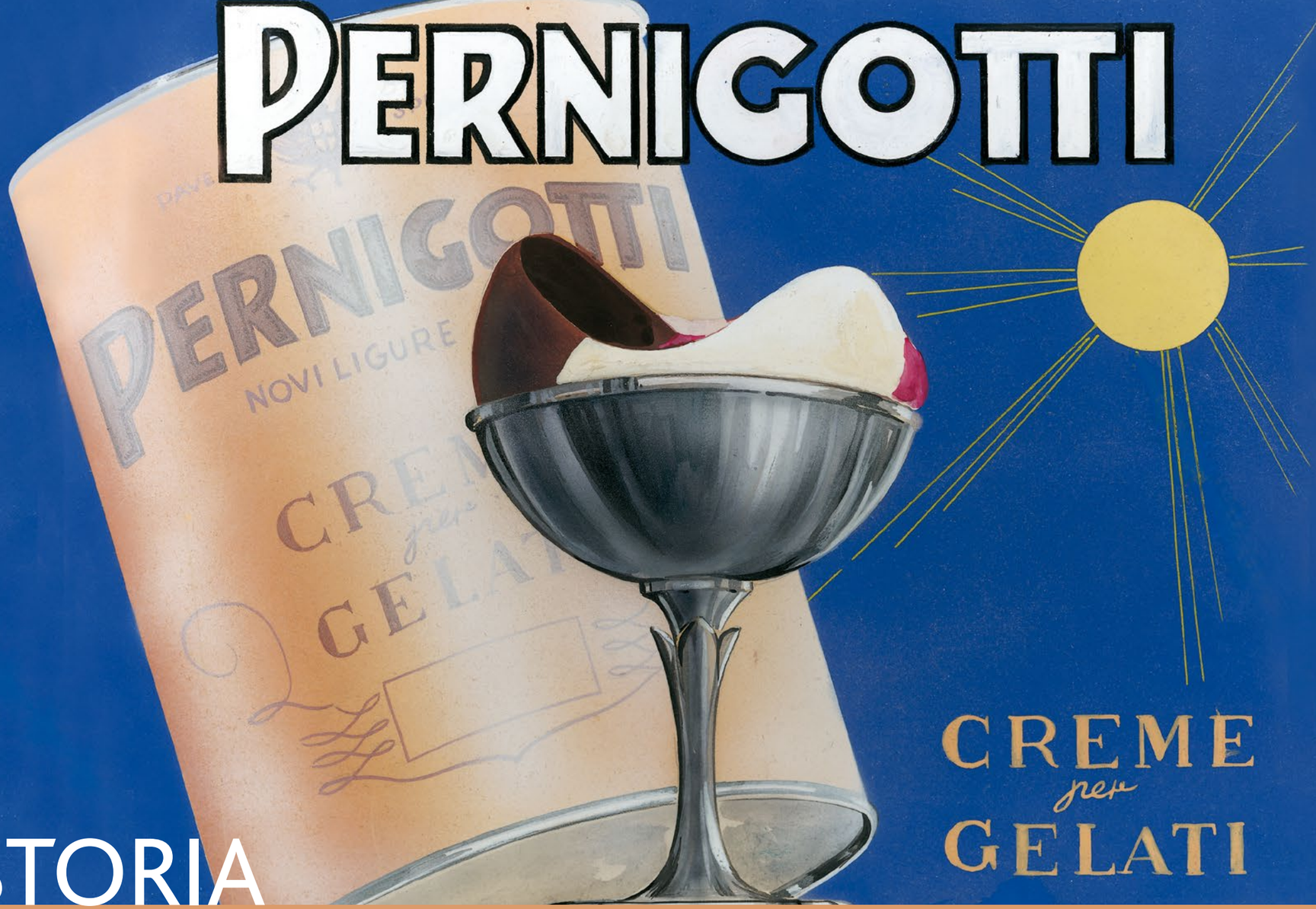
1860

PERNIGOTTI

NAJLEPSZE SUROWCE DO TWOICH LODÓW

Ingredients Factory



HISTORIA

Ciągła innowacja, doskonałe wyselekcjonowane składniki, duże inwestycje w technologie oraz niesłabnące zamiłowanie do wykonywanej pracy sprawiły, że niewielka piemoncka wytwórnia stała się jedną z najbardziej znanych włoskich marek. Kluczowym elementem historii firmy Pernigotti jest przetwarzanie produktów na bazie kakao i past uzyskanych z obróbki orzechów.

1860

Stefano Pernigotti otwiera renomowany sklep w centrum Novi Ligure.

1868

W następstwie sukcesu, jaki odniosły jego wyroby, przedsiębiorca zakłada firmę Pernigotti & Figlio.

1882

Doskonała jakość wyrobów firmy zostaje wyróżniona królewskim herbem przyznawanym oficjalnym dostawcom dworu królewskiego.

Początek XX w.

Firma jest w gronie najważniejszych przedsiębiorstw w branży, dzięki innowacyjnym maszynom i recepturom o coraz lepszej jakości.

1914

Wraz z wybuchem pierwszej wojny wiatowej zostaje wydany zakaz używania cukru w wyrobach cukierniczych. Paolo Pernigotti modyfikuje recepturę nugatu Torrone, zastępując cukier miodem w większej ilości.

1927

Zostaje uruchomiona przemysłowa produkcja piemonckiej czekoladki Gianduiotto, której cechą charakterystyczną jest wyjątkowa mieszanka czekolady i orzechów laskowych.

1936

Na rynek wchodzą produkowane metodą tradycyjną lody na bazie kremów i z czasem firma staje się jednym z kluczowych przedsiębiorstw w tym sektorze.

1950-70

Firma kontynuuje swój rozwój, wprowadzając szeroki asortyment wyrobów o różnych smakach i kształtach.

1998

Działalność firmy skupia się na sektorze czekolady Gianduia używanej do wytwarzania różnych wyrobów: pralin Gianduiotto, Cremino i Nocciolato.

2003

Firma wprowadza istotną innowację w branży produkcji lodów, czyli asortyment komponentów do wyrobu lodów z gorzkiej czekolady.

2013

Po 150 latach od powstania firmy i po jej przejęciu przez rodzinę Toksoz, Pernigotti podejmuje działania zmierzające do jej wypromowania, skupiając się na jakości produktów i odświeżeniu asortymentu.

2016

80 lat udoskonalania produktów lodowych przez firmę Pernigotti zaowocowała najwyższą jakością oferowanych produktów.

I Classici

Pernigotti to historyczna marka, która zawsze była w sercach Włochów oraz której historia sięga odległego **1860** roku.

96% Włochów zna naszą markę, która przeszła ważne historyczne chwile i towarzyszyła wielu pokoleniom.

Ikoniczne wyroby, które towarzyszyły całym pokoleniom, takie jak Torrone, **Gianduiotto** i **Cremino**. A ponadto nowe i bardzo cenione przysmaki, takie jak **Krem** do Smarowania.

Na DNA firmy Pernigotti składają się:

TRADYCJA

JAKOŚĆ

INNOWACJA

Począwszy od 2014 roku firma Pernigotti poszerzyła gamę wyrobów pod względem brandingu, tworzenia przepisów i pakowania, a także wzmocniła swój kontakt z odbiorcami dzięki stałej interakcji polegającej na ukierunkowanych kampaniach reklamowych oraz bezpośredniej relacji z konsumentem.

Dzisiaj firma Pernigotti jest dumna, że może zaoferować również w lodziarni szeroką gamę wyselekcjonowanych składników do stworzenia KLASYKI Pernigotti.

SŁODYCZ KLASYKI PERNIGOTTI
NARESZCIE W LODZIARNIACH.

Pomoc technologiczna

Pernigotti służy swoim klientom na rynku włoskim i eksportowym dzięki wsparciu technologicznemu oferowanemu przez zespół wysoko wykwalifikowanych technologów.

Nasi technolodzy zapewniają wsparcie dla prawidłowego i spersonalizowanego wykorzystywania wyrobów Pernigotti, zapewniając pełne zaspokojenie potrzeb każdego pojedynczego klienta.

Ponadto nasz zespół zajmuje się organizacją i realizacją targów i profesjonalnych pokazów za granicą przez cały rok.

CI, KTÓRZY WYBIERAJĄ PERNIGOTTI, WYBIERAJĄ PROFESJONALIZM.

Certyfikacje

Pernigotti od zawsze zwraca szczególną uwagę na procedury i jakość używanych surowców, aby oferować swoim klientom produkty najwyższej jakości.

Certyfikaty procesu:
Pernigotti spa spełnia wymagania IFS Food Standard - wer. z 6 kwietnia 2014 r. - COID: 50363 i BRC Global Standard for Food Safety Issue 7: styczeń 2015 - BRC, nr rejestracji 1994110.

Certyfikaty branżowe:
Pernigotti poprzez DNV certyfikuje identyfikowalność produkcji na etapach uprawy, zbiorów, przechowywania, łuskania, prażenia, rafinacji, pakowania i wysyłki dla pasty z orzechów laskowych z Piemontu ChOG („Nocciola Piemonte") oraz pasty z pistacji z Bronte ChNP („Pistacchio di Bronte").

Certyfikacja produktu:
Pernigotti cieszy się szeroką gamą produktów z certyfikacjami Kosher i Halal.

Piedmont
100% **IGP**
Hazelnut

Associated to
the Consorzium
for the protection of
Hazelnut IGP

Bronte Pistachio
DOP Paste

Wyłacznie dla Pernigotti

WITRYNA PERNIGOTTI

BAZY 10

- Bazy 50 g 11
- Bazy 100 g 11
- Bazy Kompletne 13
- Bazy Deliziosa 14
- Bazy Owocowe 15
- Bazy master 16
- Bazy pura e ricca 17
- Bazy Gotowe 18
- Bazy miękkie 19
- Suplementy i Stabilizatory 20
- Mleko 20

PRODUKTY FIT 21

- Jogurt 22
- Soja 22
- Produkty wegańskie 22

WSZYSTKIE SMAKI CZEKOLADY 23

- Kakao 24
- Czekoladowe Gelato Pernigotti 25
- Produkty z jednego regionu pochodzenia 26
- Kremy Czekoladowe 27
- Czekoladowe Pasty do Przekładania 28
- Stracciatella i Posypki 29
- Linia Morettine dla cukiernictwa 30

KREMY 31

- Kremy Klasyczne 32
- Orzech laskowy 32
- Pistacja 33
- Torrone 34
- Wanilla 35
- Malaga 35
- POZOSTAŁE KREMY 36
- INNE SMAKI 38
- Kremowe Pasty do Przekładania 39

OWOCE 40

- Frutta pronta 41
- Cremolati 41
- Pasty owocowe 42
- Owocowe pasty do przekładania 43

DEKORACJE 44

- Posypki i nadzienia 45
- Produkty do dekorowania 46

FOOD SERVICE 47

- Gorąca czekolada 48
- Cremasempre 48
- Granita 49
- Sorbet cytrynowy 49

SEMIFREDDO 43

WYROBY CUKIERNICZE 53

- Polewy 54
- Czekoladowe kremy i nadzienia 56
- Gusticrema 57
- Morettine Wyroby cukiernicze 58
- Koncentraty i Żelatyna 59

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

1860 PERNIGOTTI

NAJLEPSZE SUROWCE DO TWOICH LODÓW

GELATERIA

Ingredients Factory

BAZY

Szeroki wybór, który pozwala producentowi lodów pracować z zastosowaniem różnych metod produkcji i składników, począwszy od tradycyjnych receptur, aż po kompletne produkty o różnych parametrach mieszanki, w celu zaspokojenia najbardziej wyrafinowanych potrzeb.

Szeroka gama wysokiej jakości Baz Owocowych potwierdza specjalizację firmy działającej na rynku półproduktów od 80 lat. Inne główne linie produktowe to:

Linia Pura e Ricca: gama produktów top charakteryzująca się ekstremalną naturalnością lodów produkowanych bez emulgatorów; **Linia Master Ice**: do zoptymalizowania trwałości lodów w witrynie, posiadająca doskonałą strukturę i kremistość; **Linia Deliziosa:** linia lodów konkurencyjnych pod względem stosunku jakości do ceny.

Bazy 50 g

Odtłuszczone lub o obniżonej zawartości tłuszczu, do których dodaje się mleka i śmietany.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZECE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base Elite 50 Panna 12091641	Delikatny aromat śmietankowy. Z odtłuszczonym i pełnym mlekiem. Słodzona dekstrozą. Z proteinami mlecznymi i błonnikiem roślinnym	50 g bazy + 250 g cukru + 1 l mleka	6 opakowań/ 2 kg	●		2,5%	●		
Base Nuvolatte 50 12091793	Z mlekiem odtłuszczonym, tłuszczami rafinowanymi, proteinami mlecznymi i skrobią ryżową. Bez sacharozy.				●	16,5%	●		
Basetop 50 Panna 12091441	Nadzwyczajna struktura ułatwiająca nakładanie. Delikatny aromat śmietany. Słodzona dekstrozą z proteinami mlecznymi i włóknami roślinnymi. Bez tłuszczów.		8 opakowań/ 2 kg				●		
Basetop 50 Vaniglia 12091481	Delikatny aromat waniliowy. Z proteinami mlecznymi oraz błonnikiem roślinnym, które ułatwiają nakładanie. Bez tłuszczów. Słodzony dekstrozą.		9 opakowań/ 2 kg				●		

Bazy 100 g

Z tłuszczami roślinnymi (nieuwodornionymi) lub z tłuszczami mlecznymi, do których dodaje się mleka.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZECE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base Elite 100 Panna 12091651	Z delikatnym aromatem śmietankowym. Z odtłuszczonym oraz pełnym mlekiem w proszku, proteinami mlecznymi, błonnikiem roślinnym i tłuszczami rafinowanymi. Bez sacharozy.	100 g bazy + 250 g cukru + 1 l mleka	6 opakowań/ 2 kg		●	31%	●		
Base Massima 100 12091333	Bogata w odtłuszczone mleko w proszku (podstawowy składnik) i tłuszcze mleczne (śmietana odwodniona i masło). Słodzona syropem glukozowym.			●		19%	●		
Base Nuvolatte 100 12091731	Do bardzo kremowych lodów. Mleczno-śmietankowy aromat. Z tłuszczami rafinowanymi, syropem glukozowym, mlekiem odtłuszczonym i proteinami mlecznymi.				●	28%	●		

Base Nuvolatte 50
12091793

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZĘCE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base Nuvolatte S.A. 12091111	Do kremowych lodów bez aromatów. Z tłuszczami rafinowanymi, syropem glukozowym, mlekiem odtłuszczonym i proteinami mlecznymi.	100 g bazy + 250 g cukru + 1 l mleka	6 opakowań/ 2 kg		●	28%	●		
Base Tuttapanna 100	Z odwodnioną śmietaną (podstawowy składnik) i naturalnym aromatem śmietankowym. Bez tłuszczy roślinnych.			●		16,5%	●		
Basetop 100 Panna (Cream) 12091451	Śmietankowy aromat. Z błonnikiem roślinnym i rafinowanymi tłuszczami roślinnymi aby poprawić pełność lodów. Bez sacharozy.				●	35%	●		
Basetop 100 Vanilla 12091491	Delikatny waniliowy aromat. Z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi, błonnikiem roślinnym, aby poprawić pełność lodów. Bez sacharozy.				●	35%	●		
Basetre 100 12091241	Mleczno-waniliowy aromat. Z tłuszczami rafinowanymi. Produkt bez sacharozy.				●	20%	●		
Basetre Plus 12091891	Mleczno-waniliowy aromat. Z tłuszczami rafinowanymi. Produkt bez sacharozy.				●	20%	●		
Doppiabase 100 F.C. 12091381	Może być używana na ciepło i na zimno. Z tłuszczami rafinowanymi. Bez sacharozy.				●	20,5%	●		
Stabilvan 100 P 12091261	Intensywny aromat śmietany. Z tłuszczami rafinowanymi. Produkt bez sacharozy i mleka w proszku.				●	40%	●		

Bazy Kompletne

Doskonale wyważone na dobre, łatwe i szybkie lody.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZĘCE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base 125 Plus Gelato Alto 12091881	Specjalnie zaprojektowana do wysoko wypiętrzonych lodów. Z mlekiem odtłuszczonym w proszku, odtłuszczoną śmietaną, proteinami mlecznymi i tłuszczami rafinowanymi. Słodzona syropem glukozowym.	250 g bazy + 260-270 g cukru + 1 l wody. W celu uzyskania bardziej kremowej konsystencji 300 g produktu połączyć z mlekiem zamiast wody.	6 opakowań/ 2 kg	●	●	27%	●	●	
Base Multimix 04 12091711	Specjalna baza do użytku z wodą. Z tłuszczami rafinowanymi i mlekiem odtłuszczonym.	330 g bazy + 670 g wody			●	16,5%	●		
Nuova Base Latte Più 250 12091025	Do użycia z wodą i/ lub mlekiem. Z mlekiem odtłuszczonym, tłuszczami rafinowanymi, odwodnionym syropem glukozowym, pełnym mlekiem w proszku i proteinami mlecznymi.	250 g bazy + 260-270 g cukru + 1 l wody. W celu uzyskania bardziej kremowej konsystencji 300 g produktu połączyć z wodą zamiast z mlekiem.		●	●	31,5%	●		

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Nuova Base Latte Più 250
12091025

Bazy Deliziosa

Łatwe w użyciu i doskonałej jakości.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZĘCE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base Deliziosa 12091094	Baza o dużej zawartości tłuszczu mlecznego i białek mleka, umożliwia przygotowanie lodów o kremowej konsystencji utrzymującej się przez wiele dni.	120 g bazy + 210 g cukru + 1 l mleka + 50 g śmietany	6 opakowań/ 2 kg		●	35%	●		
Base Deliziosa Plus 12091095	Kompletna baza do produkcji lodów, wymaga dodania tylko wody, umożliwia przygotowanie kremowych i doskonale napowietrzonych lodów.	500 g bazy + 1 l wody lub 500 g bazy + 1,2 l wody + 50 g Softyplus Aby uzyskać bardziej kremową konsystencję, zamiast 500 g wody można użyć 500 g mleka.			●	12%	●		

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Base Deliziosa
12091094

Variegato Amarena Top
12095034

Bazy Owocowe

Bez tłuszczów ani mleka, do przygotowywania sorbetów ze świeżymi lub mrożonymi owocami.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Base Fruit 50 F 12091301	Do pracy na zimno. Z fruktozą, syropem glukozowym, dekstrozą i błonnikami roślinnymi. Bez tłuszczów, mleka i pochodnych mleka.	**Z pasty owocowe**: 50 g bazy + 1 l wody + 270 g cukru + 120 g pasty. **Ze świeżymi owocami lub mrożonymi**: 50 g bazy + 0,66 l wody + 340 g cukru + 450 g fruit. 30 g pasty owocowej jako dodatek..	6 opakowań/ 2 kg	
Base Fruttomax (tylko fruktoza) 12091055	Z fruktozą i błonnikami roślinnymi. Nie zawiera tłuszczów, mleka i pochodnych mleka. Do pracy na zimno. Polecana do sorbetów z dużą zawartością owoców oraz jogurtów. NIE ZAWIERA SACHAROZY	Baza + owoce + woda. Idealne do lodów z dużą zawartością owoców.	6 opakowań/ 0,9 kg	

Base Fruttomax
(tylko fruktoza)
12091055

Bazy Master

Sporządzone tak, aby zapewnić wyjątkową kremowość i trwałość w witrynie.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZECE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base Master Ice 50 12091056	Dla zbilansowanych przepisów ze świeżą śmietanką, odtłuszczonym mlekiem w proszku. Z odwodnionym syropem glukozowym, odtłuszczonym mlekiem w proszku, proteinami mlecznym i włóknami roślinnymi.	50 g bazy + 1 l mleka+ 220-250 g cukru. Dla uzyskania kremistych lodów: 50 gr bazy + 1 l mleka + 250-270 g cukru + 50 g odtłuszczonego mleka w proszku + 150 g śmietanki	6 opakowań/ 2 kg				●		
Base Master Ice 150 12091014	Baza z niższą zawartością tłuszczy niż w Base 200. Z odtłuszczonym mlekiem w proszku, syropem glukozowym, dekstrozą, tłuszczami rafinowanymi, odwodnioną śmietaną i proteinami mlecznymi..	1 l mleka + 150 g bazy + 240-250 g cukru		●	●	18%	●	●	
Base Master Ice 200 12091015	Z odtłuszczonym mlekiem w proszku, tłuszczem rafinowanym, syropem glukozowym, dekstrozą, cukrem, odwodnioną śmietaną i proteinami mlecznymi.	1 l mleka + 200 g bazy + 200 g cukru		●	●	25,50%	●	●	
Base Master Ice Plus 12091016	Z pełnym mlekiem w proszku, tłuszczami rafinowanymi, glukozą, laktozą, dekstrozą, odwodnioną śmietaną i proteinami mlecznymi. Umożliwia nie używanie świeżej śmietany. Do stosowania z wodą.	1 l wody + 300 g bazy + 260 g cukru		●	●	30%	●	●	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Base Master Ice 200
12091015

Bazy Pura e Ricca

W 100% naturalne bazy bez emulgatorów.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	TŁUSZCZE ZWIERZECE	TŁUSZCZE ROŚLINNE	% TŁUSZCZE	MLEKO I JEGO POCHODNE	WYPIE-TRZENIE LODÓW	CECHY PRODUKTU
Base Pura e Ricca Cioccolato Fondente 12091068	Z 85% czekolady w proszku i masła kakaowego. Bez dodatków emulgujących.	1 opakowanie + 2,2 l wody	6 opakowań/ 1,8 kg		●	15%			
Base Pura e Ricca Creme 12091032	Wyłącznie naturalne składniki (bez dodatków emulgatorów). Bogata w błonnik roślinny, tłuszcz mleczny i proteiny mleczne.	140 g bazy + 250 g cukru + 1 l mleka + 160 g śmietany	6 opakowań/ 2 kg	●		14,5%	●		
Base Pura e Ricca 100 12091078	Baza z obniżonym tłuszczem mlecznym bogata w białka. Idealna do stosowania ze świeżą śmietaną. Słodzona syropem glukozowym i dekstrozą z naturalnym aromatem. Bez tłuszczów roślinnych i emulgatorów.	100 g bazy + 255 g cukru + 1 l mleka + 230 g śmietany + 25 g odtłuszczone mleko w proszku		●		1%	●		
Base Pura e Ricca Frutta 50 12091097	Baza wolna od emulgatorów i aromatów do produkcji naturalnych sorbetów o dużej zawartości świeżych lub mrożonych owoców.	taki sam przepis przygotowywania na zimno i na gorąco (syrop). na zimno: 225 g wody + 225 g sacharozy + 50 g bazy owocowej pura e ricca + 500 g zblendowanych owoców na gorąco: rozpuścić 225 g wody + 225 g sacharozy + 50 g bazy owocowej pura e ricca. **KIEDY MIESZANKA JEST SCHŁODZONA,** dodać 500 g zblendowanych owoców	6 opakowań/ 2 kg						
Base Pura e Ricca fruit 12091067	Do sorbetów, z dużą zawartością tylko i wyłącznie świeżych owoców. Z cukrem, syropem glukozowym, fruktozą, pektyną i mąką z nasion chleba świętojańskiego. Bez aromatów, emulgatorów, GMO, czy glutenu. Wolny od tłuszczów, mleka i pochodnych mleka.	Np. truskawki: 400 g bazy + 1,320 l ciepłej wody + 680 g cukru 1,6 kg truskawek	12 opakowań/ 1 kg						

Base Pura e Ricca Cioccolato Fondente
12091068

Bazy Gotowe

Szybka i łatwa obróbka, wystarczy tylko dodać wody lub mleka.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
NOWOŚĆ **Maślany Solony Karamel** 12091098	Bez tłuszczów roślinnych, bogaty w śmietanę i pełnotłuste odwodnione mleko, bez emulgatorów i z naturalnymi aromatami. Lody o bogatym smaku, idealnie nadające się do przekładania karmelem, zarówno jako lody w kuwetach, jak i lody soft.	400 g produktu + 1 lt mleka lub gorącej wody	6 opakowań 2 kg	
Italian Cream (Crema Italiana) 12091036	Z mlekiem pełnym w proszku, odwodnioną śmietną oraz odwodnionym żółtkiem. Z aromatem skórki cytrynowej.	1,2 kg + 3 litry mleka	10 opakowań 2 kg	
Blue Ice (Dolci Stelle) 12091951	Baza bez tłuszczów nasyconych, w kolorze niebieskim o smaku śmietany i wanilii. Może być także użyty jako odpowiednik smaku “smerfowego”.	1 opakowanie + 3 litry wody	12 opakowań 1,5 kg	
Ricotta (Gusto Ricotta) 12091060	Idealne do uzyskania smaku Cassata Siciliana. Z 28% odwodnionej ricotty z mleka owczego oraz odwodnionej śmietany.	1 opakowanie + 2,5 litry wody	10 opakowań 1,2 kg	
Lemon Base (Base Limone) 12091551	Cytryna. Z naturalnymi aromatami i rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.	1 opakowanie + 2,5 l wody	12 opakowań 1 kg	
Lemon (Tuttolimone) 12091741	Cytryna. Z naturalnymi aromatami i błonnikami roślinnymi. Bez tłuszczów, mleka i pochodnych mleka.	1 opakowanie + 2,7 l wody	12 opakowań 1,25 kg	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Italian Cream (Crema italiana)
12091036

Lody soft

Do stosowania w maszynach soft. Wystarczy tylko dodać wody i/lub mleka.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Chocolate Soft-Ice 12091621	Mieszanka cukrów z kakao Pernigottii i rafinowanym tłuszczem roślinnym.	1 opakowanie na 4 litry wody i/lub mleka	6 opakowań 1,6 kg	
Vanilla Soft-Ice 12091611	Mieszanka cukrów z rafinowanym tłuszczem roślinnym i delikatnym aromatem wanilii.	4 l wody i/lub mleka		
Yogurt Soft-Ice 12091631	Mieszanka cukrów z odwodnionym jogurtem i rafinowanym tłuszczem roślinnym.	1 opakowanie na 5 litrów wody i/lub mleka		

Yogurt Soft-Ice
12091631

Vanilla Soft-Ice
12091611

Chocolate Soft-Ice
12091621

Suplementy i Stabilizatory

Do poprawienia wydajności lodów w połączeniu z bazami, zarówno do lodów mlecznych, jak i sorbetów owocowych.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Supplements Creamyplus 12091088	Z glukozą, białkiem jaj i środkami zagęszczającymi. Bez tłuszczów, mleka oraz pochodnych mleka. Idealny do poprawienia struktury sorbetów owocowych.	30/50 g na litr mleka lub wody, zastąpienie cukru w tej samej proporcji	5 opakowań/ 2,5 kg	Gluten Free, N
Supplements Softyplus 12091087	Z dekstrozą, proteinami mlecznymi, białkiem jajek oraz środkami zagęszczającymi. Bez tłuszczów. Poprawia teksturę kremowych lodów, w szczególności dla tych, które mają tendencję do twardnienia, jak orzechowe i czekoladowe.	15-30 g na 1 kg mieszanki		Gluten Free, N, Halal
Forza Più Supplements (Protein) 12091781	Ze skoncentrowanym proteinami mlecznymi, maltodekstryną oraz błonnikiem roślinnym. Bez tłuszczów. Poprawia strukturę lodów.	15-30 g na 1 kg mieszanki	3 opakowania/ 2 kg	Gluten Free, N, Halal
Morbidina 12099402	Pasta emulgująca. Zapobiega topnieniu sorbetów owocowych oraz pomaga stabilizować kremowe lody. Stosowany po pasteryzacji.	3/4 g / kg wymieszać z tłustą śmietanką; 2 g na kg mieszanki z sorbetem.	1 opakowanie/ 5 kg	Gluten Free, V
Neutro (zawiera wyłącznie nasiona maczki chleba świętojańskiego) 12091011	100% mąki z nasion chleba świętojańskiego	3-5 g na 1 kg mieszanki	3 opakowania/ 1 kg	Gluten Free, N, V, Halal
Neutro Special Milk 10 12091521	Baza emulgująco-stabilizująca z odtłuszczonym mlekiem w proszku i emulgatorami, specjalnie przeznaczony do zwiększenia objętości oraz struktury kremowych lodów.	7-10 g na 1 kg mieszanki	3 opakowania/ 2 kg	Gluten Free, Halal
Neutro Special Fruit 10 12091531	Baza do lodów owocowych.	7-10 g na 1 kg mieszanki		Gluten Free, V, Halal
Pangel 12091096	Odparowane mleko wzbogacone żółtkami jaj i środkami zagęszczającymi. Unikalny i tradycyjny produkt opracowany przez Pernigotti, wyjątkowy jako dodatek do mieszanek lodowych lub do wzbogacenia receptur semifreddo.	100-200 g na 1 l mieszanki	1 opakowanie 5 Kg	Gluten Free

Mleko

Odtłuszczone lub pełne mleko w drobno granulowanym proszku, w celu wzbogacenia białkiem mieszanek lodowych bądź zastąpienia krowiego mleka.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Mleko pełne 12101211	Mleko w proszku granulowane.	**Jako integrator**: 50/100 g na litr mieszanki lub zastąpić 1 litr mleka odtłuszczonego: 880 g ciepłej wody + 120 g w odtłuszczone mleko w proszku.	10 opakowań/ 1 kg	Gluten Free, N
Mleko odtłuszczone 12101201	Mleko w proszku granulowane, odtłuszczone.	**Jako integrator:** 50/100 g na litr mieszanki lub zastąpić 1 litr mleka odtłuszczonego: 880 g ciepłej wody + 120 g w odtłuszczone mleko w proszku.	12 opakowań/ 1 kg	Gluten Free, N

PRODUKTY FIT

Dział badawczo-rozwojowy firmy Pernigotti koncentruje się na rozbudowie oferty, która jest zgodna z najnowszymi tendencjami w zakresie żywienia. Dzięki różnym produktom na bazie Jogurtu, Soi i produktów Wegańskich, Pernigotti pragnie pomóc klientowi w przygotowaniu sorbetów, które jednocześnie zapewniają dobre samopoczucie i są zdrowe, a także uzupełniają ofertę w witrynie.

Jogurt

Półprodukty w proszku zawierające odwodniony jogurt, do przygotowywania lub aromatyzowania zdrowych lodów o bogatym smaku. Doskonale łączą się z owocowymi pastami do przekładania.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Base Yogurt 12091431	Z odtłuszczonym jogurtem w proszku oraz rozpuszczalnymi błonnikiem roślinnym. Bez tłuszczów.	1 paczka + 3 l mleka	12 opakowań / 1 kg	
Natural Yogurt base 12091154	Baza do przygotowywania lodów jogurtowych na bazie jogurtu greckiego, odtłuszczonego jogurtu lub jogurtu pełnego. Nie zawiera aromatów i emulgatorów.	odtłuszczony jogurt: 1 kg jogurtu+350 g bazy, jogurt grecki: 500 g jogurtu typu grecki+ 500 g mleka+350 g bazy	6 opakowań/ 2 kg	
Yogurt Flavour 12093361	Produkt w formie proszku na bazie odwodnionego jogurtu.	40 g na kg mieszanki	3 opakowań/ 2 kg	
Yoguplus (Strong yogurt taste) 12093373	Produkt do przygotowywania lodów o smaku jogurtowym.	40 g na l mieszanki bazowej	3 opakowań/ 2 kg	
Yogurt Soft-Ice 12091631	Mieszanka cukrów z odwodnionym jogurtem i rafinowanym tłuszczem roślinnym.	1 paczka na 5 litrów wody i/ lub mleka	6 opakowań/ 1,6 kg	

Soja

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Base Pronta Soia 12091085	Wolne od glutenu, laktozy, sacharozy, GMO oraz tłuszczów zwierzęcych. Zawiera fruktozę, tłuszcz, białka i mąkę sojową. Zredukowany tłuszcz sojowy zapewnia przyjemniejszy smak.	1,25 kg + 2,5 l wody	10 opakowań / 1,25 kg	

Produkty wegańskie

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
New Vegan Base 12091634	Nowa receptura poprawia smak lodów wegańskich. Bez emulgatorów, mleka i sacharozy, zawiera masło kakaowe. Lepsza kremistość i konsystencja lodów.	2,6 kg wody +1 kg bazy. Aromatyzować pastami na bazie tłuszczu, 300 g na kg mieszanki	10 opakowań/ 1 kg	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

WSZYSTKIE SMAKI CZEKOLADY

Firma Pernigotti powstała w 1860 jako zakład cukierniczy i jest obecnie idealnym partnerem oferującym całą gamę czekolady wysokiej jakości. **W 2003 roku to Pernigotti wprowadziła na rynek innowacyjne produkty do przygotowywania doskonałych lodów o smaku gorzkiej czekolady.** Od tamtej pory firma nieustannie się rozwija, czego efektem jest kompletna gama półproduktów wytwarzanych na bazie kakao. Oferta obejmuje takie czekoladowe smaki, jak niepowtarzalny smak Kakao, różne Czekolady, produkty z jednego regionu pochodzenia, Stracciatella oraz kremy z linii Morettine.

Kakao

Wyborna mieszanka cennych ziaren kakaowca wyselekcjonowanych z najlepszych upraw gwarantuje niepowtarzalny aromat, wyjątkowy zapach oraz doskonałą rozpuszczalność.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
NOWOŚĆ **Kakao naturalne** 12090111	100% kakao w proszku, bez aromatów i bez potasu, jest uważane za w 100% naturalne kolor lodów będzie jaśniejszy, a aromat delikatniejszy	70 gr na 1 kg mieszanki	6 opakowań 1 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, N, V
Kakao 10/12 (LODY) 12090041	Posiada wszystkie cechy do przyrządzania lodów kakaowych, z mniejszą zawartością masła kakaowego.	60 / 80 g na 1 kg mieszanki	6 opakowań 1 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, N, V, HALAL
Kakao 20/22 12090021	Dobrana mieszanka wyjątkowych ziaren kakao. Perfekcyjna rozpuszczalność i niewątpliwy aromat.	60 / 80 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie 25 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, V
Kakao Bitter Neutr. (LODY) 12090011	Dobrana mieszanka wyjątkowych ziaren kakao. Perfekcyjna rozpuszczalność i niewątpliwy aromat.	60 / 80 g na 1 kg mieszanki	6 opakowań 1 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, N, HALAL, KOSHER, V
Kakao z cukrem 12090061	Posiada minimum 43% kakao i rafinowanego cukru. Może być używane jako posypka do deserów, idealne do Tiramisu.	według uznania	6 opakowań 1 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, V, HALAL

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Czekoladowe Gelato Pernigotti

Pernigotti i czekolada: niekończąca się historia miłosna.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Base Grancacao 12091012	Gotowa baza do produkcji kremowych lodów. Bogata w kakao Pernigotti. Produkt z mieszanką cukrów (sacharozy, dekstrozy i syropu glukozowego) do poprawnego zbilansowania, z białkami mleka i błonnikiem roślinnym dla perfekcyjnej tekstury.	1 opakowanie + 2.5 l wrzącej wody	6 opakowań/ 1,8 kg	GLUTEN FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, HALAL
NOWOŚĆ **Czekolada gorzka** 12093084	Aby sprostać nowym wymaganiom rynku, opracowaliśmy lody wyprodukowane z 1 kg czystej gorzkiej czekolady, bez tłuszczów innych niż masło kakaowe, bez mleka i pochodnych, bez glutenu, bez aromatów i bez emulgatorów, aby zapewnić jak największą naturalność.	1 kg gorzkiej czekolady w drażetkach + 1 pojemnik gelagel + 2 pojemniki wody	1 karton 15 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, N, V
Dark Chocolate Gelato 12093801	Pierwszy półprodukt, na rynku od 2003 r., zarówno do wyrobu lodów czekoladowych z ciemnej czekolady jak i pralin. Ten wyjątkowy produkt nie zawiera tłuszczów innych niż masło kakaowe, a blok czekolady został teraz zastąpiony dropsami, co ułatwia jej topienie.	2300 g wody, 150 g cukru, 300 g kakao, 1 opakowanie Extra Bitter, 1 opakowanie Gelagel	1 karton 15 kg	GLUTEN FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, V
Dark Chocolate Fast (Purofondente Fast) 12093781	Gorzka czekolada do klasycznych lodów z ciemnej czekolady. Zawiera 60% ciemnej czekolady w proszku. Bez dodatku mleka i jego pochodnych. Bez dodatku innych tłuszczów niż tłuszcz kakaowy.	Lody: 1 opakowanie + 2,1 l wrzącej wody Granita: 1 opakowanie + 250 g cukru + 4,5 l wrzącej wody	7 opakowań/ 1,9 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, V, HALAL
Extra Dark Chocolate (Purofondente) 12093771	Gorzka czekolada extra ciemna, gotowy produkt do lodów o intensywnym kolorze oraz smaku. Zawiera 60% ciemnej czekolady w proszku. Bez dodatku mleka i jego pochodnych. Nie zawiera innych tłuszczów niż tłuszcz kakaowy.	1 opakowanie + 2,5 l wody	7 opakowań/ 1,8 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, V, HALAL
Purolatte 12093026	Czekolada mleczna. Baza z delikatnym aromatem, idealnie nadaje się do kreowania fantazyjnych lodów. Zawiera 40% mlecznej czekolady. Bez dodatku utwardzanych i rafinowanych tłuszczów..		6 opakowań/ 1,75 kg	GLUTEN FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, HALAL
White Chocolate (Cioccolato Bianco) 12093761	Biała czekolada, baza o charakterystycznym aromacie. Zawiera 43% białej czekolady w proszku.	1 opakowanie + 2.2 l wrzącej wody	7 opakowań/ 1,6 kg	GLUTEN FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, HALAL

Base Grancacao
12091012

Produkty z jednego regionu pochodzenia

Używamy tylko najwyborniejszego kakao, wyselekcjonowanego z najlepszych plantacji na świecie.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Fondente Monorigine Ecuador 12093075	Kompletna baza zawierająca 83% gorzkiej czekolady w proszku. Zawiera 100% kakao z Ekwadoru o wyrafinowanym smaku i intensywnej czekoladowej nucie. Nie zawiera mleka i jego pochodnych. Nie zawiera tłuszczów innych niż masło kakaowe. Zawiera wyłacznie naturalne aromaty i emulgatory.	1 opakowanie + 2,2 l wrzącej wody	7 opakowań/ 1,8 kg	
Fondente Monorigine Perù 12093078	Kompletna baza zawierająca 80% gorzkiej czekolady w proszku. Zawiera 100% kakao z Peru o intensywnym czekoladowym smaku. Nie zawiera mleka i jego pochodnych. Nie zawiera tłuszczów innych niż masło kakaowe.			
Extra Ciemna czekolada Monorigine Santo Domingo 12093751	Gorzka czekolada wytwarzana wyłącznie z kakao z Santo Domingo, która jest jedną z najlepszych na świecie. Zawiera 57% ciemnej czekolady w proszku oraz kakao Monorigine Santo Domingo. Bez dodatku mleka i jego pochodnych. Bez dodatku innych tłuszczów niż masło kakaowe.	1 opakowanie + 2,2 l wrzącej wody	7 opakowań/ 1,8 kg	
Monorigine São Tomé 12093076	Kompletna baza o dużej zawartości kakao 100% z Wysp Świętego Tomasza i Książęcej, umożliwia przygotowywanie kremowych i doskonale smarownych lodów o intensywnym smaku z kawową nutą. Zawiera wyłacznie naturalne aromaty i emulgatory.	1 opakowanie + 2,5 l ciepłej wody	1 opakowanie /1,8 kg	

Kremy Czekoladowe

Sporządzone z orzechów laskowych i kakao przepisy to specjalizacja Pernigotti.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
NOWOŚĆ **Krem Pernigotti** 12093085	Krem gianduia do zastosowania w lodach. Z kakao, orzechami laskowymi (29%) i naturalnymi aromatami, bez oleju pamowego. 100% naturalny.	500 g kremu pernigotti + 500 g gorącej wody	2 opakowania / 6 kg	
Gianduia 12092161	Zawiera orzechy laskowe, cukier i kakao.	100 g na l mieszanki	2 opakowania/ 6 kg	
Bitter Gianduia 12092231	Zawiera tylko orzechy laskowe i kakao. Bez cukru.			
Fluid Gianduia 12092171	Zawiera orzechy laskowe, kakao i cukier. Zawiera dodatek rafinowanych tłuszczy roślinnych do uzyskania lepszej konsystencji.			
Gianduiotto Cream (Ex Orogianduia) 12093005	Zawiera certyfikowane orzechy laskowe IGP, cukier i kakao.	100/150 g na l mieszanki	2 opakowania/ 3 kg	
Gioia Mia (Donatella) 12092241	Pasta Gianduia z całymi orzechami laskowymi.	100 g na l mieszanki	2 opakowania/ 5,5 kg	
Dark Ice Coating (Pure dark chocolate) 12093731	Pasta o typowym smaku i kolorze ciemnej czekolady, z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi. Idealna do przekładania i dekorowania lodów, pozostaje miękka w ujemnych temperaturach.	do przekładania /dekoracji wg uznania	10 opakowań / 1 kg	
Golosella Paste 12092251	Krem gianduia (orzechy laskowe, cukier i kakao).	150 g na l mieszanki	2 opakowania/ 5,5 kg	
White Chocolate Paste 12092051	Pasta z 20% białej czekolady bez utwardzanych tłuszczów.	70 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 5,5 kg	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

I Classici

Kremy Pernigotti

do zastosowania w lodach.

Czekoladowe Pasty do Przekładania

Gładkie lub z kawałkami w celu wzmocnienia efektu “chrupania” w lodach.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Milk Variegate 12093066	Pasta do przekładania o smaku mlecznej czekolady. Gotowa do użycia lub przeznaczona do stosowania z dodatkami (granulat lub inne).	według uznania	1 opakowanie/ 5,5 kg	Gluten Free
White Variegate 12093065	Pasta do przekładania o smaku białej czekolady. Gotowa do użycia lub przeznaczona do stosowania z dodatkami (granulat lub inne).			Gluten Free
Dark Variegate 12093064	Pasta do przekładania o smaku gorzkiej czekolady. Gotowa do użycia lub przeznaczona do stosowania z dodatkami (granulat lub inne).			Gluten Free, Vegan
Variegato Golosella 12093251	Pasta do przekładania z orzechami laskowymi i kakao z niską zawartością tłuszczu.		1 opakowanie/ 25 kg	Gluten Free, Halal
Variegato Gianduiotto 12093042	Pasta do przekładania z orzechami z certyfikatem IGP, cukrem, kakao i olejem arachidowym.	według uznania	1 opakowanie/ 5,5 kg	Gluten Free

Monorigine São Tomé
12093076

Stracciatella i Polewy

Produkty bogate w kakao do deserów stracciatella lub do polewania lodów w rożku lub na patyku

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Stracciatella Fluid 12093061	Gwarantuje bardzo łatwą rozpuszczalność, rozpływa się w ustach z lodami uwalniając intensywny aromat oraz smak czekolady. Produkt z dodatkiem emulgatorów zapobiegających oddzieleniu się tłuszczu na powierzchni.	według uznania	2 opakowania/ 5,5 kg	Gluten Free, Halal
Ricopertura Bianca 12093020	Płynna biała czekolady do oblewania lodów na patyku. Posiada intensywny smak czekolady.		2 opakowania/ 2,5 kg	Gluten Free
Ricopertura Pinguini 12093141	Płynna czekolada do oblewania lodów na patyku. Posiada intensywny smak czekolady.		2 opakowania/ 5,5 kg	Gluten Free, Kosher, Vegan, Halal
Ricopertuta Pinguini (Excellent for Stracciatella taste) 12093181			1 opakowania/ 10 kg	Gluten Free, Kosher, Vegan, Halal
Stracciatella 12093221	Gwarantuje bardzo łatwą rozpuszczalność, rozpływa się w ustach z lodami uwalniając intensywny aromat czekolady.		2 opakowania/ 5,5 kg	Gluten Free, Kosher, Vegan, Halal
Stracciatella With Cuba Chocolate 12093791	Wysokiej jakości stracciatella zawierająca 48% miazgi kakaowej z Kuby. Gwarantuje doskonałą rozpuszczalność, wraz z lodami szybko rozpływa się w ustach, uwalniając intensywny aromat czekolady.		2 opakowania/ 2,5 kg	Gluten Free, Kosher, Vegan, Halal

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UZYCIA · HALAL · KOSHER

Stracciatella
12093221

Linia Morettine

Miękkie kremy o smaku kakaowym i orzechów laskowych gotowe do użycia w kuwetach, idealne do przygotowywania smaku czekoladki Cremino i do dekoracji lodów w witrynach.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Morettina White 12093034	Z delikatnym aromatem białej czekolady. Z cukrem, mlekiem, tłuszczem mlecznym i rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.	do przekładania / dekoracji wg uznania	2 opakowania/ 6 kg	
Morettina Chiara 12093029	Delikatny aromat migdałów, idealny do stworzenia smaku Cremino. Z cukrem, rafinowanymi tłuszczami roślinnymi, orzechami laskowymi i migdałami.			
Morettina Pernigotti Gelateria 12093027	Z cukrem, odtłuszczonym kakao, orzechami i rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.			

I Classici

CREMINO PERNIGOTTI
do zastosowania w lodach.

Morettina Gelateria
12093027

Morettina Chiara
12093029

KREMY

Pernigotti opiera swój profesjonalizm na umiejętności obróbki najwyższej jakości surowców. W linii past klasycznych past oferuje tradycyjne włoskie smaki: **Orzechów laskowych, Pistacji, Wanilii, Crema della Nonna, Kawy i Ajerkoniaku.**

Kremy Klasyczne

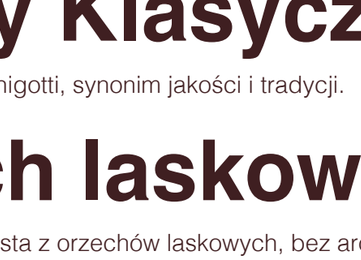
Kremy klasyczne Pernigotti, synonim jakości i tradycji.

Orzech laskowy

W 100% naturalna pasta z orzechów laskowych, bez aromatów i emulgatorów.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Light Hazelnut 12092024	100% Naturalna pasta z orzechów laskowych, delikatnie prażona. Bez dodatku aromatów i emulgatorów.	70 g na 1 l mieszanki	2 opakowania 2,8 kg	
Dark Hazelnut 12092020	100% Naturalna pasta z orzechów laskowych, mocno prażona. Bez dodatku aromatów i emulgatorów.		2 opakowania/ 2,8 kg	
Piedmont 100% IGP Hazelnut 12092474	100% prażonych orzechów laskowych certyfikowanych IGP. Bez aromatów. Pasta z wyłącznie włoskich orzechów laskowych, monitorowanych wzdłuż całego łańcucha dostaw. Certyfikowane wg standardu 2:2005 przez Międzynarodowe biuro DNV (Det Norske Veritas).			

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER



Piedmont 100% **IGP** Hazelnut

Associated to the Consorzium for the protection of Hazelnut IGP

Wyłącznie dla Pernigotti

Nocciola Chiara
12092581

Pistacja

Pasty wyprodukowane wyłącznie przy użyciu ściśle wyselekcjonowanych pistacji.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Pistachio Paste 12092811	Mieszanka z migdałów, orzechów laskowych, pistacji oraz cukru. Z dodatkiem emulgatorów, aromatów i barwników.	70 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5,5 kg	
100% Pure Pistachio 12092005	100% pistacji z dodatkiem barwników z ekstraktów roślinnych i soli. Bez dodatku aromatów.		2 opakowania/ 2,5 kg	
100% Pure Pistachio (Natural) 12092163	100% pistacji z solą, emulgatorami. Bez dodatku barwników i aromatów.			
Sicilian Pistachio Platino 12092441	100% pistacji z Sycylii z dodatkiem barwników z ekstraktów roślinnych i soli. Bez dodatku aromatów.			
Sicilian Pistachio from Bronte 12092761	100% DOP- certyfikowanych prażonych zielonych pistacji z Bronte. Bez dodatków aromatów i barwników. Pasta tylko z włoskich pistacji z monitorowanego łańcucha dostaw certyfikowanych wg standardu 2:2005 przez jednostkę certyfikującą Det Norske Veritas.			
Variegato Pistachio Sauce with pieces 12093019	Delikatna pasta z kawałkami pistacji. Bez dodatku aromatów, z barwnikami pochodzenia naturalnego. Idealna do przekładania lodów o smaku ricotty lub migdałów.	według uznania	2 opakowania/ 3 kg	

Sicilian Pistachio from Bronte
12092761

Bronte Pistachio **DOP** Paste

Wyłącznie dla Pernigotti

Torrone

Tradycyjne torrone bogate w miód, migdały i orzechy laskowe.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Torroncino 12092861	Miękka pasta z migdałów, orzechów laskowych i dodatkiem tłuszczów roślinnych.	70/100 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 3,5 kg	
Torrone Rustego Gran Marca grana grossa 12092921 1860 PERNIGOTTI IL TORRONE	Pasta zawierająca 70% pokruszonego klasycznego nugatu Rustego z migdałami i pasty z orzechów laskowych do przygotowywania smacznych lodów. Idealna do dekoracji.	70/100 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 4,5 kg	
Variegato Rustego (Pernigotti nougat) 12092008 1860 PERNIGOTTI IL TORRONE	Do przekładania lodów w kuwetach. 30% posypki Torrone Rustego.	według uznania	1 opakowanie 5 kg	

I Classici

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

TORRONE (NOUGAT) PERNIGOTTI
do zastosowania w lodach.

Torroncino
12092861

Variegato Torrone
1860 PERNIGOTTI IL TORRONE **Rustego**
12092008

Wanilla

Szeroka oferta past zróżnicowanych pod względem aromatu i koloru.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Vanilla 12093521	Słodka pasta z wanilią i naturalnym aromatem cytryny. Zabarwiona ß-karotenem.	70 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 3 kg	
Classic Vanilla 12093563	Słodka pasta z naturalnym aromatem i nasionami wanilii w proszku. Zabarwiona ß-karotenem.			
Pure Vanilla 12093173	Słodka pasta z naturalnym aromatem i nasionami wanilii w proszku. Zabarwiona ß-karotenem.	30/50 g na 1 kg mieszanki		
Vaniglia Pura Top 12093534	Pasta o naturalnym aromacie wanilii burbońskiej z Madagaskaru i ze sproszkowanymi laskami wanilii, umożliwia przygotowanie intensywnych w smaku lodów z nasionkami wanilii.	20/25 g na 1 kg mieszanki 20/25 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 3 kg	
Vanilla Top 12093183	Słodka pasta z naturalnym aromatem i nasionami wanilii w proszku. Zabarwiona ß-karotenem.	50/70 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 7 kg	
Vanilla Custard 12093077	100% naturalna pasta do produkcji lodów, waniliowych, semifredi i innych deserów. Zawiera cukier, żółtka jaj i mleko skondensowane.	40/50 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie /3,5 kg	

Malaga

Typowe lody o smaku likieru, bogate w miękkie rodzynki.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Malaga 12092361	Pasta z 45% rodzynek sułtańskich i winem muscat, z dodatkiem beta karotenu.	100 g na l mieszanki	1 opakowanie 7 kg	

Vanilla Pura Top
12093534

Pozostałe Kremy

Kremy do przygotowywania klasycznych smaków zgodnie z włoską tradycją.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Caramel 12092111	Słodka pasta z typowym kolorem i smakiem karmelu.	70 g na 1 kg mieszanki wiaderko	2 opakowania/ 3 kg	
Cassata Siciliana 12092014	Kandyzowane owoce z cynamonem, wanilią i śmietaną.	150 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5 kg	
Crema della Nonna 12093038	Produkt do aromatyzowania białej bazy i używania jako niepowtarzalne nadzienie. Zawiera mleko zagęszczone, żółtka jaj oraz cukier o delikatnym smaku aromatyzowanej skórki cytrynowej. Barwiona ß-karotenem.	100-250 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5 kg	
Frollino Cream Plus (Biscuit) 12093153	Produkt zbliżony smakiem do Crema Gusto Frollino, lecz cechujący się bardziej wyrazistym mocniejszym aromatem.	40-50 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie 3,5 kg	
Cremino Fluid (Almond, Cacao & Hazelnut) 12092151	Z cukrem, orzechami laskowymi, rafinowanymi tłuszczami roślinnymi do zagwarantowania wyższej kremistości. Produkt częściowo zabarwiony słynną czekoladą Cremino.	70 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5,5 kg	
Croccantino Rhum Fluid 12092181	Wykonana z prażonych orzechów laskowych i migdałów. Zawiera cukier oraz rafinowany tłuszcz roślinn dla uzyskania wyższej kremowości.	100 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie/ 5 kg	
Gran Amaretto Fluid 12092141	Do uzyskania smaku Amaretto z orzechami laskowymi, cukrem, kakao i rafinowanymi tłuszczami roślinnymi dla wyższej kremowości.	100 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5,5 kg	
Gran Caffe (coffee paste) 12092301	Zawiera cukier, mieszankę ekstraktówkawy i rafinowanych tłuszczy roślinnych dla uzyskania wyższej kremowości oraz jakości.		1 opakowanie / 5 kg	
Granzabaione "C" 12093391	Z cukru, zagęszczonego mleka, żółtek jaj i wina Marsala do uzyskania smaku Zabaione. Barwiona ß-karotenem. Idealna do cukierni oraz lodziarni.		1 opakowanie 4,8 kg	
Almond Elite 100% roasted almonds 12092371	100% pasty migdałowej z aromatami.	100 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 2,4 kg	

Cassata Siciliana
12092014

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Mint (white colour) 12093043	Mięta biała. Słodzona pasta bez barwników idealna do smaku "After Eight".	100 g na l mieszanki	2 opakowania/ 3 kg	
Mint (Green) 12093501	Mięta zielona. Słodzona pasta z barwnikami.	70/100 g na l mieszanki		
Walnut (Noce) 12092681	Pasta z szczególnie trwałym smakiem orzecha włoskiego z rafinowanymi tłuszczami roślinnymi.	70 g na l mieszanki	1 opakowanie/ 5,5 kg	
Panna Cotta 12092411	Pasta na bazie skondensowanego mleka, cukru oraz białka jaja. Produkt z barwą i smakiem typowego włoskiego deseru.	70 g na l mieszanki	1 opakowanie / 6 kg	
Panovo 12093011	Zawiera tylko świeże pasteryzowane żółtka jaj i cukier. Perfekcyjna do zastąpienia lub uzupełnienia świeżego jajka.	100 g Panovo stanowi równowartość 3 żółtek + 50 g cukru.	6 opakowań 1,25 kg	
Pasta orzech arachidowy 12092064	Pasta zawierająca 100% niesolonych orzeszków arachidowych.	70 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5 kg	
Trufle (czekolada i rum) 12093231	Pasta na bazie kakao i esencji rumu.	70 g na 1 kg mieszanki	1 opakowanie / 5,2 kg	
Tiramisù 12093311	Produkt wzbogacony ekstraktem z kawy. Idealny do przygotowania lodów o smaku jednego z najbardziej popularnych włoskich ciast. Pasta z cukru, żółtek jaj, skondensowanego mleka i wina Marsala.			
Zuppa Inglese GM 12093351	Pasta do lodów o smaku najbardziej popularnego włoskiego ciasta. Pasta z cukru, żółtek jaj, skondensowanego mleka i wina Marsala.			

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Frollino Cream Plus (Biscuit)
12093153

Variegato Frollino al Cioccolato
12093504

Inne Smaki

Produkty w formie proszku do rozpuszczenia bezpośrednio w mieszance lodowej.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Coffee Supreme 12093024	Kawa rozpuszczalna 100% kawy arabica w granulkach o wyjątkowej rozpuszczalności.	25-30 g na 1 kg mieszanki	8 opakowań/ 0,5 kg	
Mascarpone 12093661	Produkt w formie proszku na bazie mleka, serka mascarpone i maltodekstryny. Bez dodatku tłuszczów. Idealny do tiramisu oraz lodów marscapone, idealny do aromatyzowania jeżynami lub variegaturami owocowymi.	40-50 g na l mieszanki	3 opakowania/ 2 kg	
Liquorice 12093161	Czysty ekstrakt z lukrecji w formie proszku.	30-35 g na l mieszanki	3 opakowania/ 2 kg	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Café Supremo
12093024

Kremowe Pasty do Przekładania

Do dekorowania i przekładania lodów w kuwetach podczas ich wyjmowania. Wiele specjałów, dzięki którym Twoje lody są smaczniejsze.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Cioccocrok 12093641	Kemowa pasta kakaowa zawierająca chrupki (ryż dmuchany) idealna do przekładania lodów i deserów.	do przekładania /dekoracji wg uznania	3 opakowania/ 2 kg	
Gelato Snack 12093711	Pasta gianduia z kawałkami mini-grissini (Włoskie paluszki), do dekoracji lodów.		3 opakowania/ 2 kg	
Granbignè 12093431	Aromatyczne ciasteczka,zanurzone w paście kakaowej. Idealne do lodów o smaku profiteroles.		1 opakowanie/ 7 kg	
Crocchi Hazelnut Sauce 12098731	Pasta do przekładania, bogata w kawałki orzechów laskowych i granulowane orzechy laskowe dla podkreślenia chrupkości.		2 opakowania 2,5 kg	
Pasta Amor (Pernigotti Wafer) 12092010	Pasta do przekładania o smaku czekoladowym, z dużą ilością pokruszonych wafelków i granulatu z orzechów laskowych. W smaku nawiązuje do Amor&Pleasure. Zawiera tylko naturalne aromaty.	według uznania	1 opakowanie/ 4 kg	
Variegato Chock 12098753	Pasta gianduia o smaku czekoladowym z kawałki orzechów laskowych do przekładania lodów, kawałki pralinek o smaku orzecha laskowego i wafelków.	do przekładania /dekoracji wg uznania	1 opakowanie/ 5 kg	
Variegato Crema di Marroni 12093025	49% pasty z kasztana z kawałkami kasztana (38%), bez przeciwutleniaczy, aromatów i barwników.	do przekładania /dekoracji wg uznania	6 opakowań/ 1,75 kg	
Variegato Frollino al Cioccolato 12093012	Zawiera 30% kruchych ciasteczek, certyfikowaną IGP pastę z orzechów laskowych i niskotłuszczowe kakao. Idealne połączenie z Crema Frollino i wszystkimi rodzajami lodów czekoladowych.	do przekładania /dekoracji wg uznania	1 opakowanie/ 5 kg	
Variegato Gianduiotto Pralinato 12093551	Pasta o smaku gianduia z chrupkami, zawiera 20% pralinek orzechowych, do przekładania lodów w kuwetach.		2 opakowania/ 3 kg	
Variegato Mandorlone (Roasted Almond) 12092391	Pasta do przekładania, zawierająca migdały igranulat z migdałów.		1 opakowanie/ 5 kg	

Variegato Crema di Marroni
12093025

OWOCE

Kompletna linia spełniająca wszelkie wymagania dzięki zróżnicowanym kategoriom produktów.
Pasty owocowe: o dużej zawartości owoców i zawierające naturalne barwniki, stosowane jako substytut lub suplement świeżych bądź mrożonych owoców.
Cremolati: Gotowe bazy w postaci pasty, do których, dla otrzymania doskonałego sorbetu lub lodów wystarczy dodać wody lub mleka.
Fruttapronta: Gotowe bazy w proszku do użycia z dodatkiem wyłącznie wody, do przygotowania sorbetów, które mogą zawierać aż do 20% uwodnionych owoców.

Frutta pronta

Półprodukty w proszku na bazie odwodnionych owoców, do których dodaje się tylko wody i/lub mleka. Zawierają ponad 20% odwodnionych owoców, nie zawierają mleka i jego pochodnych ani tłuszczów.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Kokos 12106009	Zwiera 20% kokosa	1 opakowanie + 2,7 l wody	6 opakowań/ 1,3 kg	
Cytryna 12106013	Zawiera cytrynę w proszku oraz błonnik roślinny.	1 opakowanie + 2,7 l wody	6 opakowań/ 1,35 kg	

Cremolati w 100% włoskie owocena

Półprodukty w postaci pasty, zawierające cukry i naturalne środki zagęszczające, o wysokiej procentowej zawartości owoców, do zastosowania z wodą lub mlekiem. Zawierają naturalne barwniki.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Brzoskwinia,100% włoskie owoce 12095036	45% truskawek i kawałków truskawek.	1 wiaderko + 2 łyżki wody	6 opakowań 1,5 kg	

Cytryna
12106013

Pasty owocowe

Wysokiej jakości pasty do stosowania jako substytut lub suplement owoców w sorbetach.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Ananas 12094561	40% ananasa i kostek ananasa.	**Jako substytut:** 100 g na 1 kg mieszanki **Jako suplement:** 40–50 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania 3,5 kg	
Banan 12094491	25% banana (gładka pasta).			
Kokos 12094571	17% rozdrobnionego kokosa.			
Truskawka 12094501	45% truskawek i kawałków truskawek.			
Owoce Lasu 12094581	21% owoców leśnych.			
Morwa 12094034	Pasta z kawałkami owoców morwy, zawiera 30% owoców.			
Malina 12094521	30% malin.			
Mango 12094511	38% mango (gładka pasta).			
Jabłko 12094811	35% zielonego jabłka.			
Granat 12094531	30% owoców granatu (gładka pasta).			
Melone 12094591	40% melona (gładka pasta).			
Brzoskwinia 12094781	45% żółtych brzokwiń.			

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

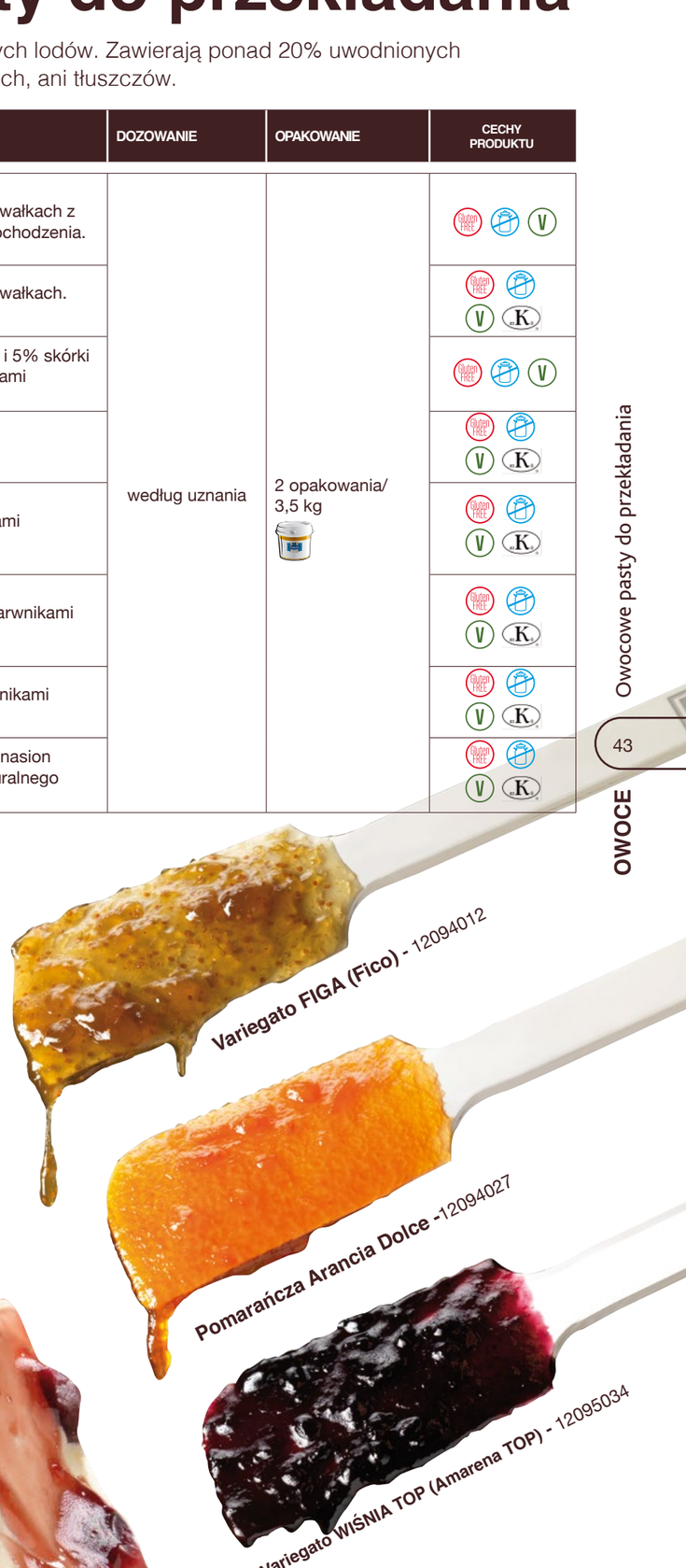
Owoce Lasu
12094581

Owocowe pasty do przekładania

Półprodukty w paście do przekładania gotowych lodów. Zawierają ponad 20% uwodnionych owoców, nie zawierają mleka i jego pochodnych, ani tłuszczów.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Variegato WIŚNIA TOP (Amarena TOP) 12095034	40% wiśni w całości i w kawałkach z barwnikami naturalnego pochodzenia.	według uznania	2 opakowania/ 3,5 kg	
Variegato WIŚNIA (Amarena) 12095251	20% wiśni w całości i w kawałkach. Z barwnikami azowymi.			
Pomarańcza Arancia Dolce 12094027	20% owoców pomarańczy i 5% skórki pomarańczowej, z barwnikami naturalnego pochodzenia.			
Variegato FIGA (Fico) 12094012	65% figi w kawałkach.			
Variegato POZIOMKA (Fragolina di Bosco) 12094022	25% poziomek, z barwnikami naturalnego pochodzenia.			
Variegato OWOCE LASU (Frutti di Bosco) 12095271	40% owoców leśnych, z barwnikami naturalnego pochodzenia.			
Variegato MALINA (Lampone) 12095872	45% miazgi z malin z barwnikami naturalnego pochodzenia.			
Variegato GRANAT (Melograno) 12095871	43% owocu granatu, 30% nasion granatu, z barwnikami naturalnego pochodzenia.			

Variegato GRANAT (Melograno)
12095871



DEKORACJE

Posypki i nadzienia

Linia produktów na bazie bakalii do dekorowania lodów w kuwetach lub w pucharkach, deserów semifreddo, ciast i monoporcji.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Amarene 12098461	60% miękkich kandyzowanych wiśni w syropie.	Według uznania	1 opakowanie 3,5 kg	GLUTEN FREE, V
Kandyzowane owoce 12098013	Odpowiednia do uzyskania smaku deseru “Cassata siciliana”.	Do nadziewania i dekoracji	1 opakowanie/ 3 kg	GLUTEN FREE, V
Macarron Biscuits (Biscuit pieces) 12098048	Amaretto wytwarzane z cukru, 18% migdałów oraz moreli.		1 opakowanie/ 4 kg	GLUTEN FREE
Nougat - Chopped (Torrone) 12098641	Klasyczny nugat Pernigotti z migdałami i orzechami (43%) w postaci posypki do dekorowania.		3 opakowania/ 2 kg	GLUTEN FREE
Siekane orzechy 12098047	Posiekane orzechy laskowe.			GLUTEN FREE, N, V
Pistachio - Granules (Prażone) 12098521	100% opiekane i granulowane pistacje, bez GMO i glutenu. Pakowane próżniowo.		3 opakowania/ 1 kg	GLUTEN FREE, N, V
Granella Torrone Grana Grossa 12098651	Klasyczny nugat Pernigotti z migdałami i orzechami (43%), w kruchych, łatwych do odłamania segmentach, do układania na gotowych lodach w kuwetach.		3 opakowania / 2 kg	GLUTEN FREE
Całe orzechy 12098046	Całe orzechy laskowe.			GLUTEN FREE, N, V
Orzechy całe Certyfikat IGP 12098181	Całe, prażone orzechy z Piemontu z certyfikatem IGP.			GLUTEN FREE, N, V
Marroni (kandyzowane kasztany) 12092401	Kandyzowane jadalne kasztany, pełne i w kawałkach w karmelizowanym syropie.	150 g na l mieszanki	1 opakowanie/ 5,85 kg	GLUTEN FREE, N, V

Kandyzowane owoce
12098013

Całe orzechy
12098047

Pistachio - Granules (Prażone)
12098521

Marroni (kandyzowane kasztany)
12092401

Produkty do garnirowania

Służą do przekładania i dekorowania lodów w pucharkach i kuwetach, deserów i monoporcji. Nie powodują topnienia lodów, ani z nich nie spływają.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIE	CECHY PRODUKTU
Topping Black Cherry (WIŚNIA) 12098022	Wiśnia 23% owoców.	do polewania oraz dekorowania/ według uznania	4 butelki/ 1 kg	
Topping Chocolate (CZEKOLADA) 12098042	Intensywny smak czekolady (30%) . Może być stosowany do deserów. Nie spływa z lodów, nie topi ich.			V
Topping Caramel (KARMEL) 12098043	Karmel, intensywny aromat palonego cukru.			V
Topping Strawberry (TRUSKAWKA) 12098026	Truskawka 37% owoców.			V
Topping Wild Berries (OWOCE LASU) 12098039	Owoce leśne 35% owoców.			V

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Topping Caramel (KARMEL)
12098005

FOOD SERVICE

Wysokiej jakości produkty o dużym poziomie wydajności, skierowane do szerokiego kręgu odbiorców obejmującego lodziarnie, kawiarnie, bary i restauracje oraz przeznaczone na wszystkie pory roku — od **Zimnych Kremów** po **Gorącą Czekoladę**.

Gorąca czekolada

Preparaty o bardzo wysokiej zawartości czekolady proszku i w 100% naturalne.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	DOZOWANIE	CECHY PRODUKTU
Gorąca czekolada z Santo Domingo 1 Kg/10 12093741	Czekolada pochodząca wyłącznie z Santo Domingo. Nie zawiera aromatów.	40 g + 100 g wody lub 40 g + 100 g mleka	10 opakowań 1 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, N, V
Cioccolata Classica 15002044	Mieszanka zawierająca czekoladę w proszku i odtłuszczone mleko w specjalnym opakowaniu przeznaczonym do użycia w czekoladziarkach. Zawiera tylko naturalne aromaty.	**Na 1 czekoladziarkę:** 1 saszetka + 2,5 l mleka **Na 1 filiżankę:** 27 g + 120 ml mleka	12 torebek 0,5 kg	GLUTEN FREE, N
Cioccolata Classica 15002574	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę w proszku i odtłuszczone mleko. Zawiera tylko naturalne aromaty.	1 saszetka + 120 ml mleka na 1 filiżankę	50 saszetek 27 g	GLUTEN FREE, N
Cioccolata Fondente 15002049	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę w proszku o smaku gorzkiej czekolady. Nie zawiera aromatów.			GLUTEN FREE, N, LACTOSE FREE, V
Cioccolata Fondente Amarena Rum 15002578	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę w proszku o smaku wiśniowo-rumowym. Zawiera naturalne aromaty.			GLUTEN FREE, N, LACTOSE FREE, V
Cioccolata Fondente Arancia 15002577	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę w proszku o smaku pomarańczowym. Zawiera tylko naturalne aromaty.			GLUTEN FREE, N, LACTOSE FREE, V
Cioccolata Fondente Peperoncino 15002042	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę i ostrą papryczkę w proszku. Nie zawiera aromatów.		50 saszetek 30 g	GLUTEN FREE, N, LACTOSE FREE, V
Cioccolata Fondente S. Domingo 15002575	Porcjowana mieszanka o smaku gorzkiej czekolady z kakao z Dominikany. Nie zawiera aromatów.		50 saszetek 27 g	GLUTEN FREE, N, LACTOSE FREE, V
Cioccolata Fondente Zenzero 15002576	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę w proszku o smaku imbirowym.			GLUTEN FREE, N, LACTOSE FREE, V
Cioccolata calda Bianca 15002579	Porcjowana mieszanka zawierająca czekoladę w proszku z białą czekoladą. Zawiera tylko naturalne aromaty.		50 saszetek 28 g	GLUTEN FREE, N

Cremasempre

Półprodukty, do których dodaje się tylko mleko. Bez barwników, stworzone do przygotowywania miękkich i smacznych kremów w granitorze.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	CECHY PRODUKTU
Cremasempre Coffee (Caffe) 12091037	Kompletna mieszanka o smaku kawowym.	1 opakowanie + 3 l mleka lub zamiast 500 g mleka użyć 500 g śmietany	10 opakowań 1,1 kg	GLUTEN FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, HALAL
Cremasempre Yogurt 12091039	Kompletna mieszanka o smaku jogurtowym.	1 opakowanie + 3 l mleka lub zamiast 500 g mleka użyć 500 g śmietany		GLUTEN FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA, HALAL

Cremasempre Yogurt
12091039

Cremasempre Caffè
12091037

Granita

Baza gotowa do przygotowania granity o neutralnym smaku, z bardzo drobnymi kryształkami lodu, do dowolnego aromatyzowania z użyciem syropów w trakcie wyjmowania z granitora.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	DOZOWANIE	CECHY PRODUKTU
Neutral (Neutra) 12091045	Preparat do przygotowywania bazy do granitora, aromatyzować syropem bądź pastą.	1.050 kg na 7 litrów zimnej wody lub 150 g na litr wody	10 opakowań 1,05 kg	GLUTEN FREE, N, V

Sorbet cytrynowy

Gotowa baza do przygotowania granity o smaku Cytryny

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	DOZOWANIE	CECHY PRODUKTU
Lemon (Tuttolimone) 12091741	Cytryna. Z naturalnymi aromatami i błonnikami roślinnymi. Bez tłuszczów, mleka i pochodnych mleka.	1 opakowanie + 2,7 l wody	12 opakowań 1,25 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · N NATURAL · V VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · K KOSHER

Granita Neutra
12091045

Tuttolimone
12091741

SEMIFREDDO

Cała gama składników potrzebnych do przygotowania pysznych deserów **Semifreddo, Musów i Ciepłych Lodów**.

Semifreddo

Do przygotowywania doskonałych semifreddo i deserów oraz “ciepłych lodów”.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	CECHY PRODUKTU
Decopantop 12099541	Zbilansowana mieszanka cukrów, rafinowanych tłuszczy roślinnych oraz odtłuszczonego mleka w proszku. Wysoka zdolność ubijania i doskonałe przechowywanie powoduje, że nadaje się idealnie do produkcji semifreddo, w szczególności gdy stosuje się go razem z pastami.	**Integrator:** 40/50 g na 1 kg mieszanki **Semifreddi:** 500 g na litr wody	6 opakowań 2 kg	
Gran Mousse 12091061	Zbilansowana mieszanka cukrów, rafinowanych tłuszczy roślinnych oraz emulgatorów. Bez zagęszczaczy. Umożliwia stworzenie “ciepłych lodów” (produkt który jest przechowywany w takiej samej temperaturze jak lody w witrynie, nadal pozostaje kremowy oraz miękki).	350 g produktu, 350 g mieszanki, 300 g mleka		
Semifreddo (-18°C) 12107011	Zbilansowana mieszanka cukrów, emulgatorów oraz rafinowanych tłuszczów roślinnych. Bez zagęszczaczy. Do produkcji semifreddo oraz deserów które będą przechowywane w temperaturze powyżej zera.	1 l mleka na 500 g produktu		
S. Freddo Creme/ Fruit (+5) 12107001	Zbilansowana mieszanka cukrów oraz stabilizatorów. Bez tłuszczów roślinnych. Do produkcji semifreddo oraz deserów które będą przechowywane w temperaturze powyżej zera.	1000 g śmietany, 250 g mleka, 200 g Semifreddo		
Specchiocioc 12107151	Żel czekoladowy do dekorowania ciast oraz semifreddo. Przechowywany w lodówce nie krystalizuje się. Bez nasyconych tłuszczów roślinnych, mleka lub pochodnych mleka.	według uznania	2 opakowania 3,5 kg	
Neutra Glaze (Specchio Neutra) 12107141	Żel do dekorowania ciast oraz semifreddo. Przechowywany w lodówce nie krystalizuje się. Bez nasyconych tłuszczów roślinnych, mleka lub pochodnych mleka. Może być aromatyzowany toppingami oraz Gusticrema.			

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Semifreddo Crema (-18°)
12107011

1860

PERNIGOTTI

NAJLEPSZE SUROWCE
DO TWOICH LODÓW

WYROBY CUKIERNICZE

Ingredients factory

Czekolada

Pernigotti jest synonimem jakości w świecie czekolad od 1860 roku. Nasze czekoladowe polewy są uzyskiwane z cennych mieszanek kakao o różnej zawartości masła kakaowego, do przygotowywania pralinek i ganache.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	MODEL-OWANIE	GANACHE	MUSY I POLEWY	DEKORACJE	CECHY PRODUKTU
Gocce Bianca Gold 35 (biała czekolada) 12100251	Kuwertura (60%) czekoladowa o waniliowym aromacie. Idealna do przygotowywania pralin, wiśni w czekoladzie, jajek wielkanocnych, lodów semifreddo oraz do polewania. (masło kakaowe min. 38%)	według uznania	1 opakowanie 10 kg	●	●	●	●	
Gocce Extra Bitter Gold 70 12100231	Kuwertura (60%) czekoladowa o waniliowym aromacie. Idealna do przygotowywania pralin, wiśni w czekoladzie, jajek wielkanocnych, lodów semifreddo oraz do polewania. (masło kakaowe min. 38%)			●	●	●	●	
Gocce Fondente Gold 34 (ciemna czekolada) 12100221	Kuwertura (60%) czekoladowa o waniliowym aromacie. Idealna do przygotowywania pralin, wiśni w czekoladzie, jajek wielkanocnych, lodów semifreddo oraz do polewania. (masło kakaowe min. 34%)			●	●	●	●	
Gocce Fondente Gold 38 (ciemna czekolada) 12100041	Kuwertura (60%) czekoladowa o waniliowym aromacie. Idealna do przygotowywania pralin, wiśni w czekoladzie, jajek wielkanocnych, lodów semifreddo oraz do polewania. (masło kakaowe min. 38%)		2 opakowania 5 kg	●	●	●	●	
Gocce Latte Gold 36 (mleczna czekolada) 12100241	Kuwertura z mlecznej czekolady, pozyskana z mieszanki wyśmienitej miazgi, odtłuszczonego mleka w proszku oraz z mleka pełnego. Idealna do przygotowywania czekoladek nadziewanych, wiśni w czekoladzie, jajek wielkanocnych, lodów, semifreddo oraz do polew.		1 opakowanie 10 kg	●	●	●	●	

Gocce Fondente Gold 38
12100041

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	MODEL-OWANIE	GANACHE	MUSY I POLEWY	DEKORACJE	CECHY PRODUKTU
Pani Bianco Gold 35 (White Chocolate) 12100521	Kuwertura z białej czekolady, idealna do przygotowania czekoladowych jajek, pralin, glazury i do użytku przez lodziarnie.	według uznania	10 opakowań/ 0,5 kg	●	●	●	●	
Pani Extra Bitter Gold 70 12100501	Kuwertura (60%) z ciemnej czekolady o charakterystycznym ciemnym kolorze i mocnym aromacie. Idealna do przygotowania nadzień czekoladowych, oblewanych wiśni, jajek wielkanocnych, lodów oraz semifreddo. Do nadzień ciast i polewy (tłuszcz kakaowy minimum 34%)	Masło kakaowe: 42% miazga kakao 70%		●	●	●	●	
Pani Fondente Gold 34 12100471	Kuwertura (60%) z ciemnej czekolady o charakterystycznym ciemnym kolorze i mocnym aromacie. Idealna do przygotowania nadzień czekoladowych, oblewanych wiśni, jajek wielkanocnych, lodów oraz semifreddo. Do nadzień ciast i polewy (tłuszcz kakaowy minimum 34%)	według uznania		●	●	●	●	
Pani Fondente Gold 38 (Dark Chocolate) 12100461	Kuwertura (60%) z ciemnej czekolady o charakterystycznym ciemnym kolorze i mocnym aromacie. Idealna do przygotowania nadzień czekoladowych, oblewanych wiśni, jajek wielkanocnych, lodów oraz semifreddo. Do nadzień ciast i polewy (masło kakaowe min. 34%)	Masło kakaowe: 38% miazga kakao 60%		●	●	●	●	
Pani Noisette Gold 35 12100491	Kuwertura z białej czekolady, idealna do przygotowania czekoladowych jajek, pralin, glazury i do użytku przez lodziarnie.	Orzech Laskowy: 22% Masło kakaowe: 39%.		●	●	●	●	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Pani Fondente Gold 34
12100471

Pani Bianco Gold 35
12100521

Czekoladowe kremy i nadzienia

Pasty idealne do nadziewania śmietany, kremów i deserów semifreddo.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	CECHY PRODUKTU
Cioccobianca (biała czekolada) 12099171	Bez tłuszczów nasyconych, z mlekiem oraz proteinami mlecznymi.	W zależności od zastosowań przyjętych w cukiernictwie	1 opakowanie 5,5 kg	
Cioccobianca 12099191			1 opakowanie 12 kg	
Cioccocream "M" 12099151	Z kakao oraz orzechami laskowymi. Bez tłuszczów nasyconych.		2 opakowania 5,5 kg	
Cioccocream "M" 12099091			1 opakowanie 12 kg	
Cioccocream "M" 12099094			2 opakowania 5,5 kg	

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Cioccobianca
12099171

CioccoCream "M"
12099091

Gusticrema

Pasty o obniżonej kwasowości specjalnie przeznaczone do aromatyzowania deserów semifreddo, bitej śmietany, kremu cukierniczego, glazur lustrzanych oraz mieszanek do lodów czekoladowych. Doskonałe również do dekoracji kuwet z lodami.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	CECHY PRODUKTU
Gusti Crema Orange POMARAŃCZA 12111081	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	40 g na 1 kg mieszanki	2 opakowania/ 1,3 kg	
Gusti Crema Chocolate CZEKOLADA 12111041	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	70 g na 1 kg mieszanki		
Gusticrema Frutti di Bosco 12111011	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	40 g na 1 kg mieszanki		
Gusticrema Gianduia 12111101	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	70 g na 1 kg mieszanki		
Gusticrema Limone 12111091	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	40 g na 1 kg mieszanki		
Gusticrema Nocciola 12111071	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	70 g na 1 kg mieszanki		
Gusticrema Vaniglia 12111031	Idealne do aromatyzowania ubitej śmietany, kremów cukierniczych oraz semifreddo nie zmieniając ich struktury.	50 g na 1 kg mieszanki		

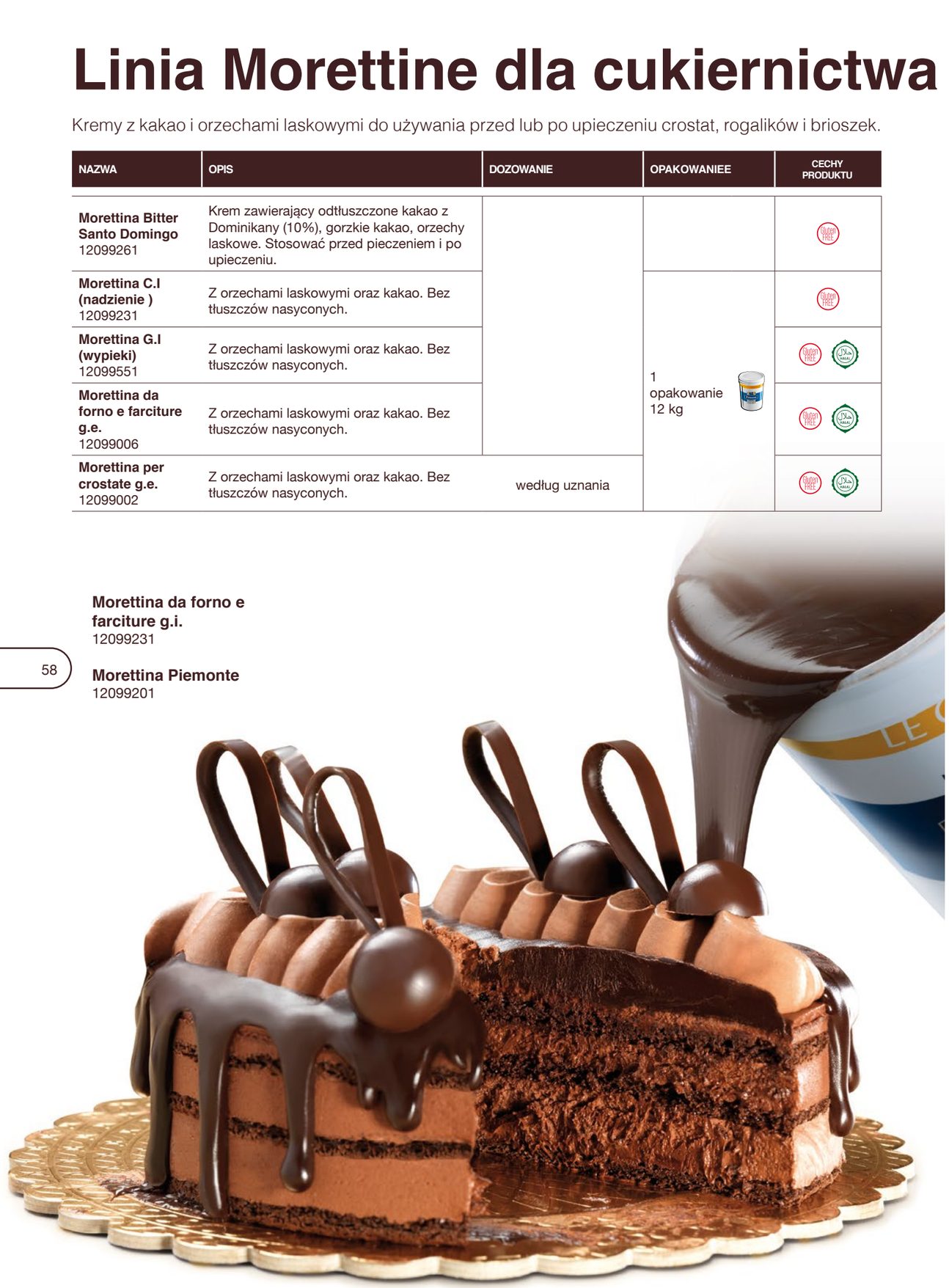
Gusticrema Limone
12111091

Specchioneutra
12107141

Linia Morettine dla cukiernictwa

Kremy z kakao i orzechami laskowymi do używania przed lub po upieczeniu crostat, rogalików i brioszek.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	CECHY PRODUKTU
Morettina Bitter Santo Domingo 12099261	Krem zawierający odtłuszczone kakao z Dominikany (10%), gorzkie kakao, orzechy laskowe. Stosować przed pieczeniem i po upieczeniu.			GLUTEN FREE
Morettina C.I (nadzienie) 12099231	Z orzechami laskowymi oraz kakao. Bez tłuszczów nasyconych.		1 opakowanie 12 kg	GLUTEN FREE
Morettina G.I (wypieki) 12099551	Z orzechami laskowymi oraz kakao. Bez tłuszczów nasyconych.			GLUTEN FREE, HALAL
Morettina da forno e farciture g.e. 12099006	Z orzechami laskowymi oraz kakao. Bez tłuszczów nasyconych.			GLUTEN FREE, HALAL
Morettina per crostate g.e. 12099002	Z orzechami laskowymi oraz kakao. Bez tłuszczów nasyconych.	według uznania		GLUTEN FREE, HALAL



Morettina da forno e farciture g.i.
12099231

Morettina Piemonte
12099201

Nadzienia

Koncentraty owocowe do stosowania zarówno w wyrobach cukierniczych pieczonych, a także jako nadzienia na zimno.

NAZWA	OPIS	DOZOWANIE	OPAKOWANIEE	CECHY PRODUKTU
Albicocca "M" 12096251	Miękka i przejrzysta pasta z moreli, idealna do dekoracji na zimno i pieczenia.	Można zapiekać w 170/180° C przez 20-25 min. Na zimno może być używana do nadzień i dekoracji.	1 opakowanie 12,5 kg	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, VEGAN
Albicocca Universal 12096241	Do nadziewania oraz dekoracji.			GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, VEGAN

LACTOSE FREE · GLUTEN FREE · NATURAL · VEGAN · PRODUKT GOTOWY DO UŻYCIA · HALAL · KOSHER

Albicocca "M"
12096251

Albicocca Universal
12096241

Pernigotti S.p.A.

Viale della Rimembranza, 100 - 15067 Novi Ligure (AL) - Italy
Tel. +39 (0)143/7791 - gelateria@pernigotti.it - info@pernigottigelati.com
www. pernigottigelato.it

Pernigotti
Gelateria