



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## **FOOD & BEVERAGES**

---



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

# 70<sup>+</sup> DAILY LITTLE PLEASURES SINCE 1952 BABBI







"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"



# 70 PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI DAL 1952 BABBI

## WAFERINI ROMAGNA

La nostra Tradizione  
diventa Gelato





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952

## Our Tradition becomes Gelato

**70 ANNI PER NOI NON SONO UN TRAGUARDO  
MA UNA NUOVA PARTENZA!**

*70 years for us are not a finishing line but a new start!*

La nostra è una storia ricca di incontri, ricerche, condivisioni, emozioni e amicizia che, con i nostri prodotti, ci permette di rendere felici intere generazioni di persone nel mondo e ci spinge a continuare a farlo con rinnovata passione.

*Ours is a story full of encounters, research, sharing, emotions and friendship that, with our products, allows us to make entire generations around the world happy and encourages us to continue to do so with renewed passion.*



**I WAFERINI ROMAGNA  
DIVENTANO MERAVIGLIOSI  
GELATI E DESSERT PER  
FESTEGGIARE IL NOSTRO  
70° ANNIVERSARIO.**

*Waferini Romagna become wonderful  
Gelato and Desserts to celebrate our 70<sup>th</sup>  
Anniversary.*

Questa è una novità che parte da lontano, dalle nostre origini; finalmente sono disponibili gli ingredienti originali per creare il gelato più goloso al gusto degli inimitabili WAFERINI ROMAGNA BABBI.

*This is a novelty that began long ago, dating back to our origins; finally, the original ingredients are available to create the most delicious gelato with the flavour of the inimitable WAFERINI ROMAGNA BABBI.*

<b>1.28.0106 KIT WAFERINI ROMAGNA</b> Pasta Waferini Vaniglia 2 x 2,5 kg, Variiegato Waferini Nocciola 2 x 2,5 kg, segnagusto/taste marker n.1, vetrofania/window sticker n.1	1	10,0	QB/AR
<b>1.28.0105 PASTA WAFERINI VANIGLIA</b> VANILLA WAFERS PASTE	4	2,50	200-250
<b>1.23.0121 VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA</b> HAZELNUT WAFERS VARIEGATO	4	2,50	QB/AR



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952

**BASI LATTE**  
MILK BASES



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



(SACCHETTO / BAG)

							
<b>1.03.06</b>	<b>BASE PANNA 50</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Capostipite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Rich in proteins, milk and fresh cream taste.</i>	8	2,00	50	Latte / Milk		
<b>1.43.37</b>	<b>BASE PANNA TOP</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Excellent stability in the display, rich in proteins, milk and fresh cream taste.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		
<b>1.48.01</b>	<b>BASE TOP 50 S.A.</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi. <i>Excellent stability in the display, rich in proteins, flavoring-free.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		
<b>1.13.40</b>	<b>BASE BABBI 50 C/F</b> Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte. <i>It can be used with hot or cold process, excellent scoopability, delicate milk taste.</i>	8	2,00	50	Latte / Milk		
<b>1.48.37</b>	<b>BASE BABBI LATTE 50 N.E.</b> Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità. <i>Emulsifiers-free base with excellent overrun and structure. It is rich in vegetable fibers and it always guarantees perfect scoopability.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		
<b>1.13.12</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 50 C/F</b> Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggera aromatizzazione di panna. <i>Excellent stability in the display, warm to the palate, creamy texture and high overrun. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		 





































"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

## BASI LATTE

(SACCHETTO / BAG)

MILK BASES

							
<b>1.48.46</b>	<b>BASE NOVOGEL BABBI 75</b> Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità. <i>Low dosage base and versatile use. Flavouring-free, clean mouthfeel and of stability in every condition.</i>		<b>1,50</b>	<b>75</b>	Latte / Milk		
<b>1.46.82</b>	<b>BASE TOP 100 S.A.</b> (Senza grassi vegetali / without vegetable fats) Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi. <i>Rich in milk proteins and fats. It enhances the taste of pastes with an excellent stability.</i>		<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk		
<b>1.13.41</b>	<b>BASE BABBI 100 C/F</b> Eccellente spatolabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte. <i>Excellent scoopability and structure in the display, mild milk taste. It can be used with hot or cold process.</i>		<b>2,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk		
<b>1.48.29</b>	<b>BASE EASY 100 F</b> Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. <i>Created to achieve stability with cold method. Flavouring-free.</i>		<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk		
<b>1.47.27</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.</b> Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi. <i>Excellent performances in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Flavouring-free.</i>		<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk		 
<b>1.14.65</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 100 C/F</b> Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna. <i>Excellent performance in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.</i>		<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk		 
<b>1.48.20</b>	<b>BASE TUTTO LATTE 125 S.A.</b> Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi. <i>To be used with the only addition of milk and sugar. It ensures a stable gelato, warm to the palate and with high overrun. Flavouring-free.</i>		<b>1,25</b>	<b>125</b>	Latte / Milk		
<b>1.43.11</b>	<b>BASE 150 "CLAUDIO"</b> Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna. <i>Suitable for "mountain-shape" gelato, high stability. Strong taste of milk and cream.</i>		<b>1,00</b>	<b>150</b>	Latte / Milk		
<b>1.03.14</b>	<b>BASE PANNA 200</b> Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Rich structure and creamy texture, easy to use. Delicate cream taste.</i>		<b>2,00</b>	<b>200</b>	Latte / Milk		
<b>1.48.05</b>	<b>BASE BABBI MIX 250 C/F</b> Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. <i>Simple recipe with the only addition of water and sugar, to be used with hot or cold process. Slight milk taste.</i>		<b>1,00</b>	<b>250</b>	Acqua / Water		
<b>1.48.48</b>	<b>BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE</b> Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. <i>High dosage base for the preparation of artisan lactose-free gelato with a delicate natural aroma of milk.</i>		<b>1,00</b>	<b>250</b>	Acqua / Water		 
<b>1.14.57</b>	<b>BASE CACAO 200 C/F</b> Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. <i>It contains a fine blend of cocoa, to be used with hot or cold process with the only addition of milk and sugar.</i>		<b>1,00</b>	<b>200</b>	Latte / Milk		
<b>1.48.52</b>	<b>BASE COMPLETA LATTE 330 C/F</b> Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>To be used with the only addition of water. Compact structure and high stability. Flavouring-free.</i>		<b>2,00</b>	<b>500</b>	Acqua / Water		
<b>1.48.53</b>	<b>BASE LATTE B-FREE</b> Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>		<b>1,00</b>	<b>500</b>	Latte / Milk		  





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**BASI FRUTTA**  
FRUIT BASES



GELATO



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## BASI FRUTTA

### FRUIT BASES

(SACCHETTO / BAG)

			 kg	 g/l			
<b>1.43.36</b>	<b>BASE FRUTTA TOP 50</b> Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>It can be used with hot or cold process, excellent creaminess, clean taste.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water	 	 
<b>1.14.38</b>	<b>BASE FRUTTA 50 SDL C/F</b> Gelato compatto e spatolabile, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a well scoopable and compact gelato, highly stable in the show case. It can be used with hot and cold process.</i>	8	2,00	50	Acqua / Water	 	 
<b>1.48.13</b>	<b>BASE FRUTTA SPECIAL 50</b> Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a creamy gelato warm to the palate. It gives excellent results in terms of color and flavour.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water	 	 
<b>1.48.23</b>	<b>BASE LIMONE 50</b> Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali. <i>Dairy-free base specific for lemon gelato. High versatility, rich in natural essential oils.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water	 	 
<b>1.48.38</b>	<b>BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.</b> Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti. <i>Emulsifiers-free base for the creation of sorbets with a reduced incorporation of air. It allows to have a more intense color and an accentuated flavor compared to a base with emulsifiers.</i>	8	1,00	75	Acqua / Water	 	 
<b>1.03.36</b>	<b>BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F</b> Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Excellent stability and easy to use with hot or cold process.</i>	8	2,00	100	Acqua / Water	 	 
<b>1.48.54</b>	<b>BASE FRUTTA B-FREE</b> Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>		8	1,00	500	Acqua / Water	    
<b>1.43.38</b>	<b>BASE FRUTTA NATURA</b> (con fruttosio / with fructose) Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. <i>Ready-to-use base with fructose. Suitable to be used with high fruit percentage.</i>	10	1,00	500	Acqua / Water	 	 
<b>1.28.01</b>	<b>BASE LIQUIDA FRUITGEL</b> (secchiello / plastic bucket) Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. <i>Liquid-base. Ready to be used with fruit or pastes with the only addition of water.</i>	4	3,00	500	Acqua / Water	 	 





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

BASI

RICETTE / RECIPES

BASES

## BASE PANNA 50

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

LATTE INTERO / WHOLE MILK .....	1000g
ZUCCHERO / SUGAR .....	220g
PANNA FRESCA 35% / FRESH CREAM 35% .....	150g
BASE PANNA 50 BABBI (COD. 10306).....	50g
LATTE SCREMATO IN POLVERE	
SKIMMED MILK POWDER .....	50g
DESTOSIO / DEXTROSE .....	50g
TOTALE / TOTAL .....	1530g



## BASE FRUTTA NATURA



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

ACQUA / WATER .....	1000g
FRUTTA FRESCA / FRESH FRUIT .....	1300g
BASE FRUTTA NATURA BABBI (COD. 14338).....	1000g
TOTALE / TOTAL .....	3300g

## BASE TOP 100 S.A.

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

LATTE INTERO / WHOLE MILK .....	1000g
ZUCCHERO / SUGAR .....	170g
BASE TOP 100 S.A. BABBI (COD. 14682).....	100g
PANNA FRESCA 35% / FRESH CREAM 35% .....	100g
DESTOSIO / DEXTROSE .....	50g
TOTALE / TOTAL .....	1420g





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## BASI PER GELATO GOURMET GOURMET GELATO MIXES



GELATO



RISTORAZIONE



BEVANDE



(SACCHETTO / BAG)

		 kg	 %			
<p><b>1.48.34 GOURMET MIX</b> (PER GELATI GOURMET / FOR SAVORY GELATO)</p> <p>Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza ed è semplice realizzazione. <i>Semi-finished product easy to use for the production of savoury gourmet gelato, low sweetness level.</i></p>	7	1,25	330 - 370	Acqua / Water Latte / Milk		
<p><b>1.48.35 HAPPY HOUR MIX</b> (PER SORBETTI ALCOLICI / FOR ALCOHOLIC SORBETS)</p> <p>Stabilizzante in polvere per la produzione di fantasiosi sorbetti alcolici e cocktail. <i>Powder stabilizer for the production of alcoholic sorbets and cocktail gelato.</i></p>	7	1,25	150 - 180	Acqua / Water		 





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**NEUTRI**  
STABILIZERS




















GELATO



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## NEUTRI STABILIZERS

(SACCHETTO / BAG)

			kg 	g/kg 			
<b>1.46.76</b>	<b>NEUTRO CREME TOP 5</b> Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <i>Pure stabilizers, flavourings-free. For hot process.</i>	8	1,00	3 - 5	Latte / Milk		  
<b>1.46.83</b>	<b>NEUTRO UNIVERSALE 5</b> Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Emulsifiers-free pure stabilizer useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.</i>	8	1,00	3 - 5	Acqua / Water		  
<b>1.46.84</b>	<b>NEUTRO CREME SUPREMO 10</b> Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo scioglimento del gelato aumentando il corpo. <i>Pure stabilizers enriched with a mix of vegetable fibers to slow gelato melting by increasing its texture.</i>	10	1,00	6 - 10	Latte / Milk		  
<b>1.46.85</b>	<b>NEUTRO UNIVERSALE 10</b> Neutro senza emulsionanti, arricchito di fibre. Adatto per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Emulsifiers-free pure stabilizer rich in vegetable fibers. Useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.</i>	10	1,00	6 - 10	Acqua / Water		  



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**INTEGRATORI**  
IMPROVERS



GELATO


























"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

BASI

BASES

## INTEGRATORI IMPROVERS

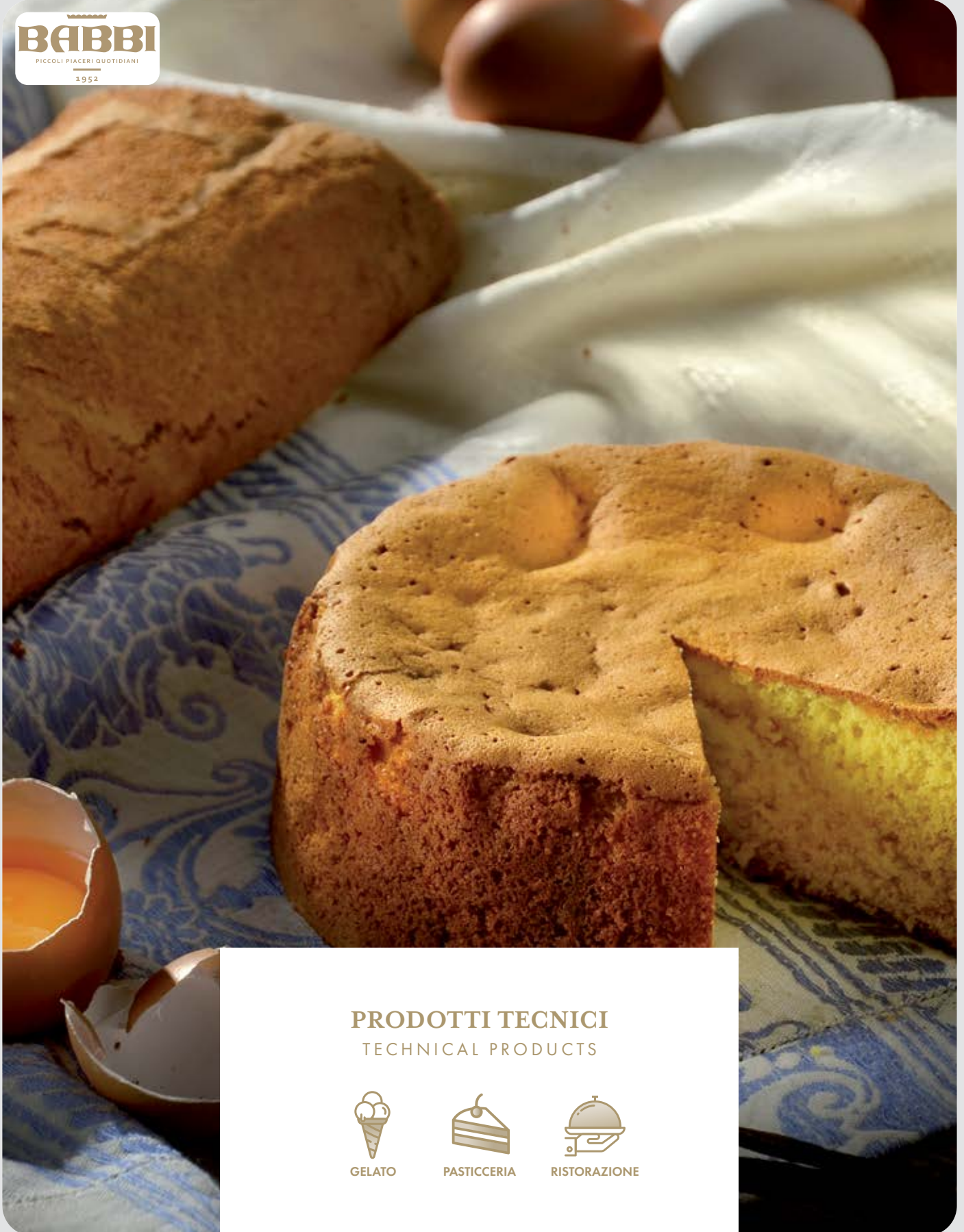
(SACCHETTO / BAG)

			 kg	 %/kg			
<b>1.03.12</b>	<b>CORPO</b> Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>It helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	8	2,00	20 - 40	-	 	
<b>1.43.23</b>	<b>EFFEUNO</b> Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>It adds fibres and polysaccharides for a denser Gelato, preventing the quick melting.</i>	8	1,00	10 - 50	-	 	 
<b>1.03.17</b>	<b>SOFFIPAN</b> Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Perfectly balanced milk fats and solids mix that can be used to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	14	1,00	20 - 40	-	 	
<b>1.43.04</b>	<b>NATURA PAN</b> Grassi nobili del latte per un gelato più vellutato e ricco di gusto. Può sostituire la panna fresca. <i>Isolated milk fats used to obtain a silky and full-flavoured Gelato. It can replace fresh cream.</i>	8	1,00	40 - 60	-	 	
<b>1.43.01</b>	<b>CREMOSO PIÙ</b> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. <i>This mix of refined vegetable fats helps increasing the overrun. It can be used to obtain a softer Gelato, warm to the palate.</i>	6	1,00	20 - 40	-	 	
<b>1.28.26</b>	<b>EASY PAN</b> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Refined vegetable fats mix that can be used to replace partly or totally milk or cream fats.</i>	6	1,00	QB / AR	-	 	
<b>1.28.25</b>	<b>PIÙ PROTEINA</b> Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. <i>Isolated milk proteins that can be used to obtain a silky texture and improve gelato stability in the display. It is highly recommended with "combined-method" process.</i>	8	1,00	QB / AR	-	 	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**PRODOTTI TECNICI**  
TECHNICAL PRODUCTS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE





























"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

## PRODOTTI TECNICI

### TECHNICAL PRODUCTS

(SACCHETTO / BAG)

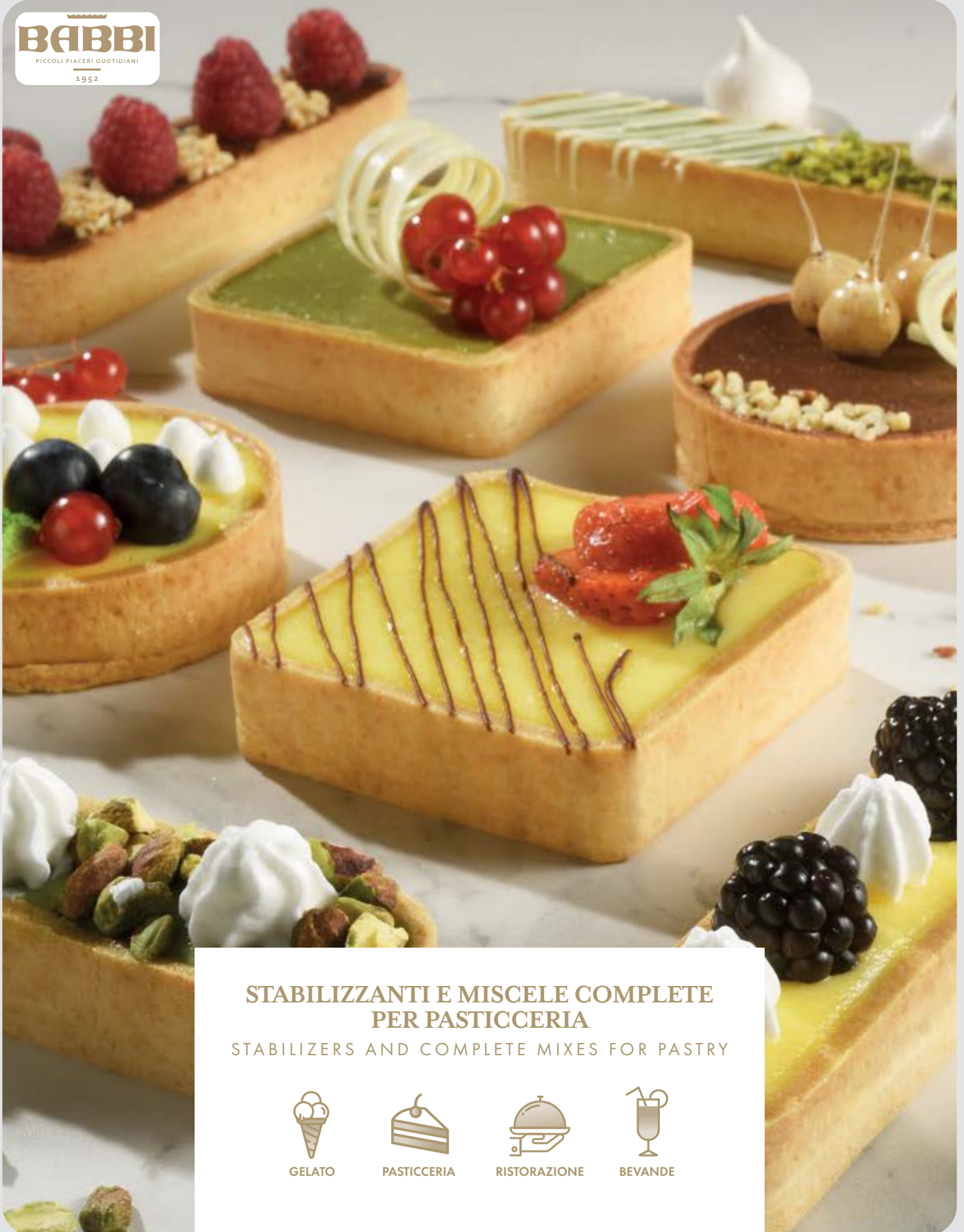
			 kg	 g/kg		
<b>1.48.31</b>	<b>STABIL CREAM LACTOSE FREE</b> Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Stabilizer for cream and positive temperature pastry.</i>	8	1,00	20 - 50		 
<b>1.28.12</b>	<b>TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR)</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	6	1,20	QB / AR		 
<b>1.28.0102</b>	<b>GLUKY 3 KG</b> Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>High DE glucose syrup that helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	4	3,00	QB / AR		 
<b>1.60.01</b>	<b>SCIROPPINO</b> Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Inverted sugar, helps balancing Gelato and Semifreddo cakes. It is rich in antioxidant properties and is also recommended in fruit salads.</i>	4	3,00	QB / AR		 
<b>2.06.44</b>	<b>LATTE IN POLVERE SCREMATO (SACCHETTO / BAG)</b> Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	12	1,00	QB / AR		 
<b>3.03.11</b>	<b>LATTE IN POLVERE SCREMATO (SACCHI / BAGS)</b> Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	-	25,00	QB / AR		 
<b>2.05.65</b>	<b>SUPER SOFFICE</b> Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Emulsifiers mix that can be used to obtain creamier Gelato and Sorbets, reducing the cold perception.</i>	1	5,00	QB / AR		  





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



**STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE  
PER PASTICCERIA**

STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE













"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

**STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA**

STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY

(SACCHETTO / BAG)

							
<b>1.43.03</b>	<b>BASE PER GELATO CALDO</b> Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. <i>Powder base for gelato semifreddo at negative temperature.</i>	<b>14</b>	<b>1,00</b>	<b>330 - 350</b>	Latte / Milk		
<b>1.28.03</b>	<b>FREDDY</b> <b>(BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR)</b> Base liquida per semifreddi (senza grassi vegetali). <i>Liquid base for semifreddo (vegetable fat-free).</i>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>330</b>	Panna / Cream		
<b>1.14.61</b>	<b>MONTANTE PER SEMIFREDDI</b> Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. <i>Powder base for semifreddo cakes with vegetable fats.</i>	<b>14</b>	<b>1,00</b>	<b>330</b>	Panna / Cream		
<b>1.49.06</b>	<b>PRONTO MOUSSE</b> Base in polvere per bavaresi e mousse. <i>Powder Base for bavarese and mousse.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>200 - 250</b>	Latte / Panna Milk / Cream		
<b>1.17.24</b>	<b>RISO NATURA BASE DESSERT</b> Base in polvere per semifreddi vegani. <i>Powder base for vegan semifreddo cakes.</i>	<b>7</b>	<b>1,00</b>	<b>800</b>	Acqua / Water		 
<b>1.48.31</b>	<b>STABIL CREAM LACTOSE FREE</b> Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Powder base for positive temperature desserts.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>20 - 50</b>	Panna / Cream		 
<b>2.13.0002</b>	<b>MIX BROWNIES</b> Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. <i>Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-	-		
<b>2.13.0007</b>	<b>MIX CUPCAKE, CAKE &amp; MUFFIN</b> Preparato in polvere per Cupcake, Cake e Muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for Cupcakes, Cakes and Muffins. Lactose and gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-	-		 
<b>2.13.0004</b>	<b>MIX FROLLA &amp; BISCOTTI</b> Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. <i>Tarts and cookies powder mix. Gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-	-		 
<b>1.49.21</b>	<b>MIX PER PAN DI SPAGNA</b> <b>SPONGE CAKE</b> Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. <i>Gluten free mix in powder for the production of a soft Sponge Cake. Oven or microwave baking.</i>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	-	-		
<b>2.13.0003</b>	<b>MIX RED VELVET</b> Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for red velvet cakes and cupcakes. Lactose and gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-	-		 
<b>2.13.0008</b>	<b>MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES</b> Preparato in polvere per Waffle, Pancake e Crepes. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for Waffles, Pancakes and Crepes. Lactose and gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-	-		 
<b>1.48.32</b>	<b>CREMA PASTICCERA A FREDDO</b> <b>CUSTARD MIX</b> Preparato in polvere per crema pasticcera. Senza uovo. <i>Powder mix for custard cream, egg-free.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>350-450</b>	Acqua / Water Latte / Milk		
<b>1.28.12</b>	<b>TUORLOMIO</b> <b>(BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR)</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	<b>6</b>	<b>1,20</b>	<b>QB / AR</b>	-		 





"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"



## AROMATIZZANTI POWDER FLAVOURINGS



GELATO



























PASTICCERIA



RISTORAZIONE



(SACCHETTO / BAG)

			 kg	 g/kg		
<b>1.23.0122</b>	<b>AROMA LIMONE PASTA (BOTTIGLIA/BOTTLE)</b> Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di limone. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaino. Non contiene acido citrico. <i>Paste product to flavour lemon flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.</i>		6	1,00	30-40	 
<b>1.13.11</b>	<b>CHANTILLY 60</b> Aroma di crema chantilly. <i>Chantilly cream flavour.</i>		5	1,00	60	
<b>1.03.04</b>	<b>FIOTTO 10 - 12</b> Aroma latte. / <i>Milk flavourings.</i>		10	1,00	10 - 12	 
<b>1.48.33</b>	<b>MASCARPONE 40 - 50</b> Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. <i>Cream powder with mascarpone flavourings.</i>		8	1,00	40 - 50	
<b>1.48.04</b>	<b>MILK &amp; CREAM 10 - 12</b> Aroma latte e panna. <i>Milk and cream aroma.</i>		10	1,00	10 - 12	 
<b>1.03.38</b>	<b>YOGHITO 30</b> Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. <i>Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.</i>		8	1,00	30	
<b>1.30.0103</b>	<b>ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE</b> <i>Essence of Licorice Powder</i>		8	0,50	25	  
<b>1.30.0104</b>	<b>CANNELLA PURA IN POLVERE</b> <i>Pure Cinnamon Powder</i>		8	0,50	10	  
<b>1.30.13</b>	<b>CAFFÈ LIOFILIZZATO</b> <i>Powder Coffee</i>		7	1,00	25	  
<b>1.48.30</b>	<b>QUARK 50</b> Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. <i>"Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.</i>		8	1,00	50	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

## ZENZERO E CANNELLA

Ginger & Cinnamon



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

ACQUA TIEPIDA / WARM WATER (50°)	2000g
RISO NATURA NEUTRO BABBI / NEUTER (COD. 14822)	1000g
ESTRATTO DI ZENZERO / GINGER EXTRACT	30g
CANNELLA PURA IN POLVERE BABBI PURE CINNAMON POWDER (COD. 13012)	8g
TOTALE / TOTAL	3038g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Decorare con Cannella Pura in polvere Babbi (cod. 13012) e zenzero fresco.  
*Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15 minutes then batch-freeze it. Ripple it with Cannella Pura in polvere Babbi/ Cinnamon powder (cod. 13012) and fresh ginger.*



## MIX BROWNIES

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

MIX BROWNIES	1000g
BURRO / BUTTER	500g
UOVA / EGGS	375g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preriscaldare il forno a 170°C (ventilato) o 180°C. Versare 1 kg di Mix Brownies in un recipiente, aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti a velocità media. Versare l'impasto in uno stampo precedentemente oliato o imburato. Infornare per circa 30-40 minuti.

*Preheat oven to 170°C (fan forced) or 180°C. Pour 1 kg of Mix Brownies Babbi into a bowl, add softened butter and eggs. Whisk with an electric mixer at medium speed for about 3 minutes. Pour the mixture into the oiled or buttered pan. Bake for 30-40 minutes. Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.*



## LOVELY



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

BASE BIANCA / WHITE BASE	3880g
YOGHITO 30 BABBI (COD. 10338)	120g
TOTALE / TOTAL	4000g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Pesca Arancio Babbi (cod. 12625).

*Prepare the Gelato following the recipe then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Pesca Arancio Babbi (cod. 12625).*





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**MISCELE COMPLETE ALLE CREME**  
CREAM COMPLETE MIXES



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE
















































"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## MISCELE COMPLETE ALLE CREME

CREAM COMPLETE MIXES

(SACCHETTO / BAG)

			 kg	UTILIZZO/USE		
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/milk	 	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK CREAM	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGHURT		8	1,25 kg + 3 L latte/milk	 	 
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte/milk	 	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte/milk	 	
1.14.60	RICOTTA MIX 400	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/milk	 	
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	1,6 kg + 6 L latte/milk	 	
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	1,6 kg + 5 L latte/milk		

I prodotti della linea Lattelatte possono essere utilizzati a freddo. Per ottenere un risultato migliore, si consiglia di stemperare i prodotti con latte caldo (circa 60°C).

*Lattelatte products can be used with a cold process. In order to obtain a better result we suggest you to use hot milk (at around 60°C).*



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**CIOCCOLATI**  
CHOCOLATES



GELATO



GELATO SOFT

































BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

(SACCHETTO / BAG)

## CIOCCOLATI CHOCOLATES

			UTILIZZO /USE		
<b>1.48.49 ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO</b> Si amplia la linea del gelato al cioccolato Babbi con un prodotto frutto della ricerca sensoriale sulle origini delle fave di cacao. Non solo una singola provenienza, bensì due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate. <i>We have widened the line of Babbi Chocolate Gelato with a product born from the sensory research on the origins of cocoa beans. Not a single origin, but two different ones: the fine chocolate from Ecuador meets the exquisite Dominican Cocoa in a unique harmony of floral aroma, acidity and fruity fragrance.</i>	5	1,64	1,64 kg + 2 L acqua/ water		 
<b>1.48.18 SELEZIONE BIANCO BABBI WHITE CHOCOLATE SELECTION BABBI</b> Ricco di vero cioccolato bianco e senza l'aggiunta di aromi, esprime in modo equilibrato tutto il gusto tipico del cioccolato bianco, coniugando una struttura piena e stabile. Particolarmente adatto all'utilizzo di variegati o Golose Babbi. <i>Rich in true white chocolate and without the addition of any flavourings, this product frees the typical white chocolate flavours. It gives gelato a full and stable structure. Particularly suitable to be enriched with Variegati and Golose Babbi.</i>	5	1,60	1,6 kg + 2,4 L acqua/ water		
<b>1.48.12 SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK CHOCOLATE SELECTION BABBI</b> Cioccolato fondente come primo ingrediente, la struttura è piena ed avvolgente. Il colore scuro e la grande versatilità lo rendono il prodotto ideale sia in purezza che personalizzato con variegati o elementi aromatizzanti. <i>With dark chocolate as first ingredient, this product gives gelato a full and rich structure. The dark colour and the great versatility makes the product ideal to be used in purity as well as matched with variegated or other aromatizing products.</i>	6	1,80	1,8 kg + 2,2 L acqua/ water		 
<b>1.43.16 CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI) EXTRA DARK CHOCOLATE (WITH PIECES)</b> Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. La scelta giusta per chi cerca un cioccolato senza compromessi. <i>Extra dark with a black colour, an exceptional long-lasting flavour e deep roasting notes. The right choice for lovers of a chocolate without compromises!</i>	6	1,60	1,6 kg + 2,3 L acqua/ water		 
<b>1.14.87 LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE</b> Il gelato al cioccolato nel segno della tradizione e facilmente realizzabile con la sola aggiunta di latte. Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati. <i>The traditional milk chocolate gelato, easy to prepare simply adding milk. A complete product with constant result, a stable structure and suitable for every taste.</i>	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk		
<b>1.17.22 RISO NATURA CIOCCOLATO RISO NATURA CHOCOLATE</b> Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale. <i>All the pleasure of milk chocolate but sugar-free (with fructose) and lactose-free. A gelato suitable for vegans and intolerant consumers, still characterized by the creaminess of an artisan gelato.</i>	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water		 
<b>1.48.36 RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE</b> Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica. <i>This version contains fructose and it is enriched by cocoa beans pieces, for a unique experience.</i>	7	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua/ water		 
<b>1.48.45 RISO NATURA STEVIA FONDENTE CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA</b> Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. Un prodotto moderno per soddisfare i palati più esigenti. <i>All the pleasure of dark chocolate without any added sugars: intense and persistent, strong aroma, very simple to use, sweetened with Stevia. A modern product to satisfy most demanding gelato lovers.</i>	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water		  
<b>2.16.78 COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) DARK CHOCOLATE CHIPS</b>	2	4,00			 
<b>2.06.86 COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) MILK CHOCOLATE CHIPS</b>	2	4,00			
<b>2.06.31 COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) WHITE CHOCOLATE CHIPS</b>	2	4,00			





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA

FRUIT COMPLETE MIXES



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE



(SACCHETTO / BAG)

			 kg	UTILIZZO / USE		 
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua / water	 	 
1.16.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI) PINEAPPLE (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua / water	 	 
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WATERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua / water	 	 
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua / water	 	 
1.46.91	LATTELATTE BANANA (CON PEZZI) (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte / milk	 	
1.43.39	LATTELATTE COCCO COCONUT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte / milk	 	
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua / water	 	 














































"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA

### FRUIT COMPLETE MIXES

(SACCHETTO / BAG)

			 kg	UTILIZZO /USE		
1.16.05	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI) STRAWBERRY (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.16.01	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI) MIX BERRIES (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.13	FRUTTAFRUTTA KIWI	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water		 
1.16.06	FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI) LEMON (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water		 
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.49	FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI) (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	    
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.16.02	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI) GREEN APPLE (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water		

I prodotti delle linee FRUTTAFRUTTA possono essere utilizzati a freddo. Per ottenere un risultato migliore, si consiglia di stemperare i prodotti con acqua calda (circa 60°C).

FRUTTAFRUTTA products can be used with a cold process. In order to obtain a better result we suggest you to use hot water (at around 60°C).



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## MANGO ADDICTED

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

ACQUA/WATER .....	2500g
FRUTTAFRUTTA MANGO BABBI (COD. 11549).....	1250g
TOTALE / TOTAL .....	3750g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Mango Babbi (cod. 12635).  
*Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15' then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Mango Babbi (cod. 12635).*

## CHEESECAKE

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

LATTE CALDO (50°C) ( WARM MILK (50°C) .....	2500g
LATTELATTE CHEESECAKE BABBI (COD. 14806).....	1000g
TOTALE / TOTAL .....	3500g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627) e Granella di Biscotto Croccante (cod. 13018).  
*Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15' then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627) and Granella di Biscotto Croccante Babbi/ Biscuits Granule (cod. 13018).*



## CARIBBEAN VANILLA

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

LATTE / MILK .....	100g
LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI BABBI COD. 11485 .....	25g
CUBETTI DI GHIACCIO / ICE CUBES .....	n. 3
RHUM .....	20g
TOPPING MANGO BABBI COD. 13248 .....	q.b.
BACCELLO DI VANIGLIA / VANILLA STICK .....	n. 1

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Dosare il latte, il LatteLatte Vaniglia Babbi, i cubetti di ghiaccio ed il Rhum. Frullare nel frullatore a campana o ad immersione fino a totale frantumazione del ghiaccio. In alternativa usare lo shaker manuale agitando vigorosamente per 10 secondi. Preparare il bicchiere decorando il fondo con il Topping Mango Babbi, quindi versare la bevanda e decorare con il baccello di vaniglia e una fetta di mango.

*Dose milk, LatteLatte Vaniglia Babbi, ice cubes and Rhum. Mix in the blender or with the hand blender until the ice is totally crushed. Alternatively shake vigorously for 10 seconds with the cocktail shaker. Prepare the glass decorating the bottom with Topping Mango Babbi, pour the drink and then decorate with the vanilla stick and a mango slice.*







"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**MISCELE COMPLETE  
PER GRANITE E CREME FREDDA**  
COMPLETE MIXES FOR SLUSHES  
AND CREAMY SORBETS



GELATO



RISTORAZIONE



BEVANDE



				UTILIZZO/USE			
1.16.2002	<b>BASE GRANITA AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY</b>	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/ water			
1.16.2001	<b>BASE GRANITA ARANCIO ORANGE</b>	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/ water			
1.16.2004	<b>BASE GRANITA COLA COKE</b>	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/ water			
1.16.2000	<b>BASE GRANITA LIMONE LEMON</b>	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/ water			
1.16.2003	<b>BASE GRANITA MENTA MINT</b>	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/ water			
1.46.73	<b>CREMA FREDDA CAFFÈ COFFEE CREAMY SORBET</b>	10	0,80	0,8 kg + 1,5 L latte/ milk + 0,5 L panna/ cream + 10 caffè/ coffees			



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## MISCELE PER GELATO SOFT

MIXES FOR SOFT GELATO



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## ISCELE PER GELATO SOFT

MIXES FOR SOFT GELATO

			 kg	UTILIZZO/USE		
<b>SMART SOFT (SACCHETTO / BAG)</b>						
1.48.07	SMART SOFT CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/water	 	
1.48.09	SMART SOFT VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/water	 	
1.48.08	SMART SOFT YOGURT YOGHURT	5	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/water	 	
1.48.11	SMART SOFT NEUTRO NEUTER	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/water	 	
<b>LATTELATTE SOFT (SACCHETTO / BAG)</b>						
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/ milk	 	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK CREAM	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGHURT	 8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	 	 
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte/ milk	 	
1.14.60	RICOTTA MIX 400	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/ milk	 	
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	1,6 kg + 6 L latte/ milk	 	
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	1,6 kg + 5 L latte/ milk	 	
<b>RISO NATURA (SACCHETTO / BAG)</b>						
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO RICE CREAM	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/ water + pasta oleosa come da ricetta/ classic paste as required	 	 
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water + pasta oleosa come da ricetta/ classic paste as required	 	  
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water	 	  
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VANILLA SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	  




















































"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## MISCELE PER GELATO SOFT

MIXES FOR SOFT GELATO

(SACCHETTO / BAG)

			kg 	UTILIZZO /USE		 
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WATERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		 
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	    
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 	 
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## FROZEN YOGURT GRECO

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

FROZEN YOGURT GRECO (COD. 14841) ..... 1,6 kg  
LATTE/ MILK ..... 5 l

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare una confezione di Frozen Yogurt Greco con il latte, versare nella macchina Gelato Soft.  
*Mix a bag of Frozen Yogurt Greco with milk, pour in the soft gelato Machine.*

## GELATO SOFT PISTACCHIO

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

SMART SOFT NEUTRO BABBI COD. 14811 ..... 1,5 kg  
PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE BABBI COD. 12419 ..... 400 g  
ACQUA /WATER ..... 3,75 l

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare una confezione di Smart Soft Neutro Babbi con l'acqua, aggiungere la Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi, quindi, versare nella macchina Gelato Soft.  
*Mix a bag of Smart Soft Neutro Babbi with water, then add Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi. Pour in the soft gelato Machine.*





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## RISO NATURA



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE





"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## RISO NATURA

RISO NATURA (SACCHETTO / BAG)			 kg	UTILIZZO/USE		 
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO RICE CREAM	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO RISO NATURA CHOCOLATE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water	 	 
1.48.36	RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE	7	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua/ water	 	 
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/ water + pasta oleosa come da ricetta/ classic paste as required	 	   
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water + pasta oleosa come da ricetta/ classic paste as required	 	  
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water	 	  
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VANILLA SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	 	  
RISO NATURA SEMIFREDDI (SACCHETTO / BAG)			 kg	UTILIZZO/ANWENDUNG		 
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT	7	1,00	0,4kg + 0,5 L acqua/ water + pasta caratterizzante come da ricetta / flavouring paste as required		 

Tutti i prodotti della linea Riso Natura possono essere utilizzati per la preparazione di gelato Soft ad eccezione di Riso Natura Cioccolato Extra Dark, in quanto contiene granella di fave di cacao che potrebbe interferire con il buon funzionamento della macchina.

*All the products of the Riso Natura line can be used for making Soft gelato with the exception of Riso Natura Chocolate Extra Dark, as it contains grains of cocoa beans that could interfere with the proper functioning of the machine.*



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



**PASTE PISTACCHIO**  
PISTACHIO PASTES



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

## PASTE PISTACCHIO

### PISTACHIO PASTES

(SECCHIELLO/ PLASTIC BUCKET)

					
<b>1.23.0101</b>	<b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP</b> Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbì. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore. <i>Thanks to the experience in nuts processing, we have selected the best Pistacchio Verde di Bronte claiming Babbì quality guarantee. Aromatic, sweet and lasting, it is available in the natural version without colouring.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.24.20</b>	<b>PISTACCHIO SUPREMO PISTACHIO</b> Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde. <i>Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. Green color.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.24.86</b>	<b>PISTACCHIO SUPREMO NATURALE NATURAL PISTACHIO</b> Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. No added color.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.24.19</b>	<b>PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURAL PISTACHIO</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. Green color.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.23.25</b>	<b>PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE PISTACHIO NATURAL COLOR</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. No added color.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.39.09</b>	<b>PESTO DI PISTACCHIO PISTACHIO PESTO</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. Green color.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.23.84</b>	<b>PESTO DI PISTACCHIO NATURALE NATURAL PISTACHIO PESTO</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. No added Color.</i>	4	3,00	80-100	  
<b>1.24.18</b>	<b>PISTACCHIO BLEND PISTACHIO</b> Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Product made with selected pistachio as main ingredient. Toasted aroma. Green color.</i>	4	3,00	80-100	 





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## PASTE NOCCIOLA HAZELNUT PASTES



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



BEVANDE

















"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## PASTE NOCCIOLA

### HAZELNUT PASTES

(SECCHIELLO/ PLASTIC BUCKET)

						
<b>1.24.13</b>	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP HAZELNUT</b> Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico. <i>Pure Piemonte IGP hazelnut paste, light roasted with unique flavor. Smooth, sweet and rich aroma.</i>		<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>	  
<b>1.24.12</b>	<b>NOCCIOLA 100% DE LUXE HAZELNUT</b> Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato. <i>Pure product made of 100% Italian high quality hazelnuts, medium roasted. Intense, toasted and long-lasting aroma.</i>		<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>	  
<b>1.23.09</b>	<b>NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA HAZELNUT LIGHT ROASTED</b> Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente. <i>Pure product made of 100% Italian high quality hazelnuts, light roasted. Mild and long-lasting aroma.</i>		<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>	  
<b>1.23.0109</b>	<b>NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA DARK HAZELNUT</b> Nocciole italiane, come da tradizione Babbi, tostatura alta e lunga raffinazione, per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, laddove è richiesto un risultato senza compromessi. <i>Italian Hazelnuts, as per Babbi tradition, deep roasting and a long refining process, for a pure paste characterized by a unique colour and aroma. This paste finds application both in gelato and pastry and has a strong flavour with long-lasting roasting notes.</i>		<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>	  
<b>1.23.37</b>	<b>NOCCIOLA ROMA HAZELNUT DARK ROASTED</b> Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti. <i>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, dark roasted. Strong hazelnut flavor with intense toasted aroma.</i>		<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>	  
<b>1.23.0111</b>	<b>NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA HAZELNUT</b> Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata. <i>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tasted and strong aroma.</i>		<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>	 
<b>1.23.0100</b>	<b>NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA HAZELNUT</b> Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata. <i>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tasted and strong aroma.</i>		<b>1</b>	<b>10,00</b>	<b>80-100</b>	 



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## PASTE CLASSICHE

TRADITIONAL PASTES



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

















































"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## PASTE CLASSICHE

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

TRADITIONAL PASTES

					
			kg	g/kg	
2.02.23	AMARETTO AMARETTO	4	3,00	80 - 100	 
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA PEANUT	4	3,00	80 - 100	  
1.24.07	AZZURRO BLUE	4	3,00	50	 
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	60	
1.24.90	BIS - KÒ BISCUIT	4	3,00	35-50	
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50	 
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100	
1.24.33	CACAO SPECIAL CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120	
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL COFFEE	4	3,00	50	 
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50	 
1.24.32	CASSATA SICILIANA	4	3,00	80 - 100	 
1.23.38	CASSATA SICILIANA SUPREMA	4	3,00	200 - 250	
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120	
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL TRADITIONAL CUSTARD	4	3,00	80 - 100	 
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80	 
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EGG CUSTARD	4	3,00	80 - 100	 
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM RUM BRITTLE	4	3,00	80 - 100	 
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCE DE LECHE	4	4,00	250 - 300	
1.23.28	FIOR DI PANNA CREAM FLAVOURS	4	3,00	25 - 30	 
1.24.15	GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA	4	3,00	80 - 100	 
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120	 
1.24.34	GIANDUIOTTO	4	3,00	100 - 120	 
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120	
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LIQUORICE	4	3,00	80 - 100	 



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952





"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg	 g/kg		
1.24.76	MACADAMIA	4	3,00	100 - 120		
1.23.0119	MALAGA		4	3,00	50	 
1.23.83	MANDORLA RUSTICA BITTER ALMOND WITH GRAINS	4	3,00	80 - 100	  	
1.23.33	MANDORLA SUPREMA ALMOND	4	3,00	80 - 100	  	
1.23.32	MARRON GLACÉÉ	4	3,00	100 - 120	 	
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WHITE MINT	4	3,00	50	 	
1.24.02	MENTA VERDE GREEN MINT	4	3,00	50	 	
2.02.18	MERINGATA MERINGUE	4	3,00	80 - 100		
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUT	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL	4	3,00	50		
1.24.70	PINOLO SUPREMO PINE NUT	4	3,00	80 - 100	  	
1.24.72	PRALINÈ	4	3,00	80 - 100	 	
1.23.0120	TIRAMISÙ (ALCOL FREE)		4	3,00	50	
1.24.38	TIRAMISÙ SPECIAL	4	3,00	80 - 100	 	
2.02.03	TORRONCINO ALMOND NOUGAT	4	3,00	80 - 100	 	
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35	 	
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) VANILLA BOURBON (WITH SEEDS)	4	3,00	40 - 50	 	
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35	 	
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM	4	3,00	25	 	
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA PURE VANILLA MADAGASCAR	4	3,00	30 - 50	 	
1.39.19	ZABAIONE ROMA	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA	4	3,00	30 - 35	 	
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL	4	3,00	100 - 120	 	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



### PASTE FRUTTA FRUIT PASTES



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## PASTE FRUTTA

### FRUIT PASTES

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

						
			kg	g/kg		
1.26.11	ALBICOCCA APRICOT	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.08	AMARENA BLACK (SOOR) CHERRY	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.12	ANANAS PINEAPPLE	4	3,00	60 - 70	 	
2.02.55	ARANCIO ORANGE	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.13	BANANA	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.02	COCCO COCONUT		4	3,00	80 - 100	 
1.26.01	FRAGOLA STRAWBERRY	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.18	LAMPONE RASPBERRY	4	3,00	60 - 70	 	
2.02.68	LIMONE LEMON	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.14	MANGO	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.36	MARACUJA PASSION FRUIT	4	3,00	80 - 100	 	
1.26.15	MELA VERDE GREEN APPLE	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.16	MELONE MELON	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.19	MIRTILLO BLUEBERRY	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.06	MORA BLACKBERRY	4	3,00	60 - 70	 	
1.26.17	PESCA PEACH	4	3,00	60 - 70	 	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE"

"ONE" PASTES AND VARIEGATI



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

## PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE"

"ONE" PASTES AND VARIEGATI

Una gamma completa di ingredienti selezionati e studiati per soddisfare le esigenze dei professionisti, in tutte le applicazioni di pasticceria fredda o da forno. Dai gusti classici alla frutta, la linea "ONE" è perfettamente bilanciata per dare una sorprendente intensità di sapore e colore in maniera naturale a tutte le preparazioni in cui viene utilizzata. Il formato da kg è appositamente pensato per rendere ancora più pratico il dosaggio.

A complete line of selected ingredients studied for satisfy every need of pastry and baking chefs. The ONE line is complete of classic and fruit flavours, in order to naturally give a surprising flavour and colour intensity to every preparation. The one kilogram packaging is specifically designed to ease the dosage.

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					
			kg	g/kg	
1.23.95	PASTA CACAO SPECIAL "ONE" CHOCOLATE	6	1,00	100-120	
1.23.75	PASTA CAFFÈ "ONE" COFFEE	6	1,00	50	 
1.23.96	PASTA CROCCANTINO AL RHUM "ONE" RUM BRITTLE	6	1,00	80-100	 
1.23.78	PASTA FRAGOLA "ONE" STRAWBERRY	6	1,00	60-70	 
1.23.0115	PASTA GIANDUIA TRINACRIA "ONE" GIANDUIA	6	1,00	100-120	 
1.23.0114	PASTA MANDORLA RUSTICA "ONE" ALMOND	6	1,00	80-100	  
1.23.73	PASTA NOCCIOLA "ONE" HAZELNUT	6	1,00	80-100	  
1.23.0113	PASTA NOCCIOLA SCURA "ONE" HAZELNUT	6	1,00	80-100	  
1.23.0112	PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE" PISTACHIO	6	1,00	80-100	 
1.23.72	PASTA PISTACCHIO PURO "ONE" PISTACHIO	6	1,00	80-100	  
1.23.97	PASTA TORRONCINO "ONE" ALMOND NOUGAT	6	1,00	80-100	 
1.23.0116	PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE" PURE VANILLA MADAGASCAR	6	1,00	30-50	 
1.23.77	PASTA ZABAIONE "ONE" EGGNOG	6	1,00	80-100	 
1.23.99	VARIEGATO LAMPONE "ONE" RASPBERRY	6	1,00	QB / AR	 
1.23.98	VARIEGATO MARACUJA "ONE" PASSION FRUIT	6	1,00	QB / AR	 
1.23.0117	AMARENA FRUTTO EXTRA "ONE" BLACK (SOUR) CHERRY	6	1,00	QB / AR	 



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## GOLOSE GOLOSE



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## GOLOSE

### GOLOSE

Morbide creme dalla consistenza vellutata, le Golose Babbi sono prodotti estremamente versatili. Da gustare direttamente in schietta, oppure utilizzate come variegati sul gelato, per la creazione di cremini, farciture di torte e semifreddi, per arricchire coppe, gelati soft e tanto altro. Lisce o nella versione croccante, un'ampia gamma di scelta per scatenare la fantasia di ogni professionista.

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg	
<b>1.28.22</b>	<b>GOLOSA CLASSICA CLASSIC</b> Salsa realizzata con nocciole tostate selezionate e cacao. La densità è ottimale per farciture e ripieni. <i>Sauce made with selected roasted hazelnut and cocoa. The density is optimal for filling and stuffing.</i>	4	3,00	
<b>1.28.34</b>	<b>GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE</b> Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. <i>White chocolate fluid cream for endless flavours combination.</i>	4	3,00	
<b>1.23.94</b>	<b>GOLOSA CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE</b> Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. <i>Milk chocolate fluid cream suitable for discovering the most traditional dessert.</i>	4	3,00	
<b>1.28.33</b>	<b>GOLOSA FONDENTE DARK CHOCOLATE</b> Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. <i>Intense dark chocolate fluid cream with a dark colour and intense dark chocolate notes.</i>	4	3,00	
<b>1.28.30</b>	<b>GOLOSA GIANDUIA GIANDUIA</b> Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. <i>A fluid cream with intense notes of gianduia and pronounced notes of roasted hazelnut.</i>	4	3,00	
<b>1.23.0110</b>	<b>GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE</b> Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La nuova Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata. <i>A contrast between sweet and salt, delicate and intense, crunchy and smooth. The new Golosa Cioccolato Latte is a perfect mix between milk chocolate and salty caramelized peanut grain.</i>	4	3,00	
<b>1.23.87</b>	<b>GOLOSA KROK GIANDUIA GIANDUIA</b> Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. <i>Gianduia fluid cream with plentiful grain of roasted hazelnut.</i>	4	3,00	
<b>1.23.86</b>	<b>GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTACHIO</b> Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato. <i>Pistachio fluid cream enriched with pistachio grains for a "krok" crunchy sensation.</i>	4	3,00	 
<b>1.28.27</b>	<b>GOLOSA NOCCIOLATTE MILK-HAZELNUT</b> Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco. <i>Light colour Hazelnut and white chocolate fluid cream.</i>	4	3,00	
<b>1.28.0104</b>	<b>GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE</b> Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Peanut fluid cream with intense taste and sugar free.</i>		4 3,00	  
<b>1.28.32</b>	<b>GOLOSA PISTACCHIO PISTACHIO</b> Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. <i>Pistachio fluid cream with a rich and slightly sapid taste. Green colour.</i>		4 3,00	 
<b>1.28.01.01</b>	<b>GOLOSA TOFFEE MOU TOFFEE MOU</b> Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente. <i>Fluid cream with traditional butter caramel. Amber colour and persistent flavour.</i>	4	3,00	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**VARIEGATI WAFER**  
WAFER VARIEGATI



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## VARIEGATI WAFER

### WAFER VARIEGATI

Grazie ai Variegati con Wafer BABBI il gelato diventa ancora più goloso: la friabilità del Wafer si sposa perfettamente alla morbida dolcezza della crema, fondendosi in un gusto unico e delizioso.

Thanks to Variegati with BABBI Wafers your Gelato will become even more special: the unique Wafer texture combined with the smooth cream flavour creates an unforgettable and delicious experience.

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg
<b>1.23.14</b>	<b>CAFFÈKROK</b> Crema al caffè con wafers Babbi e nocciole pralinate. <i>Coffee cream with Babbi wafer and hazelnut pralines.</i>	4	2,50
<b>1.23.34</b>	<b>COCCOKROK</b> Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè. <i>Coconut cream with Babbi wafers and coconut rapè.</i>	4	3,00
<b>1.39.18</b>	<b>GIANDUIAKROK</b> Crema a base di cacao e nocciola ricca di wafer Babbi. <i>Cocoa and hazelnut cream with Babbi traditional crunchy wafers.</i>	4	2,50
<b>1.23.15</b>	<b>PISTACCHIOKROK</b> Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato. <i>Pistachio and white chocolate cream with Babbi wafers and sugar-coated pistachio nuggets.</i>	4	2,50
<b>1.24.37</b>	<b>PRALINÈ</b> Crema alla nocciola e cacao arricchita con frutta secca e wafer Babbi. <i>Hazelnut and cocoa cream enriched with nuts and Babbi wafers.</i>	4	3,00
<b>1.23.70</b>	<b>LEMONKROK</b> Crema al limone con wafer Babbi, granella di biscotto e scorze di limone. <i>Lemon cream with Babbi wafers, biscuit granules and zest cubes.</i>	4	3,00



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**VARIEGATI CLASSICI**  
TRADITIONAL VARIEGATI



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE


















"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## VARIEGATI CLASSICI

TRADITIONAL VARIEGATI

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg	
1.28.28	<b>VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO</b> WHITE WITH PUFFED RICE	4	2,50	
1.24.92	<b>VARIEGATO BISCOKROK</b> HAZELNUT WITH COOKIES	4	3,00	
1.23.81	<b>VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS</b> SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	
1.39.07	<b>VARIEGATO CAMEL ORO</b> CAMEL	4	3,00	 
1.24.93	<b>VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE</b> DARK CHOCOLATE WITH MIXED NUTS	4	3,00	
1.28.29	<b>VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI</b> GIANDUIA AND CEREALS	4	2,50	
1.24.45	<b>VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA</b> CAMEL	4	3,00	 
1.23.45	<b>VARIEGATO NEROKROK</b> EXTRA DARK WITH CHOCOLATE COOKIES	4	3,00	
1.31.56	<b>VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA</b> HAZELNUT AND CACAO	4	3,00	
1.31.01	<b>VARIEGATO NOISETTE CLASSICA</b> HAZELNUT	4	3,00	
1.31.09	<b>VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA</b> FLUID HAZELNUT	4	3,00	
1.34.17	<b>CREMA NOISETTE DA FORNO</b> HAZELNUTS CREAM FOR BAKING COOKING	1	10,00	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## VARIEGATI FRUTTA

FRUIT VARIEGATI



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI

PASTES, GOLOSE AND VARIEGATI

## VARIEGATI FRUTTA

FRUIT VARIEGATI

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg	
1.26.03	VARIEGATO AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY	4	3,00	 
1.23.71	VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE ORANGE WITH ZEST	4	3,00	 
1.26.26	VARIEGATO FICHI CAMELLATI CAMELIZED FIGS	4	3,00	 
1.26.04	VARIEGATO FRAGOLA STRAWBERRY	4	3,00	 
1.26.27	VARIEGATO FRAGOLINE WILD STRAWBERRIES	4	3,00	 
1.26.05	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	3,00	 
1.26.30	VARIEGATO LAMPONE RASPBERRY	4	3,00	 
1.26.28	VARIEGATO LIME LIME	4	3,00	 
1.26.35	VARIEGATO MANGO MANGO	4	3,00	 
1.26.64	VARIEGATO MARACUJA MARACUJA	4	3,00	 
1.26.34	VARIEGATO MELAGRANA POMEGRANATE	4	3,00	 
1.26.25	VARIEGATO PESCA ARANCIO PEACH ORANGE	4	3,00	 
1.26.69	VARIEGATO PRUGNA CAMELLATA CAMELIZED PLUM		4 3,00	 
1.26.68	VARIEGATO UVETTA SULTANAS		4 3,00	 
1.26.37	VARIEGATO ZENZERO GINGER	4	3,00	 
1.32.02	AMARENA FRUTTO EXTRA WHOLE BLACK (SOUR) CHERRY	4	3,00	 





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## GLASSE E DECORAZIONI GLAZES AND DECORATIONS



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS**"

## GLASSE E DECORAZIONI

GLAZES AND DECORATIONS

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			kg 		
1.49.01	GLASSA TRASPARENTE NEUTRA NEUTRAL GLAZE	4	3,00		
1.49.03	GLASSA TRASPARENTE ARANCIO ORANGE GLAZE	4	3,00		
1.49.23	GLASSA TRASPARENTE AMARENA SOUR CHERRY GLAZE	4	3,00		
1.49.02	GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA STRAWBERRY GLAZE	4	3,00		
1.49.04	GLASSA TRASPARENTE LIMONE LEMON GLAZE	4	3,00		
1.49.05	GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO CHOCOLATE MIRROR GLAZE	4	3,00		
1.49.22	GLASSA BIANCA WHITE MIRROR GLAZE	4	3,00		
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA	4	3,00		
1.23.88	COPERTURA KROK PISTACCHIO	4	3,00		
1.28.20	EASYSUGAR (SACCHETTO) ISOMALT (BAG)	8	1,00		

### RICETTE / RECIPES

## CUOR D'AMARENA



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

Esterno Bavarese Vaniglia / Vanilla bavarois

PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS	1000g
PRONTO MOUSSE BABBI COD.14906	250g
PASTA VANIGLIA BOURBON BABBI COD. 12442	40g

Interno mousse pistacchio / Pistachio Mousse

PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS	1000g
LATTE FRESCO / FRESH MILK 3,5% FATS	200g
PRONTO MOUSSE BABBI COD.14906	250g
PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE BABBI COD. 12419	140g

Inseriti e decorazioni / Inserts and decorations

MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD.14921	
VARIEGATO AMARENA BABBI COD.12603	
PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD.13007	
AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD.13202	
GLASSA TRASPARENTE AMARENA BABBI COD. 14923	

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Montare in planetaria la mousse al pistacchio e inserire un primo strato nello stampo a ciambella più piccolo. Scolare le amarene frutto e inserirle sullo strato di mousse pistacchio. Riempire lo stampo con la mousse al pistacchio e chiuderlo con il bisquit. Abbatte. Preparare la bavarese alla vaniglia in planetaria e riempire poco meno della metà dello stampo a ciambella grande. Sformare l'inserto al pistacchio e inserirlo nello stampo grande. Completare con uno strato di Pralinato Mix di Macadamia Babbi, uno strato di Variegato Amarena Babbi e il bisquit. Abbatte. Sformare la ciambella dallo stampo, glassare con la Glassa Trasparente Amarena e decorare.

Whip the pistachio mousse in the pastry blender and place a first layer in the smaller Savarin mould. Drain the black cherries and insert them into the layer of pistachio mousse. Fill the mould with the pistachio mousse and close it with the biscuit. Blast chill. Prepare the vanilla bavarois in the pastry blender and fill the large Savarin mould a little less than halfway. Remove the pistachio insert from the mould and place it in the large mould. Close with a layer of Pralinato Mix di Macadamia Babbi, a layer of Variegato Amarena Babbi and the biscuit. Blast chill. Remove the cake from the mould, glaze with Glassa Trasparente Amarena and decorate.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



### COPERTURE COVERINGS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO






















"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## COPERTURE

### COVERINGS

(SACCHETTO / BAG)

			 kg	
1.24.21	<b>COPERTURA FINE STRACCIATELLA COVERING</b>	4	3,00	 
1.32.22	<b>COPERTURA FINE (BOTTIGLIA) STRACCIATELLA COVERING (BOTTLE)</b>	6	0,95	 
1.31.47	<b>COPERTURA EXTRA DARK &amp; STRACCIATELLA FONDENTE EXTRA DARK STRACCIATELLA COVERING</b>	4	3,00	 
1.23.44	<b>COPERTURA ROMA EXTRA CHOCOLATE COVERING</b>	4	3,00	 
1.24.25	<b>COPERTURA GIGANTE AL LATTE MILK CHOCOLATE COVERING</b>	4	3,00	
1.24.24	<b>COPERTURA PER PINGUINI MORETTI COVERING</b>	4	3,00	 
2.16.78	<b>COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) DARK CHOCOLATE CHIPS</b>	2	4,00	 
2.06.86	<b>COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) MILK CHOCOLATE CHIPS</b>	2	4,00	
2.06.31	<b>COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) WHITE CHOCOLATE CHIPS</b>	2	4,00	

### RICETTE / RECIPES

## DOLCE ARROTOLATO

#### INGREDIENTI • INGREDIENTS

Semifreddo all'amaretto (Ricetta 1) / Amaretto semifreddo (Recipe 1)

PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS .....	300g
LATTE FRESCO / FRESH MILK 3,5% FATS .....	300g
MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD. 11461 .....	300g
PASTA AMARETTO BABBI COD. 20223 .....	110g

Semifreddo all'amaretto (Ricetta 2) / Amaretto semifreddo (Recipe 2)

LATTE FRESCO / FRESH MILK .....	300g
MISCELA BASE PASTORIZZATA / PASTEURIZED MIX .....	300g
MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD. 11461 .....	300g
PASTA AMARETTO BABBI COD. 20223 .....	110g

Inserti e decorazioni / Inserts and decorations

MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD. 14921 .....	
PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 13007 .....	
VARIEGATO AMARENA BABBI COD. 12603 .....	
AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD. 13202 .....	
COPERTURA GIGANTE AL LATTE BABBI COD. 12425 .....	



#### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare in planetaria il semifreddo all'amaretto e stenderlo sul foglio di Biscuit. Spalmare del Variiegato Amarena Babbi sul semifreddo, aggiungere qualche Amarena Frutto Extra Babbi e spargere sopra del Pralinato Mix di Macadamia Babbi. Arrotolare con l'aiuto della carta forno e abbattere. Glassare con la Copertura Gigante al Latte Babbi e decorare.

Prepare the amaretto semifreddo in the pastry blender and spread it out on the Biscuit. Spread Variiegato Amarena Babbi over the semifreddo add some Amarena Frutto Extra Babbi and sprinkle some Pralinato Mix di Macadamia Babbi over it. Roll it with baking paper and blast chill. Glaze with Copertura Gigante al Latte Babbi and decorate.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



GELATO











PASTICCERIA



RISTORAZIONE



(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

				
		t	kg	
1.49.10	ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	6	1,00	
1.49.11	ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO MILK CHOCOLATE	6	1,00	
1.49.12	ARTISTICK FRAGOLA STRAWBERRY	6	1,00	
1.49.15	ARTISTICK LIMONE LEMON	6	1,00	
1.49.13	ARTISTICK NOCCIOLA HAZELNUT	6	1,00	
1.49.14	ARTISTICK PISTACCHIO PISTACHIO	6	1,00	

Coperture croccanti a base di vero cioccolato bianco per stecchi, miniconi e gelato.

*White chocolate based covertures for sticks, minicones and gelato.*



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## CAPRICCI



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

#### Fiordipanna semifreddo

PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS.....	1000g
FREDDY BABBI COD.12803.....	330g
PASTA FIOR DI PANNA BABBI COD.12328.....	40g
MINICONO ARROTOLATO BABBI COD.11126.....	q.b.

#### Inserti e decorazioni / Inserts and decorations

ARTISTICK FRAGOLA BABBI COD. 14912.....	
COCCO RAPÈ BABBI COD. 13010.....	
PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 13007.....	
GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA BABBI COD. 20603.....	

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Montare il semifreddo in planetaria e con la sac a poche riempire lo stampo. Riempire i conetti e inserirli nello stampo. Abbatte. Sformare i conetti e appoggiarli su una lastra di marmo fredda, messa prima in abbattitore. Glassare il conetto immergendolo nell'Artistick Fragola Babbi, passarlo subito sulle granelle per decorarlo e appoggiare sulla lastra di marmo precedentemente abbattuta. Whip the semifreddo in the pastry blender and fill the mould using the sac a poche. Fill the cones and place them in the mould. Blast chill. Remove the cones from the mould and lay them on a cold marble pastry board, previously blast-chilled. Glaze the cone by dipping it in Artistick Fragola Babbi, then pass it immediately into the grains and lay it on the pastry board.

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

#### Semifreddo al pistacchio / Pistachio semifreddo

PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS.....	1000g
FREDDY BABBI COD. 12803.....	350g
PASTA PESTO DI PISTACCHIO BABBI COD. 13909.....	140g

#### Inserti e decorazioni / Inserts and decorations

VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO BABBI COD. 12828.....	
ARTISTICK PISTACCHIO BABBI COD. 14914.....	

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il semifreddo al pistacchio montando in planetaria gli ingredienti. Riempire la base e i lati dello stampo lasciando uno spazio interno. Inserire nel centro il Variiegato Bianco con Riso Soffiato Babbi. Inserire il bastoncino di legno. Riempire lo stampo con altro semifreddo al pistacchio. Livellare la superficie ed abbatte. Sformare gli stecchi e appoggiarli sulla lastra di marmo precedentemente messa in abbattitore. Glassare con Artistick Pistacchio Babbi. Decorare con Granelle Babbi.

Prepare the pistachio semifreddo by whipping the ingredients in the pastry blender. Fill the mould halfway. Place Variiegato Bianco con Riso Soffiato Babbi in the centre. Insert the wooden stick. Fill the mould with some more pistachio semifreddo. Level out the surface and blast chill. Remove the sticks from the mould and lay them on the marble pastry board, previously blast chilled. Glaze the stick with Artistick Pistacchio Babbi, then pass it immediately into the grains.

## SFIZI







"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



### TOPPING



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## TOPPING

(BOTTIGLIA / BOTTLE)

			kg	
1.32.01	AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY	6	1,00	
1.32.03	CAFFÈ COFFEE	6	1,00	
1.32.49	CARAMELLO CARAMEL	6	1,00	
1.32.04	CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,00	
1.32.05	CRÈME CARAMEL	6	1,00	
1.32.06	FRAGOLA STRAWBERRY	6	1,00	
1.32.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	6	1,00	
1.32.43	GIANDUIA	6	1,00	
1.32.19	LAMPONE RASPBERRY	6	1,00	
1.32.48	MANGO	6	1,00	
1.32.08	MENTA MINT	6	1,00	
1.32.28	MOU	6	1,10	
1.32.09	NOCCIOLA HAZELNUT	6	1,00	

## RICETTE / RECIPES

### CAFFÈ GOLOSO ZABAIONE



#### INGREDIENTI • INGREDIENTS

Ingredienti mousse / Mousse ingredients

BASE PER GELATO CALDO BABBI COD. 14303	100g
LATTE / MILK	120g
PANNA FRESCA / FRESH CREAM	120g
PASTA ZABAIONE SPECIAL BABBI COD. 12404	40g

Ingredienti / Ingredients

CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE ..... n.l

Decorazioni / Decorations

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA BABBI COD. 20603 ..... q.b.

#### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

**MOUSSE:** dosare latte, la panna, la Pasta Zabaione Special Babbi e la Base per Gelato Caldo Babbi. Montare in planetaria a velocità media per circa 4 minuti. Trasferire nella sac a poche. Versare il caffè espresso. Riempire la tazzina con la mousse precedentemente preparata. Decorare infine con la Granella di Nocciola Pralinata Babbi.

**MOUSSE:** pour the milk, the cream, Pasta Zabaione Special Babbi and Base per Gelato Caldo Babbi. Whip in the food mixer at medium speed for 4 minutes. Put the mousse in the pastry bag. Pour the coffee and then fill the cup with the mousse previously prepared. Decorate with Granella di Nocciola Pralinata Babbi.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



**CACAO E GRANELLE**  
COCOA AND GRAINS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE














































"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## CACAO E GRANELLE

COCOA AND GRAINS

(SACCHETTO / BAG)

				kg 	
2.06.84	CACAO SPECIAL 10%-12%		10	1,00	  
2.06.11	CACAO BRUNO 22%-24% BROWN COCOA POWDER		10	1,00	  
2.06.10	CACAO ROSSO-BRUNO 22%-24% REDDISH BROWN COCOA POWDER		10	1,00	  
1.30.01	NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATA EXTRA ROASTED HAZELNUTS EXTRA		6	2,00	  
1.30.17	NOCCIOLE TOSTATE ROASTED HAZELNUTS		6	2,00	  
1.30.02	GRANELLA FINE DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP SMALL SIZE HAZELNUT GRAINS		6	2,00	  
1.30.03	GRANELLA GROSSA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP MEDIUM SIZE HAZELNUT GRAINS		6	2,00	  
2.06.03	GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA SUGARED HAZELNUTS GRAINS		7	1,00	 
1.30.07	PRALINATO MIX DI MACADAMIA SUGARED MACADAMIA NUT MIX GRAINS		7	1,00	 
1.30.0106	PRALINATO ARACHIDI SALATO SALTED SUGARED PEANUTS		8	1,00	 
1.30.20	PISTACCHIO TOSTATO ROASTED PISTACHIO		7	1,00	  
1.30.15	GRANELLA FINE DI PISTACCHIO PISTACHIO GRAINS		7	1,00	  
1.30.0102	GRANELLA GROSSA DI PISTACCHIO PISTACHIO THICK GRAINS		7	1,00	  
1.30.10	COCCO RAPÈ PURO GRATED COCONUT		7	1,00	  
1.30.14	FROLLINI BISCOKROK BISCUITS		5	0,80	
1.30.18	GRANELLA DI BISCOTTO CROCCANTE BISCUITS GRAINS		8	0,80	
2.26.12	BIGNÈ BASSINATI GLUTEN FREE SUGAR COATED PUFFS		1	1,00	

### CRUMBLE

(SECCHIELLO/ PLASTIC BUCKET)

Granelle di frolla, senza glutine per conferire croccantezza e masticabilità alle preparazioni di gelateria e pasticceria.

Gluten free crunchy crumbles to give crunchiness to gelato and pastry preparations.

				kg 	
1.30.0112	CRUMBLE BURRO BUTTER		4	1,75	
1.30.0111	CRUMBLE CACAO COCOA		4	1,75	
1.30.0110	CRUMBLE CARMELLO CARAMEL		4	1,75	 



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



## CREMADELIZIA



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



1.34.15



1.34.14



1.31.74



1.31.77



1.31.76



1.34.13

				
1.34.15	<b>CREMADELIZIA ESPOSITORE ASSORTITO 150GX20</b> 5 Biscokrok 5 Cacao 5 Nocciola 5 Pistacchio	2	150 X 20	
1.34.13	<b>CREMADELIZIA BISCOKROK</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	
1.31.74	<b>CREMADELIZIA CACAO</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	 
1.31.76	<b>CREMADELIZIA NOCCIOLA</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	 
1.31.77	<b>CREMADELIZIA PISTACCHIO</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	 
1.34.14	<b>CREMADELIZIA CONFEZIONE ASSORTITA</b> 4 vasetti 150g	12	600	

Cremadelizia, la linea di Finissime Creme Spalmabili nei gusti Biscokrok, Cacao, Caffè, Nocciola, Pinolo, Pistacchio e Fichi Caramellati è presentata nella nuova elegante confezione. Tutta la linea Cremadelizia è Gluten Free e certificata Kosher. Completa la gamma la prelibata Nocciola Suprema realizzata esclusivamente con Nocciole Piemonte IGP. Tanti i gusti tra cui scegliere, per concedersi Piccoli Piaceri Quotidiani. Per una scorta di dolcezza disponibile la speciale confezione regalo assortita con Biscokrok, Cacao, Nocciola e Pistacchio.

*Cremadelizia, the line of Finest Spreads in the flavours of Biscokrok, Cocoa, Coffee, Hazelnut, Pine Nut, Pistachio and Caramelized Figs, is presented in this new elegant packaging. All Cremadelizia spreads are gluten free and Kosher certified. We have broadened this range of products with the delicious Nocciola Suprema, made exclusively with PGI*





"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"



1.31.68



1.31.98



1.31.69



1.31.95



1.31.94



1.31.96



1.31.97



1.34.09



1.31.98	CREMADELIZIA BISCOKROK	8	300	AIC
1.31.96	CREMADELIZIA CACAO	8	300	AIC VEGAN
1.31.97	CREMADELIZIA CAFFÈ	8	300	GLUTEN FREE VEGAN
1.31.95	CREMADELIZIA NOCCIOLA	8	300	AIC VEGAN
1.34.09	CREMADELIZIA NOCCIOLA SUPREMA	8	300	AIC VEGAN
1.31.94	CREMADELIZIA PINOLO	8	300	AIC VEGAN
1.31.69	CREMADELIZIA PISTACCHIO	8	300	AIC VEGAN
1.31.68	CREMADELIZIA FICHI CARAMELLATI	8	300	AIC LACTOSE FREE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## TORTA VEGAN PISTACCHIO E ARANCIA

Pistachio and orange vegan Cake



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

FARINA 00 / FLOUR 00	170g
ZUCCHERO / SUGAR	170g
CACAO AMARO / BITTER COCOA	25 g
CUCCHIAINO BICARBONATO / BICARBONATE TEASPOON	1
CUCCHIAINO SALE / SALT TEASPOON	½
SUCCO D'ARANCIA / ORANGE JUICE	220ml
OLIO DI SEMI / SEED OIL	35 ml
CUCCHIAIO ACETO DI VINO BIANCO WHITE WINE VINEGAR TABLESPOON	1
CUCCHIAI CREMADELIZIA PISTACCHIO BABBI CREMADELIZIA PISTACCHIO BABBI TABLESPOON	2

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il cacao, il sale ed il bicarbonato e mescolate con una spatola. Aggiungete il succo d'arancia, l'olio e l'aceto e mescolate con una frusta a mano. Ungete una teglia da forno da 20x20 cm e versatevi il composto. Aggiungete due cucchiaini di Cremadelizia Pistachio Babbi e mescolate con la frusta. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.

*Put flour, sugar, cocoa, salt and bicarbonate into a bowl and mix with a spatula. Add the orange juice, oil and vinegar and mix with a whisk. Grease an oven tray 20x20 cm and pour in the mixture. Add two tablespoons of Cremadelizia Pistachio Babbi and mix using the whisk. Bake in a preheated oven 180°C degrees for about 35-40 minutes.*

## SBRICIOLATA DI RICOTTA E CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI BABBI

Ricotta Crumble Cake and Cremadelizia Fichi caramellati



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

FARINA 00 / FLOUR 00	300 g
ZUCCHERO / SUGAR	150 g
BURRO MORBIDO / SOFTENED BUTTER	100 g
UOVO / EGG	1
BUSTINA LIEVITO PER DOLCI / BAKING POWDER SACHET	1
RICOTTA DI MUCCA / RICOTTA CHEESE	500 g
CUCCHIAI ZUCCHERO A VELO / ICING SUGAR TABLESPOONS	4
CUCCHIAI RUM / RHUM TABLESPOONS	2
CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI BABBI	

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparate la frolla sbriciolata. Versate la farina, lo zucchero e il lievito in una ciotola e mescolate. Fate la fontana al centro e versate il burro morbido con l'uovo leggermente sbattuto. Impastate velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sbriciolato. Potete fare quest'operazione anche con il robot da cucina. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 22 cm. Versate 2/3 delle briciole di frolla sul fondo e appiattite con le mani. Preparate la farcia: con una frusta a mano, lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e il rum. Distribuite sulla frolla e poi mettetela sopra i Fichi Caramellati Babbi tagliati grossolanamente. Ricoprite con la restante frolla, sbriciolandola con le mani. Lasciate intravedere il ripieno qua e là. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa o fino a doratura della crostata.

*Prepare the crumbled shortcrust pastry. Pour the flour, sugar and baking powder into a bowl and mix. Make a hollow in the centre and add the softened butter and slightly beaten egg. Quickly knead the ingredients to obtain a crumbly mixture. This can also be done using a mixer. Grease a 22 cm springform baking tin with butter and dust with flour. Place 2/3 of the shortcrust crumbles on the bottom and flatten using the hands. Prepare the filling. Use a whisk to mix the ricotta, icing sugar and rum. Add Cremadelizia Fichi Caramellati Babbi, cutting the figs into pieces. Cover with the remaining shortcrust pastry, crumbling it with the fingers. Allow the filling to appear here and there. Bake in an oven preheated to 180°C for about 30 minutes or until it turns golden brown.*



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## CIOCCODELIZIA



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO



BEVANDE





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

1.48.16



1.48.17

1.48.16 CIOCCODELIZIA CLASSICA PICCOLI PIACERI

1.48.17 CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI



8

250



8

250















Classica e Fondente la preziosa polvere di cacao Cioccodelizia è racchiusa nella latta Piccoli Piaceri che ne mantiene intatto l'aroma e si presenta come un'elegante idea regalo. Le confezioni monodose Cioccodelizia sono proposte in comodi espositori da banco, dedicati alle singole versioni, Classica, Bianca e Fondente, particolarmente indicati per i ritmi veloci delle caffetterie e sale da tè. Classica, Bianca e Fondente, la pregiata miscela per cioccolata in tazza Cioccodelizia è disponibile in pratiche confezioni monodose racchiuse negli astucci Family.

*In its classic and dark chocolate flavours, the precious Cioccodelizia powder is enclosed in the "Piccoli Piaceri" tin that keeps unaltered its aroma and represents an elegant gift idea. Cioccodelizia sachets are presented in practical countertop boxes, ideal to be used in bars and café shops. The three traditional versions are available: Classic, White and Extra Dark. Functional and easy to use, single served Cioccodelizia are packed in a small case. Available in the Classic, White and Extra Dark version. They are held in elegant Family boxes.*



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



				
1.46.43	<b>CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA</b> 6 Bustine 6 Bags	12	168	
1.14.77	<b>CIOCCODELIZIA FAMILY CLASSICA</b> 6 Bustine 6 Bags	12	150	
1.46.44	<b>CIOCCODELIZIA FAMILY FONDENTE</b> 6 Bustine 6 Bags	12	150	 
1.46.47	<b>CIOCCODELIZIA BAR BIANCA</b> Espositore 30 pz	4	840	
1.13.95	<b>CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA</b> Espositore 30 pz	4	750	
1.46.48	<b>CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE</b> Espositore 30 pz	4	750	 
1.46.46	<b>CIOCCODELIZIA BAR BIANCA 200</b> Ricarica / Refill 200	1	5600	
1.13.96	<b>CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA 200</b> Ricarica / Refill 200	1	5000	
1.46.45	<b>CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE 200</b> Ricarica / Refill 200	1	5000	 
1.43.05	<b>CIOCCODELIZIA CLASSICA</b> Sacchetto	10	500	
1.43.28	<b>CIOCCODELIZIA FONDENTE</b> Sacchetto	10	500	 



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## CIOCCODELIZIA FONDENTE



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

#### Ingredienti cioccolato / Hot chocolate ingredients

LATTE / MILK .....	100g
CIOCCODELIZIA FONDENTE BABBI COD. 14645 .....	25g

#### Ingredienti Mousse / Mousse ingredients

BASE PER GELATO CALDO BABBI COD. 14303 .....	100g
LATTE / MILK .....	120g
PANNA FRESCA / FRESH CREAM .....	120g
PASTA MENTA VERDE BABBI COD. 12402 .....	5g

#### Decorazioni / Decorations

TOPPING CIOCCOLATO BABBI COD. 13204 .....	q.b.
---	------

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare la Cioccodelizia Fondente Babbi con il latte. Portare ad ebollizione o sotto pressione di vapore e versare in una tazza. Per una bevanda più densa prolungare l'ebollizione. MOUSSE: dosare la panna, la Base per Gelato Caldo Babbi e la Pasta Menta Babbi. Montare in planetaria a velocità media per circa 4 minuti. Trasferire nella sac a poche. Dosare la mousse sulla cioccolata calda e decorare con Topping Menta Babbi e Topping Cioccolato Babbi.

*Pour the Cioccodelizia Fondente Babbi with milk. Bring to a boil or put under steam pressure and pour into a cup. In order to obtain a thicker chocolate, you should boil it longer. MOUSSE: pour the cream, the Base per Gelato Caldo Babbi and Pasta Menta Babbi. Whip in the food mixer at medium speed for 4 minutes. Put the mousse in the pastry bag. Pour the mousse on the hot chocolate and then decorate with Topping Menta Babbi and Topping Cioccolato Babbi.*

## CIOCCODELIZIA BIANCA

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

#### Ingredienti cioccolato / Hot chocolate ingredients

LATTE / MILK .....	100g
CIOCCODELIZIA BIANCA BABBI COD. 14646 .....	28g

#### Decorazioni / Decorations

VARIEGATO MARACUJA BABBI COD. 12664 .....	q.b.
---	------

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparazione a vapore: mixare la Cioccodelizia Bianca Babbi con il latte caldo e mescolare fino a completa idratazione della polvere. Lasciare riposare la miscela per due minuti. Riscaldare il prodotto con vapore. Preparazione su fiamma: miscelare la Cioccodelizia Bianca Babbi con il latte (freddo o caldo). Riscaldare la miscela fino al raggiungimento della densità desiderata. Mettere del Variiegato Maracuja Babbi sul fondo del bicchiere, versare sopra la Cioccodelizia Bianca Babbi preparata e decorare.

*Steam: mix the Cioccodelizia Bianca Babbi with warm milk, stirring it until the powder is completely absorbed. Let the mixture stand for a couple of minutes. Warm the product up with steam. Stove: pour the Cioccodelizia Bianca Babbi with cold or warm milk. Stir and heat the mixture until it reaches the desired thickness. Put the Variiegato Maracuja Babbi in a glass, pour the Cioccodelizia Babbi Bianca and decorate.*







"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## CONI WAFER WAFER CONES



GELATO



GELATO SOFT



RISTORAZIONE



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## CONI WAFER

WAFER CONES

### COPPA MINI



COD. 1.11.27

				VEGAN
45/129	378	1	1	

### COPPA PICCOLA



COD. 1.11.13

				VEGAN
50/134	280	1	1-2	

### COPPA GRANDE



COD. 1.11.29

				VEGAN
58/152	200	1	2-3	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## CONI WAFER

WAFFER CONES

### CONO JUNIOR



COD. 1.11.31

				VEGAN
42/132	336	1	1-2	

### CONO GIGANTE



COD. 1.11.32

				VEGAN
47/136	315	1	2-3	

### CALICE MEDIO



COD. 1.11.33

				VEGAN
54/108	240	1	2-3	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



## CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS



GELATO



GELATO SOFT



RISTORAZIONE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

MOLDED AND ROLLED WAFERS

**BICCHIERE  
IN CIALDA  
PICCOLO**



**COD. 1.01.0177**

				VEGAN
67/44	198	1	2-3	

**BICCHIERE  
IN CIALDA  
MEDIO**



**COD. 1.01.0178**

				VEGAN
69/56	165	1	2-3	

**BABY CIALDA**



**COD. 1.11.94**

				VEGAN
35/75	1134	1	1	

**MINICONO  
ARROTOLATO**



**COD. 1.11.38**

				VEGAN
25/65	684	1	1	

**CIALDA  
CROCCANTE  
+ SALVA IGIENE**



**COD. 1.01.0169**

				VEGAN
44/135	252	1	2	

**CIALDA  
CROCCANTE**



**COD. 1.11.24**

				VEGAN
44/135	294	1	2	

**CIALDA  
CROCCANTE  
CACAO**



**COD. 1.11.21**

				VEGAN
44/135	294	1	2	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

MOLDED AND ROLLED WAFERS

**CIALDONE MEDIO**



**COD. 1.11.35**

				VEGAN
46/155	245	1	3	

**CIALDONE MEDIO  
+ SALVA IGIENE**



**COD. 1.01.0171**

				VEGAN
46/155	210	1	3	

**CIALDONE MEDIO  
CACAO**



**COD. 1.11.36**

				VEGAN
46/155	245	1	3	

**CIALDONE GRANDE**



**COD. 1.11.37**

				VEGAN
48/170	180	1	+3	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

MOLDED AND ROLLED WAFERS

**CIALDA VIENNA  
PICCOLA**



**CIALDA VIENNA  
PICCOLA  
+ SALVA IGIENE**



**COD. 1.11.64**

				VEGAN
40/145	180	1	2	

**COD. 1.11.65**

				VEGAN
40/145	140	1	2	

**CIALDA VIENNA  
MEDIA**



**CIALDA VIENNA  
MEDIA  
+ SALVA IGIENE**



**COD. 1.11.08**

				VEGAN
46/165	160	1	2-3	

**COD. 1.11.09**

				VEGAN
46/165	140	1	2-3	



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

MOLDED AND ROLLED WAFERS

ARROTOLATO R 23



COD. 2.01.32

				VEGAN
43/137	540	1	2	

ARROTOLATO R 65



COD. 2.01.33

				VEGAN
65/167	256	1	+3	

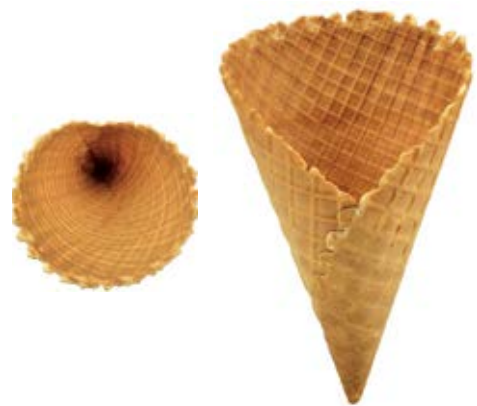
ARROTOLATO R 88



COD. 2.01.28

				VEGAN
50/180	275	1	3	

ARROTOLATO R 90



COD. 2.01.23

				VEGAN
90/160	225	1	+3	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## MOLDED AND ROLLED WAFERS

**ARROTOLATO R 85  
(BORDO LISCIO)**



**COD. 2.01.29**

45/155	432	1	2	VEGAN

**FOCACCINA "MISTER"**



**COD. 2.06.15**

120-45	35	1	2	VEGAN

**CONCHIGLIA  
IN CIALDA**



**COD. 2.01.22**

125/30	60	1	1-2	VEGAN





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



**GAUFRETTE E DECORAZIONI**  
GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952







"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## GAUFRETTE E DECORAZIONI

GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS

### CANNOLI DI CIALDA CORTI



**COD. 1.02.01**

			VEGAN
13/90	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.06**

			VEGAN
13/90	310	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

### CANNOLI DI CIALDA LUNGHİ



**COD. 1.02.02**

			VEGAN
13/180	110	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.07**

			VEGAN
13/180	140	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

### CANNOLI DI CIALDA MIGNON AL CACAO



**COD. 1.02.17**

			VEGAN
26/50	238	1 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.11**

			VEGAN
26/50	120	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

### CANNOLI DI CIALDA AL CACAO



**COD. 1.02.10**

			VEGAN
14/90	250	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	







"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS

### CUORI DI CIALDA



**COD. 1.02.04**

			VEGAN
52/92	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

### VENTAGLI DI CIALDA



**COD. 1.02.05**

			VEGAN
63/95	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.14**

			VEGAN
52/92	275	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

**COD. 1.02.15**

			VEGAN
63/95	275	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

### BABETTE DI CIALDA AL CACAO



**COD. 1.02.12**

			VEGAN
16/92	310	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



**CIALDE E GAUFRETTE DA ASPORTO**  
TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES



GELATO



RISTORAZIONE



GELATO SOFT



"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

## CIALDE E GAUFRETTE DA ASPORTO

TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES

### CANNOLI DI CIALDA CORTI MULTIPACK



COD. 1.02.53

			VEGAN
13/90	8	100	

### VENTAGLI DI CIALDA MULTIPACK



COD. 1.02.54

			VEGAN
63/95	5	100	

### BABY CIALDA MULTIPACK



COD. 1.11.95

			VEGAN
37/75	10	80	

### BABY CIALDA MULTIPACK ESPOSITORE



COD. 1.11.68

			VEGAN
23X23,5X41,5	64 BABY CIALDA MULTIPACK	1	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## CONES HOLDER

**PORTA CONI BABBI**  
12 FORI/HOLES



**COD. 5.02.38**



30X19X60



1

**PORTA CONI CIALDA VIENNA BABBI**  
2 FORI/HOLES



**COD. 5.02.39**



13,5X14,5X60



1



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## ACCESSORI

### TOOLS



2.11.47

Caraffa graduata 5 litri  
5 liters pitcher with  
graduated scale

Grembiule  
Apron

5.01.53



2.21.15

Spatola rigida con punta in gomma  
Rigid spatula with rubber tip



Kit portatovaglioli  
"The Gift Box"  
"The Gift Box"  
napkin holder kit

5.02.10

Portatovaglioli in latta  
Tin-lined napkin holder

5.02.07



Segnagusto singolo gelato  
Single gelato taste marker

2.11.0133

Kit 16 segnagusti neutri in  
plexiglas  
16 neutral plexiglas taste  
markers kit

2.11.0130

Spatola in alluminio  
con manico trasparente  
Steel spatula  
with transparent handle

2.11.56



Segnagusto singolo  
angolare torte  
Single cake taste  
curved marker

2.11.0144

5.02.04

Dispenser  
professionale per  
Golose  
Professional Golose  
dispenser





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

## KEY

### IMBALLO E UTILIZZO / PACKAGING AND USE



Confezioni per cartone  
*Packages per carton*



Pezzi per confezione  
*Pieces per package*



Diametro e lunghezza in mm  
*Diameter and length in mm*



kg  
Peso netto per confezione in kg  
*Net weight per package in kg*



Dosaggio di mix in g/kg  
*Product quantity in g/kg*



Dosaggio g/l: acqua / latte  
*Quantity g/l: water / milk*



Modalità d'uso: con acqua o con latte  
*Use: with water or with milk*



Porzioni di gelato  
*Gelato portions*

### UTILIZZO/ USE



Gelato  
*Ice cream*



Gelato Soft  
*Soft Gelato*



Pasticceria  
*Pastry*



Ristorazione  
*Restaurants*



Bevande  
*Drinks*



Dolci da forno  
*Bakery*

### TEMPERATURE / TEMPERATURES



Utilizzo a temperatura ambiente  
*Room temperature use*



Utilizzo a caldo  
*Warm use*  
(40 – 65°C)



Pastorizzazione  
*Pasteurization*  
(85°C)

### CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS



Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli Alimenti" 2022 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)  
*Gluten-free product listed in the AIC (Coeliac Disease Italian Association) 2022 Food Directory*



Prodotto Vegano  
*Product suitable for vegans*



Prodotto senza glutine  
*Gluten free product*



Prodotto senza zuccheri aggiunti  
*Sugar free*



Prodotto senza lattosio  
*Lactose free*





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



**ITALY CHOCOLATE  
IS AN ART**



**CHOC. COUVERTURE LOS  
BEJUCOS**

**DARK**

COCOA  
min

**70%**

COCOA BUTTER  
average

**47%**

**CODE 6803**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE  
COUV. VENEZUELA SUR**

**DARK**

COCOA  
min

**72%**

COCOA BUTTER  
average

**27%**

**CODE 6805**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE COUV.  
UGANDA COCOA**

**DARK**

COCOA  
min

**78%**

COCOA BUTTER  
average

**43%**

**CODE 6810**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE COUVER-  
TURE DOMINICAN**

**DARK**

COCOA  
min

**75%**

COCOA BUTTER  
average

**47%**

**CODE 6805**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE COUVER-  
TURE MADAGASCAR**

**DARK**

COCOA  
min

**71%**

COCOA BUTTER  
average

**42%**

**CODE 6813**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**NACIONAL ARRIBA COCOA PASTE  
SINGLE-ORIGIN ECUADOR**

COCOA  
min

**100%**

COCOA BUTTER  
average

**54%**

**CODE 6805**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



**ITALY CHOCOLATE  
IS AN ART**



**MILK GRAND CRU LOS BEJUCOS  
DOMINICAN ORIGIN**

**MILK**

COCOA min	Total fat	COCOA BUTTER average
46	42%	47%

**CODE 6820**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**MILK GRAN CRU PACHIZA  
ORIGIN PERU**

**MILK**

COCOA min	Total fat	COCOA BUTTER average
39	37%	30%

**CODE 6821**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE VANINI**

**WHITE**

COCOA min	TOTAL Fat
39%	46%

**CODE 8273**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE COUVERTURES  
VANINI AURUM WHITE WITH  
CARAMEL  
WHITE**

COCOA min	TOTAL Fat
39%	46%

**CODE 8288**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE VANINI**

**DARK**

COCOA min	COCOA Butter
72%	44%

**CODE 8310**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**CHOCOLATE COUVERTURE  
REGINA COCOA**

**DARK**

COCOA min	COCOA Butter
61%	39%

**CODE 8311**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**AGOSTONI**  
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



**ITALY CHOCOLATE  
IS AN ART**



**MILK CHOCOLATE VANINI  
COCOA**

**MILK**

COCOA min	TOTAL Fat
<b>39%</b>	<b>46%</b>

**CODE 8341**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**MILK CHOCOLATE  
COUVERTURE REGINA  
COCOA  
MILK**

COCOA min	TOTAL Fat
<b>35%</b>	<b>38%</b>

**CODE 8288**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**WHITE CHOCOLATE  
EDELWEISS**

**WHITE**

COCOA min	TOTAL Fat
<b>30%</b>	<b>36%</b>

**CODE 8372**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



**WHITE CHOCOLATE VANIN**

**DARK**

COCOA min	TOTAL Fat	HAZELNUT Paste
<b>35%</b>	<b>43%</b>	<b>30%</b>

**CODE 8311**

RECOMMENDED USES

PACKING : 4 KG.  
BOX OF 3 BAGS = 12 KGS.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## SEMI-FINISHED SUGAR-BASED PRODUCTS



CODE	PRODUCT	KG/ITEM	PACKAGING
LAP7365006	Mamma Mia	6KG (2x3kg)	Bucket
LAP7159610	Goldy	10KG (2X5KG)	Bucket
<b>FONDANT SUGAR</b>			
LAP7830615	Fondant Sugar	5 Kg x 2	Bucket
LAP7819005	Quick Fondant	1 X 5 Kg	Bucket
<b>ICING SUGARS AND POWDERS</b>			
LAPVILM	Icing Sugar 3% starch	5kg x 1 bag)(4 bag x 1 box)	Carton
LAP7020310	Dextrose	1 Bag X 10Kgs	Bag
LAPISOMALT	Isomalt	3 Kg BUCKET	Bucket
<b>LIQUID SUGAR</b>			
LAPGL1	Glucose Syrup 43 Bé	43 BE 25KG	Bucket
LAP7065010	Glucose Syrup 43 Bé	2 X 5 KG	Carton
LAP9050020	Glucose Powder	1bg x 5kg, (4x5kg) (20kg Box)	Carton
<b>ALMOND PASTE</b>			
LAPP5L	Almond Paste Fruttini	1 kg	Carton (5x1 kg)
LAPP5V	Almond Paste Green	1 kg	Carton (5x1 kg)





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## SEMI-FINISHED SUGAR-BASED PRODUCTS

SUGAR PASTE			
LAPWPAS1000BIANC	Wonder Paste White	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAPWPAS1000USR	Wonder Paste Red	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAPWPIT1000CEGIA	Wonder Paste Yellow	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAPWPAS1000BLU	Wonder Paste Blue	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAPWPIT1000CEVE	Wonder Paste Green	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAPWPIT1000CENE	Wonder Paste Black	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAP7611001	Wonder Paste Baby Blue	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAP7610081	Wonder Paste Brown	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAP7610082	Wonder Paste Apple Green	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAP7608300	Wonder Paste Fuchsia	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton
LAP7611015	Wonder Paste Lilac	1kg x 5 bag 5 bag x 1 box	Carton







"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## SEMI-FINISHED SUGAR-BASED PRODUCTS



### GLAZES

LAP7366003	Mirror Glass Neutral	3	Bucket
LAP7364000	Mirror Glass Chocolate	3	Bucket
LAP7364001	Mirror Glass White Chocolate	3	Bucket
LAP7364004	Mirror Glass Caramel	3	Bucket
LAP7364002	Mirror Glass Strawberry	3	Bucket
LAP7364003	Mirror Glass Pistachio	3	Bucket
LAP7364001	Mirror Glass White	3	Buchet
LAP7364015	Mirror Glass Black Cherry	3	Buchet
LAP7346007	Mirror Glass Mixed Berries	3	Buchet

### JAMS

LAPPADE2	Desiree Multi Purpose Apricot Jam	12.5	Bucket
LAPPC10	Cherry jam	12.5	Bucket

### CUSTARD CREAM MIX

LAP7851010	Star Cream Vanilla Classic	10	Bag
LAPVANILLINAPURA	Vanilla Powder	1 KG(8x1kg)	Carton

### OTHER COMMODITIES

LAP7638705	Daisy Starter Kit	1 Daisy + 1 Mat + 1 Scraper	Carton
LAP9300310	Potato starch	10 KG	Carton
LAPLCCA	LC2000	20	Carton
LAP9912104	Amaretto Grains	4	Carton
LAP9820530	Ammonium Bicarbonate	1kg/ bag 20kg	Box





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## ARTISANAL ICE CREAM AND PASTRY CREATIONS



### CIOCKIPIU

•38 pcs •400 grams  
•18 cm long •Diameter: Ø 1 cm. Rolled wafer  
straws filled with milk cream

Sr. No: **CON960T**

TUBE

Ready to eat



### CIOCKIMILKDUO

•10 x 2 pcs •160 grams •9.5 cm long Rolled  
wafer straws filled with milk cream, wrapped  
two by two. 10 twin packs

Sr. No: **CON1010**

PACK

Ready to eat



### VINTAGE VENTAGLIO GELATO

• 100 PCS PER UNIT (0.5kg)  
• Long: 9.5 cm.

Millefeuille wafer fans, vanilla flavor

Sr. No: **EP001**



Ready to eat



### CIALDE PIRUETTE

• 75 PCS PER UNIT • (0.35 kg)

• Long: 10 cm • Diameter: Ø 1.2cm.

cocoa stripped rolled wafer straws with  
dark cocoa inside

Sr. No: **EP002**



Ready to eat



### VENTAGLIO GELATO CONFEZIONE IN METALLO

Dimensions: 9,5 cm

Case: 200 Pieces

Millefeuille heart-shaped cocoa-striped fan  
packed in tin box Packed individually in handy tray

Sr. No: **LAT200G**



Ready to eat



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## ARTISANAL ICE CREAM AND PASTRY CREATIONS



### AMOUR

• 300 PCS PER UNIT • Height: 4.0 cm;  
Little Millefeuille wafer heart, strawberry  
flavored packed in tin box.

Sr. No: **LAT300A**



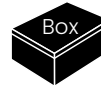
Ready to eat



### WAFER 'ASSORTMENT' IN A TIN

Mix decoration wafers ready to use in one box  
containing two different products 160 crispy rolled  
wafers and 200 millefeuille wafer fans (360pcs)

Sr. No: **MIXXI**



Ready to eat



### LE PASTELL'OSE LE CIALDELATTE

• 30 PCS PER UNIT/ 0.24 KG PER UNIT

• Long: 9.5 cm; • Diameter: Ø 1.2cm.

Rolled wafer straw filled with milk cream

Sr. No: **PAS02**



Ready to eat



### LE PASTELL'OSE LE CIALDECACAO

• 21 PCS PER UNIT/ 0.18 KG PER UNIT

• Long : 8 X 7.5 cm.

Millefeuille wafer fan with dark cocoa.

Sr. No: **PAS03**



### SIGARETTE MINI

• Long: 8 cm • Diameter: Ø 1.2cm.

350pcs per box

Rolled wafer straw

Sr. No: **SIG47**



Ready to eat





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## ARTISANAL ICE CREAM AND PASTRY CREATIONS



### COLORETTE LUNGHE GIALLE & VERDI (170 PCS)

• Long: 14.5 cm  
• Diameter: Ø 1.2cm.  
Long yellow/green rolled  
wafer straw - lemon and kiwi  
flavoured. Sr. No: **SIG32**



Ready to eat



### COLORETTE LUNGHE 170 PEZZI G/R (170 PCS)

• Long : 14.5 cm  
• Diameter: Ø 1.2cm.  
Long yellow/red rolled wafer straw -  
lemon and strawberry flavoured.  
Sr. No: **SIG32R**



### SIGARETTE LUNGHE

Case: 170 Pieces  
Dimension: 14,5 cm - Ø 1,2 cm  
Sr. No: **SIG82**



Ready to eat



### SIGARETTE WAFERCACAO MIDI

Case: 170 Pieces  
Dimension: 12 cm - Ø 1,2 cm  
Sr. No: **SIG49**



### PIRUETTE

Cocoa-striped rolled  
wafer straw with cocoa  
inside coated. Case: 220 Pieces  
Dimension: 8 cm - Ø 1,2 cm  
Sr. No: **SIG50**



Ready to eat



### CODETTA CACAO

Dark brown sugar strands  
Case: Tray: 1 Kg  
Dimension: Ø 4-9 mm  
**Code: P22GRAV**



Ready to eat



### CODETTA ROSA

Pink sugar strands  
Case: Tray: 1 Kg  
Dimension: Ø 4-9 mm  
**Code: P23GRAV**



Ready to eat

### SPICCHI VERDI

Case: Tray: 1 Kg  
Dimension: 19 mm x 11 mm  
**Code: P26GRAV**



### SPICCHI LIMONE

Soft yellow jelly slices  
Case: Tray: 1 Kg  
Dimension: 19 mm x 11 mm  
**Code: P27GRAV**



Ready to eat

### FUDGE CARMELLO

Caramel fudge cubes  
Case: Tray: 1 Kg  
Dimension: 4 - 8 mm  
**Code: P29GRAV**



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## ARTISANAL ICE CREAM AND PASTRY CREATIONS



**ZUCCHERO ORO**  
Fine gold sugar  
Case: Tray: 1 Kg  
**Code: P32GRAV**



**ZUCCHERO LILLA**  
Case: Tray: 1 Kg  
**Code: P33GRAV**



Ready to eat



**CHOCO MIX**  
Multicoloured sugar-coated  
dark chocolate granules  
Case: Box: 12 Kg  
Dimension: 5-7 mm  
**Code: P35GRAP**



**CODETTA ARLECCHINO**  
Case: Tray: 2 Kg  
Dimension: 4-9 mm  
**Code: P03GRAV**



Ready to eat



**MINI MON AMOUR**  
Small pink sugar hearts  
0.8 kg PER UNIT.  
Dimension: 7 mm  
**Code: P05GRAV**



**MILLE STELLE**  
Small coloured sugar stars  
0.8 kg PER UNIT.  
Dimension: 6 mm  
**Code: P06GRAV**



Ready to eat



**GRANELLA CACAO**  
Crumbled cocoa  
macaroons  
0.6 kg PER UNIT  
Diameter: Ø 1.5 - 3.00 mm.  
**Code: P07GRAV**



**YOGGJFRU' ROSSE**  
small crisp wild berry-fla-  
vored red rolled wafers  
0.45 kg PER UNIT  
Long : 17 mm  
Diameter: Ø 9 mm.  
**Code: P33GRAV**



Ready to eat



**GRANELLA RISO SOFFIATO  
CAMELLATO**  
Caramelised puffed rice  
grains  
Case: Tray: 0,4 Kg  
Dimension: 2-4 mm  
**Code: P09GRAV**



**AMARETTINI MINI**  
Mini macaroon  
Case: Tray: 0,5 Kg  
Dimension: Ø 10 mm  
**Code: P16MEV**



Ready to eat



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



#### REX MINI

- Cod. 01047
- Ø (mm) 46
- H (mm) 125
- Pcs/Box 336

#### REX PICCOLA

- Cod. 01042
- Ø (mm) 51
- H (mm) 138
- Pcs/Box 252

#### REX MEDIA

- Cod. 01040
- Ø (mm) 56
- H (mm) 155
- Pcs/Box 216

#### REX GRANDE

- Cod. 01043
- Ø (mm) 67
- H (mm) 170
- Pcs/Box 125



#### TRONCHETTO

- Cod. 01030
- Ø (mm) 53
- H (mm) 08
- Pcs/Box 210

#### ROMA

- Cod. 01020
- Ø (mm) 49
- H (mm) 128
- Pcs/Box 324

#### COPPA 50

- Cod. 02050
- Ø (mm) 52
- H (mm) 32
- Pcs/Bo 252

#### COPPA 60

- Cod. 01090
- Ø (mm) 56
- H (mm) 145
- Pcs/Box 175



#### CORNETTI

#### CORNETTO 1

- Cod. 02010
- Ø (mm) 44
- H (mm) 135
- Pcs/Box 294

#### CORNETTO 3

- Cod. 02021
- Ø (mm) 48
- H (mm) 165
- Pcs/Box 210



#### SPECIALI

#### PRALINATO ARLECCHINO

- Cod. 02082
- Ø (mm) 50
- H (mm) 170
- Pcs/Box 125

#### PRALINATO RISO

- Cod. 02084
- Ø (mm) 50
- H (mm) 170
- Pcs/Box 125



#### CLAUDIO

- Cod. 02077
- Ø (mm) 45
- H (mm) 135
- Pcs/Box 340

#### CALIGOLA

- Cod. 02072
- Ø (mm) 50
- H (mm) 130
- Pcs/Box 265

#### GIULIO CESARE

- Cod. 02078
- Ø (mm) 66
- H (mm) 175
- Pcs/Box 165

#### MARCO AURELIO

- Cod. 02073
- Ø (mm) 78
- H (mm) 170
- Pcs/Box 126



#### COSTANTINO

- Cod. 02079
- Ø (mm) 39
- H (mm) 145
- Pcs/Box 240

#### AUGUSTO

- Cod. 02085
- Ø (mm) 42
- H (mm) 160
- Pcs/Box 220

#### DOMIZIANO

- Cod. 02087
- Ø (mm) 45
- H (mm) 175
- Pcs/Box 200

#### TIBERIO

- Cod. 02086
- Ø (mm) 50
- H (mm) 180
- Pcs/Box 120





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



#### **AURELIANO 56**

- Cod. 02080
- Ø (mm) 56
- H (mm) 145
- Pcs/Box 216

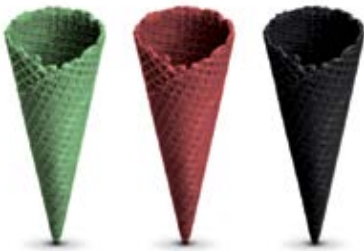
#### **AURELIANO 66**

- Cod. 02022
- Ø (mm) 66
- H (mm) 175
- Pcs/Box 216



#### **MINI REX**

- Cod. 01047C
- Ø (mm) 46
- H (mm) 125
- Pcs/Box 336



#### **AURELIANO COLOR**

- Cod. 02080
- Ø (mm) 56
- H (mm) 145
- Pcs/Box 216



#### **REX COLOR**

- Cod. 01049
- Ø (mm) 56
- H (mm) 155
- Pcs/Box 216

#### **WAFER CUP COLOR**



- Cod. 02076 • Ø (mm) 66 • H (mm) 66 • Pcs/Box 84



#### **DECORBISCO**

- Cod. 01069
- Ø (mm) 60
- Pcs/Box 1.000

#### **DECORBISCO EXPORT**

- Cod. EX01069
- Ø (mm) 60
- Pcs/Box 360



#### **VENTAGLIO BISQUI**

- Cod. 02164
- H (mm) 95
- Pcs/Box 400



#### **WAFER CUP**

- Cod. 02076
- Ø (mm) 66
- H (mm) 66
- Pcs/Box 84



#### **COPPA STELLA**

- Cod. 02110
- Ø (mm) 100
- H (mm) 40
- Pcs/Box 88



#### **COPPA STELLA CIOCCOLATO**

- Cod. 02110 C
- H (mm) 40
- Pcs/Box 72



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**B**

Biscotteria Bettina  
DOLCE & SALATA



**MONODOSE 4 G X 240 PCS TRONCHETTO  
TIRAMISU'**

**Ingredients:** wheat flour, butter (milk), cane sugar, milk, dark chocolate drops (cocoa beans, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, vanilla extract) 3,5%, cocoa powder 1,5%, coffee powder 0,5%, salt, vanilla extract 0,2%. Raising agent: cream of tartar, sodium bicarbonate and calcium carbonate. Produced in a laboratory that also uses dried fruits and nuts, sesame, eggs.  
Sr. No: **FDMONTT240**



**SWEET ITALIAN  
BISCUITS**



**ORANGE BISCUITS SINGLE PORTION - 4 G X  
240 PCS**

**Ingredients:** wheat flour, butter (milk), cane sugar, candied orange peel (orange peel, glucose syrup, sugar) 10%, milk, orange oil 0,15%, salt. Raising agent: cream of tartar, sodium bicarbonate and calcium carbonate. Produced in a laboratory that also uses soy, dried fruits and nuts, sesame, eggs.  
Sr. No: **FDMONAR240**



**MONODOSE 4 G X 240 PCS CARAMELLO E CANNELLA**

**Ingredients:** wheat flour, butter (milk), cane sugar, caramel 12%, cream (milk), cinnamon powder 1%, salt. Raising agent: cream of tartar, sodium bicarbonate and calcium carbonate. Produced in a laboratory that also uses soy, dried fruits and nuts, sesame, eggs.  
Sr. No: **FDMONCR240**



**MONODOSE 4 G X 240 PCS BISCOTTI AL  
CACAO**

**Ingredients:** wheat flour, butter (milk), icing sugar (sugar, corn starch), milk, cocoa powder 3%, salt. Raising agent: cream of tartar, sodium bicarbonate and calcium carbonate. Produced in a laboratory that also uses soy, dried fruits and nuts, sesame.  
Sr. No: **FDMONCA240**





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**Rogelfrut®**

**PUREE  
FRUIT JUICES**

	<b>PUREE BLUEBERRY</b>	CODE: 10PU0601  BRICK 6X1 KG	CODE: 10PU0111  BOWL 1X11 KG		<b>PUREE MANGO</b>	CODE: 23MAP111  BRICK 6X1 KG	CODE: 23MAP601  BOWL 1X11 KG
	<b>PUREE FRAGOLA STRAWBERRY</b>	CODE: 04PU0601  BRICK 6X1 KG	CODE: 04PU0111  BOWL 1X11 KG		<b>PUREE LIMONE PRIMO FIORE</b>	CODE: 20LP6403  BAG 4X3 KG	CODE: 20LP6125  BRICK 0.5 PACK
	<b>PUREE BANANA</b>	CODE: 17BAN601  BRICK 6X1 KG	CODE: 17BAN111  BOWL 1X11 KG		<b>PUREE COCONUT</b>	CODE: 40COVP61  BOWL 6X1 KG	
	<b>PUREE LYCHEE</b>	CODE: 38PUV601  BOWL 1X1 KG			<b>PUREE MIX BERRY</b>	CODE: 07PU0601  BRICK 6X1 KG	
	<b>PUREE RASPBERRY</b>	CODE: 05PU0601  BRICK 6X1 KG			<b>PUREE ACAI</b>	CODE: 52PUV601  BRICK 6X1 KG	
	<b>PUREE WATERMELON</b>	CODE: 39ANG125  BRICK 12X0.5 KG			<b>PUREE COCKTAIL TROPICAL</b>	CODE: 22MIX601  BRICK 6X1 KG	





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**Rogelfrut®**

	<b>PUREE PINEAPPLE (ANANAS)</b>	CODE: 18SUC601  BRICK 6X1 KG
---	---	---



**PUREE  
FRUIT JUICES**

	<b>COCOA FRUIT PUREE</b>	CODE: 800PRE0601  BRICK 6X1 KG		<b>AVOCADO CUBED</b>	CODE: 77CU0225  BAG 2X2.5 KG
	<b>PUREE PASSION FRUIT</b>	CODE: 25PFN601  BRICK 6X1 KG		<b>SMOOTHIE "AVVENTUROSO" SURG STRAWBERRY, RASPBERRY BLACKBERRY</b>	CODE: 59AVV15150  SINGLE DOSE BAG 15X150 Gr
	<b>PUREE LEMON JUICE SORRENTO</b>	CODE: 20SOR601  BRICK 6X1 KG		<b>SMOOTHIE "ESOTICO" SURG PINEAPPLE, BANANA COCONUT</b>	CODE: 44PU0601  SINGLE DOSE BAG 15X150 Gr
	<b>PUREE BABY KIWI</b>	CODE: 44PU0601  BRICK 6X1 KG		<b>SMOOTHIE "RILASSATO" SURG STRAWBERRY, MELON PEACH</b>	CODE: 59RIL15150  SINGLE DOSE BAG 15X150 Gr
	<b>PUREE MANDARIN</b>	CODE: 31MPG125  BRICK 12X0.5 KG		<b>SMOOTHIE "ROMANTICO" SURG BANANA, STRAWBERRY PEACH</b>	CODE: 59AVV15150  SINGLE DOSE BAG 15X150 Gr
	<b>PUREE MELON</b>	CODE: 09PU0601  BOWL 1X11 KG		<b>SMOOTHIE "SOLARE" SURG PINEAPPLE BANANA, MANGO PAPAYA</b>	CODE: 59SOL15150  SINGLE DOSE BAG 15X150 Gr



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**SUBLIME**  
1983  
*syrups*

✓ **ALL SYRUPS**



**Sublime Pomegranate**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
pomegranate flavouring; colouring  
agents: black carrot extract, red beet,  
beta carotene.



**Sublime Rose**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, rose flavouring, acidifier:  
citric acid; colouring agent: black  
carrot extract.



**Sublime Elderflower**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid; elder  
flavoring.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**SUBLIME**  
*syrups* 1983



**Sublime Cola**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
colouring agent: caramel (E150a);  
aromi.



**Sublime Blue Raspberry**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
flavouring: raspberry; colouring  
agents: E133, E132.

✓ **ALL SYRUPS**



**Sublime Lime**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
flavourings: lime, lemon; safflower  
extract, colouring agent: E133.



**Sublime Basil**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, flavouring: basil; acidifier:  
citric acid; safflower extract, colouring  
agent: E133.



**Sublime Pineapple**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
Sugar, water, acidifier: citric acid;  
pineapple flavouring; safflower  
extract, colouring agent: E101.



**Sublime Mint**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, mint flavoring, safflower  
extract, colouring agent: E133.



**Sublime Strawberry**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
flavouring: strawberry; colouring  
agents: black carrot extract, red beet,  
beta carotene.



**Sublime Lychee**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
lychees flavouring.



**Sublime Liquorice**

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**  
sugar, water, acidifier: citric acid;  
coloring agent: caramel (E150a),  
liquorice flavoring.





"The Beauty of Design with the  
BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"

**SUBLIME** 1983  
*syrups*



### Sublime Cherry

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

Sugar, water, acidifier: citric acid; sour cherry flavouring; colouring agents: black carrot extract, red beet, beta-carotene.



### Sublime Orange

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; flavouring: orange; colourings agent: beta carotene, black carrot extract.

✓ **ALL SYRUPS**



### Sublime Cucumber

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; cucumber flavouring.



### Sublime Strawberry

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; flavouring: strawberry; colouring agents: black carrot extract, red beet, beta carotene.



### Sublime Lychee

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; lychees flavouring.



### Sublime Berries

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

Sugar, water, acidifier: citric acid; berries flavouring; colouring agents: red beet, black carrot extract, E133.



### Sublime Mango

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; mango flavoring, coloring agents: beta-carotene, black carrot extract.



### Sublime Black Tea

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; black tea extract powder 1,3%, colouring agent: E150a; flavouring.



### Sublime Green Tea

VOLUME: 0,7 l

#### INGREDIENTS:

sugar, water, acidifier: citric acid; green tea extract 0,24%, green tea natural flavoring.



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

**SUBLIME**  
*syrups* 1983



### Sublime Violet

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, acidifier: citric acid; violet flavoring, coloring agents: black carrot extract, E133.



### Sublime Date

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, concentrated date juice 28%, water, acidifier: citric acid

 **ALL SYRUPS**



### Sublime White Mint

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, flavorings, acidifier: citric acid



### Sublime Green Apple

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, acidifier: citric acid; apple flavoring, safflower extract, coloring agent: E133



### Sublime Peach and Apricot

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, acidifier: citric acid; flavourings: peach, apricot; colouring agents: beta-carotene (E160a), black



### Sublime Blu Curaçao

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, flavorings, acid: citric acid; color: E133.



### Sublime Watermelon

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, acid: citric acid; flavorings, colors: black carrot extract, red beet, beta-carotene.



### Sublime Melon

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, acid: citric acid; melon flavoring, colors: beta-carotene, black carrot extract



### Sublime Ginger

VOLUME: 0,7 l

**INGREDIENTS:**

sugar, water, ginger extract 0,4%, acid: citric acid; antioxidant: L-Ascorbic acid; flavorin



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



## FRESHLY SQUEEZED SUPER JUICES



### PUNCH

Composition: Orange /  
Apple / Tangerine / Carrot  
/ Ginger / Lemon



### COOL

Composition: Apple / White  
Grape / Raspberry / Cherry /  
Passion Fruit / Goji Berry / Lime  
/ Beetroot



### KICK

Composition: Apple /  
Coconut Water / White  
Grapes / Guava /  
Passion Fruit / Lime /  
Spirulina.



### SPIRIT

Composition: Apple /  
Pear / Cucumber /  
Ginger / Lime / Matcha /  
Spirulina



### BLUE LAGOON

Composition: Apple /  
Orange / Lemon / Lime



### MOJITO

Composition: Lemon /  
Lime / Mint / Apple



### SANGRIA

Composition: Red  
Grape/Apple/Orange/  
Aronia



### PINACOLADA

Composition: Pineapple /  
Coconut / Lime / Banana

**NO ADDED SUGAR**



4 bottles with pack available  
Per boxes 12 bottles

Super juice made from **100% fruit and vegetables**. No added  
sugar. We only love what is natural.





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

# SORBO'S®



## 100% BIODEGRADABLE STRAW

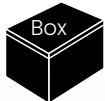


### STRAWBERRY

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430127**

Ready to eat

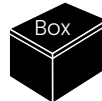


### NEUTRAL

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430042**

Ready to eat



### APPLE

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430080**

Ready to eat



### CHOCOLATE

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430097**

Ready to eat



# USE BITE ENJOY



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

# SORBO'S®



## 100% BIODEGRADABLE STRAW

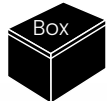


### CINNAMON

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430073**

Ready to eat

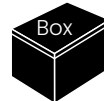


### GINGER

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430042**

Ready to eat

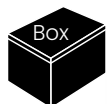


### LIME

Individually Packaged, No Plastic, No Allergens, No Gluten, 100 Percent Biodegradable, 7.4 inches long Pack of 200

**Code: 8436567430110**

Ready to eat



## Product information

- ✓ Made of 96% beet sugar + 4%
- ✓ industrial secret
- ✓ Individually paper wrapped
- ✓ No azoic colorants
- ✓ No allergens
- ✓ No GMO's
- ✓ Shelf life → 2 years from production date
- ✓ Internal hole → 6mm / External hole → 8 mm
- ✓ Available lengths → 19 cm
- ✓ Basic assortment flavors: lime, lemon, strawberry, apple, cinnamon, chocolate, ginger and neutral.
- ✓ Possible customization of flavor and length.

# USE BITE ENJOY



"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**



✓ **ABSOLUTE  
ESPRESSO COFFEE**



**MISCELA BAR GRANI  
PACK OF 1 KG**

CODE: 020707

Fragrant and creamy, with a strong and decisive taste, according to the best tradition of Italian coffee.



**COFFEE BEANS GIADA  
PACK OF 1 KG**

CODE: 010301

Covim Espresso Decaffeine 100% Arabica. Blend of Roasted coffee in beans.



**MISCELA BAR GRANI  
PACK OF 1 KG**

CODE: 020015

Blend of Roasted coffee in beans. Certified CSQA in compliance with Confida DTP114 private Standard functional quality of the coffee beans blends, designed to Vending systems.



**ORGANIC UTZ 100% ARABICA COFFEE  
PACK OF 1 KG**

CODE: 021208

Roasted coffee in beans.  
Organic product in compliance with Reg.EC n.834/07 and 889/08.  
Coffee from UTZ CoC.





"The Beauty of Design with the  
**BEST EQUIPMENTS & INGREDIENTS"**

gelato  
 Solutions

# Artisanal GELATO Production

Thanks to our experience and the high-quality ingredients and machinery

We are also providing customized handcrafted artisanal Gelato, pack in many different solutions and tailored made as per your requirement

