL

Pasta classica al gusto di uvetta sultanina infusa nel vino liquoroso malaga dal colore giallo.

Generato il: 24 novembre 2025

« Torna al sito meligiuse.it



GP06947

PASTA MARRON GLACE' SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Pasta corposa e gustosa dal vero sapore di castagne glassate, per gli appassionati del dolce Mont Blanc.



GP07033

PASTA MENTA VERDE C SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Pasta concentrata dal classico gusto di menta, e dal colore verde vivace.



GP03551

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE KG.3 BABBI

Pasta pura classica al gusto di nocciole tostate.



GP07067

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP SECCH. KG.5 PREGEL

Pasta pura classica al gusto di nocciole tonde gentili trilobate I.G.P.



GP03481

PASTA NOCCIOLA SCURA GRANTOSTATO KG.5 PREGEL

Pasta concentrata dal colore deciso e dal sapore marcato e persistente, dovuto alla forte tostatura delle nocciole. Arricchita da note legnose e caramellate, è indicata per realizzare un gelato corposo, dal gusto caldo ed avvolgente.



GP03552

PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE KG.3 BABBI

Pasta pura classica al gusto di pistacchio con colorazione verde.



GP03556

PASTA PISTACCHIO BLEND (PREMIUM) SECCHIO KG.3 BABBI

Pasta classica al gusto e colorazione verde di pistacchio. Blend di pistacchi.



T004691

PASTA PISTACCHIO PRIMAVERA KG.3 PREGEL

Pasta pura di pistacchio con coloranti non azoici, perfetta per ottenere un gelato dal colore verde intenso e brillante, dal gusto genuino, sapido e leggermente tostato.



GP03479

PASTA PISTACCHIO PURO N SECCHIELLO KG.2,5 PREGEL

Pasta dal gusto intenso, avvolgente e pulito dei pistacchi più pregiati, sprigionato da una Pasta pura impreziosita da piacevoli note tostate.

« Torna al sito meligiuse.it



GP06961

PASTA PRONTOCIOCC SECCHIELLO KG.6 PREGEL

Pasta dal gusto cioccolato. Ideale per realizzare un buon gelato al cioccolato, dal sapore delicato ed armonico, e per realizzare specialità di pasticceria.



GP13609

PASTA PURA NOCCIOLA CACAO KG.5 (NPN-HA1BY-T60) BARRY

Pasta pura di nocciole di elevata qualità e perfettamente tostate, per offrirti gli aromi migliori senza aggiunta di conservanti, emulsionanti e zucchero. 100% nocciole.



GP06944

PASTA TORTA DI MELE LISCIA SECCH. KG.3 PREGEL

Pasta dal gusto genuino, tipico della più classica delle torte: quella alle mele che preparavano le nonne. Un gelato della tradizione che piace ai grandi e ai bambini, senza pezzi.



GP13235

PASTA VANIGLIA ANTICA C BARAT. KG.1,3 PREGEL

Pasta classica al gusto e colorazione intensa della vaniglia.



GP03485

PASTA VANIGLIA ANTICA C SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Pasta perfetta per un gelato dal colore intenso (ottenuto con coloranti naturali) e dal sapore della classica crema all'uovo all'italiana. Il suo gusto è pieno ed avvolgente

COPERTURE E VARIEGATI



GP07044

CORIANDOLINA CIOCC.FONDENTE STICK KG.3 PREGEL

Copertura croccante al sapore di cioccolato fondente. Ideale per copertura gelato su stecco.



GP06912

GRAN STRACCIATELLA REALE BOTT. KG.0,900 PREGEL

Pasta al gusto di stracciatella per variegare il gelato. Scaldare la bottiglia a bagnomaria prima di variegare il gelato o i dessert.



GP03482

GRAN STRACCIATELLA REALE SECCHIELLO KG.5 PREGEL

Pasta al gusto di stracciatella per variegare il gelato. Scaldare a bagnomaria prima di variegare il gelato o i dessert. Tenere in ambiente caldo il prodotto prima dell'uso e mescolare.

« Torna al sito meligiuse.it



GP03702

AMARENA FRUTTO C (CAL.18-20) KG.5,6 PREGEL

Amarene candite, ideali sia come farcitura in prodotti da forno oppure come decorazione a freddo.



T004089

AMARENA FRUTTO N KG.5,6 PREGEL

Amarene candite con colorazione naturale. ideali sia come farcitura prodotti da forno oppure come decorazione a freddo.



GP07271

ARABESCHI AMARENA SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Variegato denso su base anidra, ricco di pezzi di amarena.



GP07307

ARABESCHI CHERRY BONITA SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Variegato denso su base anidra, ricco di ciliegie intere snocciolate, compatte e succose.



GP12850

ARABESCHI FRAGOLISSIMA SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Variegato dal colore brillante con fragole intere di piccolo taglio compatte e succose.



GP03507

ARABESCHI FRUTTIDIBOSCO N SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Variegato al gusto di frutti di bosco (more, mirtilli, fragole e ribes) con pezzi di frutta. Senza coloranti.



T010837

ARABESCHI JOLLY CROCCANTE PREGEL KG.2

Variegato composto da granelle croccanti con un mix perfetto tra il gusto di caramello e nocciole tostate.



GP07238

ARABESCHI LAMPONE N SECCHIELLO KG.3 PREGEL

Variegato al gusto di lamponi con pezzi di frutta. Senza coloranti.



GP07535

ARABESCHI OTTO CARAMEL BISCOTTO KG.3 PREGEL

Variegato su base anidra al sapore di biscotto caramellato.

« Torna al sito meligiuse.it



GP12031

ARABESCHI PASSION FRUIT BOTTIGLIA KG.1 PREGEL

Variegato al gusto di frutto della passione.



GP07260

ARABESCHI TUTTARANCIA N LATTA KG.3 PREGEL

Variegato al gusto di arancia amara con filetti di scorza candita. Senza coloranti.



GP14419

LOVERIA CLASSICA PLANT BASED VARIEG. KG.5,5 LEAGEL (235801)

Variegato liscio e cremoso vegano al sapore di cacao e nocciola. Ideale per variegare gelati a strati, gelati soft, bevande,farcire torte e dessert.



GP14442

LOVERIA PISTACCHIO PLANT BASED VARIEG. KG.5,5 LEAGEL (235901)

Crema per gelateria morbida gusto pistacchio,vegana.Loveria è ideale per preparare il famoso cremino gelato, arricchire caffè, cappuccini e deliziosi iced latte, per variegare il gelato, decorare e glassare torte oppure per farcire coni e crêpes



GP03559

VARIEGATO AMARENA LATTA KG.3 BABBI

Variegato denso, ricco di pezzi di amarena.

PASTE AROMATIZZANTI



GP03528

PANNACREMA ARANCIA BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di arancia. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP03531

PANNACREMA CAFFE' COSTA D'ORO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto forte di caffè. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



T001831

PANNACREMA CAFFE KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di caffè. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.

« Torna al sito meligiuse.it



GP07337

PANNACREMA CANNELLA BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di cannella. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP03526

PANNACREMA CREMA NOCCIOLA KG.1 PREGEL

Pasta concentrata al gusto di nocciola. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP03522

PANNACREMA FRAGOLA C BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di fragola. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP03525

PANNACREMA LIMONE BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di limone. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP07333

PANNACREMA MANDARINO BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di mandarino. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP03529

PANNACREMA MARRON GLACE' KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di marron glacè. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



T001845

PANNACREMA MENTA KG.1,1 PREGEL

Pasta verde al gusto di menta. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP03533

PANNACREMA PERA WILLIAMS BAR. KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di pera Williams. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP07341

PANNACREMA PESCA BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di pesca. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.

« Torna al sito meligiuse.it



GP07339

PANNACREMA RHUM BARATTOLO KG.1,1 PREGEL

Pasta al gusto di liquore rhum. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.



GP14275

PANNACREMA ROSA KG.1,3 PREGEL

Pasta al gusto intenso di rosa. Ideale per aromatizzare ogni tipo di impasti e miscele.



T001854

PANNACREMA VANIGLIA ANTICA KG.1,3 PREGEL

Pasta al gusto di vaniglia. Ideale per aromatizzare dessert freddi, dolci al cucchiaio, creme e panna montata.

FARCITURE



GP03511

FARCITURA ALBICOCCA VASO KG.1,1 (72026) PREGEL

Farcitura al gusto di albicocca (38%). Ideale per farcire torte e dessert.



GP13705

FARCITURA ARANCIA KG.1,1 PREGEL

Farcitura al gusto di arancia (45%). Ideale per farcire torte e dessert.



GP13501

FARCITURA FRAGOLA VASO KG.1,10 (72326) PREGEL

Farcitura al gusto di fragole (38%). Ideale per farcire torte e dessert.



GP03509

FARCITURA FRUTTIDIBOSCO N VASO KG.1,10 (16526) PREGEL

Farcitura al gusto di frutti di bosco (lamponi, mirtilli) (38%) con colorazione naturale. Ideale per farcire torte e dessert.



GP07259

FARCITURA KIWI VASO KG.1,1 PREGEL

Farcitura al gusto di kiwi (25%). Ideale per farcire torte e dessert.

« Torna al sito meligiuse.it



GP03508

FARCITURA LIMONE VASO KG.1,1 PREGEL

Farcitura al gusto di limone (35%). Ideale per farcire torte e dessert.

TOPPING



GP07164

SALSA TOPPING DESSERT AMARENA KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di amarena. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP07165

SALSA TOPPING DESSERT CAFFE' KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di caffè. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP03493

SALSA TOPPING DESSERT CARAMEL BOTT. KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di caramello. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP03491

SALSA TOPPING DESSERT CIOCCOLATO KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di cioccolato. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP03575

SALSA TOPPING DESSERT FBOSCO C BOTT. KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di frutti di bosco. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP07176

SALSA TOPPING DESSERT FRAGOLA C KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di fragola. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP03492

SALSA TOPPING DESSERT LAMPONE C KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di lampone. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.

« Torna al sito meligiuse.it



GP09517

SALSA TOPPING DESSERT MANGO ALFONSO KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di mango Alfonso. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.



GP07169

SALSA TOPPING DESSERT MENTA KG.1 PREGEL

Salsa con gusto e colorazione di menta. Ideale per decorare dessert e coppe gelato. Prodotto pronto all'uso. Agitare la bottiglia prima dell'uso.

CONI E DECORAZIONI



V3847

CONCHIGLIA CESTELLINO CIALDA NEMBRI MM.105X30 CTX 128 PZ

Cestino in cialda diam. 105 mm h. 30 mm



GP13684

CONCHIGLIA CESTELLO CIALDA NEMBRI MM.120XH.30 CTX 112 PZ

Cestino in cialda diam. 120 mm h. 30 mm



GP13975

CONO ARROT. KIKO 40 VANILLINO MM.40X155 CTX 240 PZ (1P)

Cono in cialda arrotolato diam. 40 mm h. 155 mm



GP13974

CONO ARROT. KIKO 42 VANILLINO MM.42X160 CTX 240 PZ (2P)

Cono in cialda arrotolato diam. 42 mm h. 160 mm



GP09304

CONO ARROT. KIKO 47 VANILLINO MM.47X182 CTX 225 PZ (3 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 47 mm h. 182 mm



V4640

CONO ARROT. NEMBRI EURO 3 LUNGO MM.43X155 CTX 350 PZ (2 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 43 mm h. 155 mm

« Torna al sito meligiuse.it



V2805

CONO ARROT. NEMBRI EURO 3 MM.45X140 CTX 288 PZ (2 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 45 mm h. 140 mm



V2811

CONO ARROT. NEMBRI EURO 4 LUNGO MM.47X165 CTX 325 PZ (3 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 47 mm h. 165 mm



V2807

CONO ARROT. NEMBRI EURO 4 MM.49X155 CTX 256 PZ (3 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 49 mm h. 155 mm



V2813

CONO ARROT. NEMBRI EURO 5 MM.54X170 CTX 256 PZ (3/4 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 54 mm h. 170 mm



V2808

CONO ARROT. NEMBRI EURO 6 MM.73X150 CTX 216 PZ (4 P)

Cono in cialda arrotolato diam. 73 mm h. 150 mm



GP12821

CONO ARROT. S/GLUTINE IMB. SING. MM.42X160 CTX 40 PZ (2/3P)

Cono in cialda arrotolato senza glutine imbustato singolarmente diam. 42 mm h. 160 mm



GP09499

CONO CIALDA VIENNA MEDIA MM.45X165 CTX 160 PZ BABBI (2 P)

Cono in cialda arrotolato.



GP13112

CRUMBOLE' OTTO CARAMEL KG.3,5 PREGEL

Granella croccante di biscotto al gusto di caramello. Ideale per basi semifreddi, variegare e decorare. Croccante anche a temperature negative per tempo prolungato.



GP13543

DISCHETTO CIALDA PERSONALIZ. D.CM.6 CFX 1000 PZ

Dischetto cialda per decorazione con logo personalizzato diam. 6 cm

« Torna al sito meligiuse.it



GP07330

GRANELLA CROCCANTE CATALANA KG.1 PREGEL

Granella di zucchero caramellato dal colore ambrato. Per la decorazione superficiale del gelato alla Crema Catalana.



GP01745

COFFEE CUPS TAZZINA DARK X 312 PZ(CHD-CM-19839E0-999)CALL

In puro cioccolato, ideali per presentare piccola pasticceria, dessert e petit four in modo creativo. Basta farcirle a piacere con gelato, crema, caramello, ganache al cioccolato, mousse, frutta, 56 mm L (sopra) x 21 mm H x 44 mm L (sotto)



GP01629

TRUCIOLI CIOC.FONDENTE BLOSSOMS KG.1 (CHD-BS-22270E0-07B) CALL

I Blossoms di cioccolato fondente sono piccoli trucioli fatti con il cioccolato belga di Callebaut. Il gusto ha tutta l'intensità e le spiccate note di cacao del cioccolato fondente. Dimensioni approssimative L7 x W4 mm



GP07988

NIBS GRUE DI CACAO SACCHETTO G.800 (NIBS-S502-X47) CALL

Granella di fave di cacao tostate, ideale per decorazioni e dessert in pasticceria e gelateria ma anche in preparazioni nella ristorazione. Si caratterizza per il suo colore scuro e il suo aroma particolarmente deciso.

SEMILAVORATI X DESSERT, MOUSSE E SEMIFREDDI



GP03573

HAPPY TORTE SDL X SEMIFREDDI SACCH. KG.1,8 PREGEL

Semilavorato per la produzione di semifreddi, bicchierini, stecchi e monoporzioni al sapore di panna. Da consumarsi a temperatura negativa. Mantiene una struttura morbida.



GP12032

MIX PER CONI E CIALDE S/GLUTINE KG.2 PREGEL

Semilavorato in polvere completo per la produzione di coni e cialde senza glutine. Preparazione con l'apposita piastra cottura.

« Torna al sito meligiuse.it