CATALOGO 2026



LA NOSTRA VERA NATURA È L'INNOVAZIONE

COMPRITAL

a nexture company



PASSIONE, TEMPO E INNOVAZIONE SONO I NOSTRI INGREDIENTI PER UN PRODOTTO DI ECCELLENZA.

Dal **1985** offriamo **ingredienti, supporto tecnico e formazione** pensati per soddisfare le esigenze di migliaia di gelatieri e pasticcieri, accomunati dal desiderio di creare esperienze autentiche, immersive e di qualità.

L'ingresso nella piattaforma **NEXTURE** ha rappresentato un passaggio strategico, che ha permesso di consolidare ulteriormente la nostra **presenza a livello globale**, rafforzando il posizionamento competitivo e ampliando le opportunità di sviluppo nei mercati internazionali.

Guidati da **passione**, **rispetto** e **ricerca dell'eccellenza**, abbiamo costruito **relazioni autentiche e durature**, capaci di valorizzare il nostro percorso. Grazie a questo approccio, portiamo nel mondo l'inconfondibile **emozione del vero gelato artigianale**, esprimendo in ogni progetto la qualità e l'identità che ci contraddistinguono.

Oltre 35 linee di prodotto, una rete di partner internazionali e un obiettivo condiviso: costruire insieme il futuro del gelato artigianale.



1985

Il lancio della linea **Speedy Classic** segna l'inizio della nostra storia. Semplici, veloci e gustosi, i prodotti Speedy hanno attraversato il tempo, evolvendosi fino a contare oggi oltre 65 gusti differenti.

1994

Nasce **Perfecta**, la prima base frutta priva di grassi vegetali idrogenati. Un prodotto rivoluzionario per l'epoca, in grado di garantire un gelato spatolabile, stabile e cremoso con qualsiasi varietà di frutta.

2005

Arriva **Nirvana**: una base rivoluzionaria che garantisce un gelato bilanciato, aerato, con una struttura impeccabile e una perfetta tenuta in vetrina.

2009

Giubileo Experience debutta come il primo programma sul mercato a offrire un gelato completamente naturale con etichetta pulita, rispondendo alla crescente richiesta di semplicità, trasparenza e qualità.

2012

Comprital vive un anno ricco di emozioni come sponsor ufficiale della **Coppa del Mondo della Gelateria**. I prodotti **Giubileo Experience** accompagnano alla vittoria la Nazionale Italiana, trasformando i campioni in docenti di Athenaeum Comprital.

2013

Il nostro team Ricerca e Sviluppo dà vita alla prima linea di **prodotti vegani e certificati VEGANOK**. Nasce inoltre **Giubileo Chef Experience**, la prima linea di basi progettata per abbinare il gelato al mondo gastronomico.

2014

La formazione di **Athenaeum Comprital** si evolve grazie all'inaugurazione della nuova sede: una struttura moderna, luminosa e suggestiva candidata al Premio Compasso d'oro. Nascono **Comprital Polska** e **Comprital Shanghai**.

2015

Dalla collaborazione con il **Maestro Ernst Knam** nasce la linea **I cioccolati di Knam**: basi gelato di alta qualità, dall'etichetta pulita e realizzate con zucchero di canna e uva.



2016

Grazie alla nostra passione per i gusti della tradizione dolciaria, **La Preferita di Parma entra a far parte della famiglia Comprital**, arricchendo l'offerta con paste di frutta secca di altissima qualità. Nello stesso anno Comprital lancia la linea di **gelato proteico, Ice-Fit.**

2019

Da sempre riconosciamo l'importanza di guardare oltre e aprirci a nuovi orizzonti: la gamma di prodotti per pasticceria si amplia con il lancio delle **Glasse firmate dal Maestro Gianluca Fusto.**

2020

È il turno di **Gelosissima Ice Candy Gum**: una copertura dalla texture compatta e dal gusto fresco e intenso, perfetta per impreziosire stecchi, monoporzioni, torte, lollipop, pastry candy.

2022

Come i nostri prodotti, anche i nostri servizi si evolvono costantemente. Comprital è orgogliosa di essere la prima azienda del settore a integrare la **Realtà Aumentata come strumento di supporto al prodotto**, un esempio di questa innovazione è la nostra libreria tecnica digitale **Alphabetum**.

2023

Comprital lancia la linea **Speedy Trilogy**, naturale evoluzione della storica Speedy Classic introdotta trent'anni prima. La nuova linea propone prodotti semplici e versatili, con una significativa riduzione di zuccheri, senza aromi e coloranti artificiali e arricchiti di fibre.

2024

L'attento ascolto dei trend di mercato dà vita a due nuove linee: **Dolce Asporto**, basi gelato lavorabili a temperatura ambiente e che permettono di creare dolci da gustare appena tolti dal freezer, e **Pure Vegan**, tre basi vegane dall'etichetta pulita e specifiche per essere aromatizzate in modo bilanciato in diversi abbinamenti.

2025

Con il progetto **Pasticceria Veloce** celebriamo 40 anni di innovazione, rafforzando la nostra presenza anche nel settore dei prodotti dedicati alla pasticceria.



LA SICUREZZA DI UNA QUALITÀ CERTIFICATA.

Le nostre certificazioni garantiscono il rispetto dei più rigorosi requisiti nazionali e internazionali, confermando l'impegno concreto per la qualità, la sicurezza e la sostenibilità.

CERTIFICAZIONE BRC
Standard internazionale che definisce requisiti rigorosi per sicurezza, qualità e gestione dei processi nel settore alimentare. Gli standard del Global Food Safety Initiative (GFSI) ci permettono di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti in Italia e nel mondo, garantendo prodotti sicuri e controllati.

HALAL CERTIFICATE
Certificazione che attesta la conformità di ingredienti e processi produttivi ai precetti alimentari della tradizione islamica. Per molti dei nostri prodotti garantiamo ai consumatori musulmani un prodotto etico e idoneo al consumo.

KOSHER CERTIFICATE
Certificazione che garantisce il rispetto delle norme alimentari ebraiche lungo tutta la filiera produttiva. È sinonimo di purezza degli ingredienti, tracciabilità e qualità.

VEGANOK
È uno degli standard vegan più diffusi in Europa: assicura l'assenza totale di ingredienti di origine animale e il rispetto di criteri etici e sostenibili. Oltre 160 delle nostre referenze sono certificate VEGANOK, un marchio che per noi rappresenta trasparenza, affidabilità e responsabilità.

IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Certificazione che tutela prodotti legati a un territorio specifico, garantendone origine e metodo di produzione. Valorizza tradizioni locali e qualità distintive, caratteristiche riconosciute per la nostra Pasta Classica "Nocciola Piemonte I.G.P.".







INDICE

Giubileo Experience 8
- Basi Giubileo 9
- Paste Giubileo 10
- Gelato Gastronomico 12

Basi e integratori 14
- Basi Latte e neutri 14
- Basi Frutta e neutri 18
- Basi Vegane 20
- Basi Lactose Free 24
- Basi per utilizzi Speciali 26
- Integratori 30

Speedy Classic 32
- Speedy Classic Crema 34
- Speedy Classic Frutta 36
- Speedy Classic Frutta con pezzi 36
- Speedy Mix 38

Speedy Trilogy 40

Semifreddi 44
- Basi per semifreddo 45
- Prodotti complementari 45

Prodotti per Pasticceria 46
- Altri prodotti per pasticceria 47
- Pasticceria veloce 47

Frozen Yogurt 52

Soft Gelato 54

Cioccolati 56
- Cioccolati 56
- I Cioccolati di Knam 58

Paste e polveri aromatizzanti 60
- Paste classiche 61
- Paste Frutta 64
- Linea Smart 65
- Aromatizzanti in polvere 65

Variegati 68
- Variegati Frutta 68
- Variegati Crema 70

Monelle 72

Le Glasse di Fusto 76

Coperture e stracciatelle 84
- Coperture 84
- Stracciatelle 86
- Gelosissima Ice Candy Gum 86

Topping 88

Granite e Creme Fredde 90
- Granite 90
- Creme Fredde 90

VEGANOK 92

Comprital Athenaeum 102

Legenda

Certificato VEGANOK
Senza Lattosio
Certificato Halal
Senza Glutine
Prodotto Vegano
Novità 2026

DOS: Dosaggio
C / F: Caldo / Freddo
A / V: Grasso Animale / Vegetale
A / L: Acqua / Latte
*** Fino ad esaurimento scorte

Le immagini presenti nelle pagine: 8, 9, 10, 13, 20, 21, 22, 32, 39, 40, 43, 56, 58, 59, 60, 66, 72, 90, 92 a scopo illustrativo sono generate tramite Intelligenza Artificiale Generativa



Per un vero ritorno alla naturalità e alla genuinità

Dal **2009**, **Giubileo Experience** rappresenta il vertice del nostro impegno verso la naturalità e la trasparenza dei prodotti. Una linea nata in anticipo sui tempi, quando il concetto di **clean label** era ancora poco conosciuto. Oggi, in un mercato che premia la naturalità come valore imprescindibile e in cui i consumatori ricercano prodotti semplici e meno processati, **Giubileo Experience incarna la nostra visione più autentica: ricette essenziali, ingredienti selezionati, massima leggibilità formulativa.** Giubileo Experience offre **più di 30 referenze** tra basi, paste, aromatizzanti e basi per gelato gastronomico, tutti caratterizzati da:

Genuinità

Ingredienti autentici e facilmente riconoscibili dal consumatore per un gelato buono e naturale.

- **Con zucchero d'uva e di canna**
- **Con carruba e pectina come unici addensanti**
- **Senza emulsionanti, grassi idrogenati o raffinati**

Qualità

Prodotti per un gelato dalle performance elevate, dalla texture unica e dall'elevata persistenza di gusto.

BASI GIUBILEO

Le **basi Giubileo** sono il punto di partenza perfetto per realizzare un gelato semplice e naturale, privo di emulsionanti, grassi vegetali idrogenati o raffinati. Le nostre ricette prevedono l'utilizzo di zucchero di canna e d'uva, panna e latte freschi, uniti ad altri ingredienti di altissima qualità.

Basi Giubileo

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B211A	GIUBILEO LATTE Base latte naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali. Permette di ottenere un gelato di un'ottima spatolabilità, cremosità, setosità e morbidezza anche a -20°C. Ottimo anche per la produzione di torte e prodotti da asporto, grazie alla sua maggiore morbidezza anche a temperature di conservazione molto basse.	10%	1	12	Neutro con nota vaniglia e mielata	C			●		●
B217B	GIUBILEO FRUTTA PIÙ Base frutta completamente naturale, stabilizzata con pectine e priva di emulsionanti. Adatta anche per la creazione di variegature, gelée, torte, monoporzioni e sciroppi di frutta.	10%	1	12	Neutro	C	●	●	●	●	●
B212	GIUBILEO FRUTTA Base ideale per proporre sorbetti completamente naturali che esaltano al meglio il sapore e il colore della frutta senza l'utilizzo di emulsionanti.	25%	1	12	Neutro	C	●	●	●	●	
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Base naturale, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali. Perfetta per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.	31%	1,25	12	Neutro	F	●	●	●	●	
B214A	GIUBILEO CIOCCOLATO 250 Base dall'etichetta pulita, bilanciata e caratterizzata da un'alta percentuale di puro cioccolato fondente, un gusto pieno e persistente. Priva di emulsionanti e di grassi vegetali.	25%	1	10	Cioccolato	C			●		●





PASTE GIUBILEO

La qualità delle nostre **paste Giubileo** nasce dalla **selezione delle materie prime** e dallo studio di **formulazioni essenziali**: senza aromi, senza zuccheri aggiunti, senza emulsionanti.

Paste Giubileo

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC650PB	AMARETTO GIUBILEO Pasta ricca di granella di amaretti e zucchero di canna grezzo con un gradevole gusto di mandorla amara.	100g/L	2,5	2	Amaretto e mandorla amara				●	●
PC626PB	CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO Pasta a base di estratto di caffè con una miscela di arabica e robusta, zucchero di canna grezzo.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Cannella	●	●	●	●	
PC637PB	CARAMEL MOU GIUBILEO Pasta a base di latte intero concentrato zuccherato, zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo, tuorlo d'uovo e zucchero d'uva, dal caratteristico sapore di caramella mou.	80g/L	3	2	Caramella mou			●		●
PC646P	CARAMELLO SALATO GIUBILEO Pasta dal caratteristico sapore di caramella mou con una leggera nota di sale. A base di latte intero concentrato e zuccherato, zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo, tuorlo d'uovo e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Caramella mou salata			●		●
PC634PB	COCCO GIUBILEO Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO Pasta a base di estratto di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	100g/L	2,5	2	Liquirizia e anice	●	●	●	●	
PC649PB	MALAGA GIUBILEO Pasta a base di uva sultanina, zucchero di canna grezzo, zucchero d'uva, tuorlo d'uovo, rum.	100g/L	3	2	Malaga			●	●	
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	40-50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC640PA	"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO Pasta di nocciole Piemonte raffinate a tostatura chiara, certificate IGP.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR Pasta di pistacchi tostati e raffinati, con aggiunta di clorofilla.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR Pasta di pistacchi tostati e raffinati, priva di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC434P	ROSA GIUBILEO Pasta a base di zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva, con note aromatiche di rosa.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PC629PB	TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone) Pasta ispirata al popolare dolce italiano con tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco, zucchero di canna grezzo, zucchero d'uva.	80g/L	3	2	Tiramisù			●		
PC636PB	VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar) Pasta di colore bianco, con tuorlo d'uovo, estratto naturale di vaniglia del Madagascar, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva dalle note agrumate e mandorlate.	50g/L	3	2	Vaniglia			●	●	●
PC638PB	ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO Pasta a base tuorlo d'uovo e vino liquoroso Zibibbo IGT Terre Siciliane.	80g/L	2,5	2	Zabaione			●	●	
PC639PB	ZUPPA INGLESE GIUBILEO Pasta con tuorlo d'uovo, liquore di marasche, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Zuppa inglese			●	●	

Aromatizzanti in polvere Giubileo

Aromatizzanti liofilizzati che permettono di definire con precisione il profilo aromatico senza alterare bilanciamento o struttura del prodotto.

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM Polvere di liquirizia pura al 100%.	25g/L	1	10	Liquirizia	●	●	●	●	
P408A	MASCARGEL GIUBILEO Prodotto in polvere dal caratteristico aroma di mascarpone.	50g/L	1	10	Mascarpone			●		●
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO Prodotto a base di cioccolato fondente in polvere 63% e cacao magro. Perfetto per sorbetti al cioccolato, mousse, creme, bavaresi e cioccolata calda.	10%	1,5	2	Cioccolato fondente	●	●	●	●	
P485	TÈ MATCHA GIUBILEO Prodotto in polvere a base di Tè Matcha e zucchero di canna, privo di aromi e coloranti.	100g/L	1	12	Tè matcha	●	●	●	●	

GELATO GASTRONOMICO

Una linea di **basi** con etichetta pulita studiata per la realizzazione di **gelati salati** o **sorbetti**:

- **perfetti per la ristorazione come abbinamento o ingrediente di piatti gastronomici**
- **ideali anche per le gelaterie che vogliono proporre un prodotto innovativo e ampliare la propria offerta**

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B354	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE CREMA Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di gelati gastronomici a base di formaggi, carne e pesce. Consente di ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet.	25%	1	10	Neutro	C			●		
B355	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di sorbetti gastronomici a base di verdure. Per ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet.	32%	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●	



Zucchero d'uva

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
PC606A	ZUCCHERO D'UVA Lo zucchero d'uva - disponibile in forma liquida - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix e un aroma leggermente fruttato non invadente.	10-60g/L	1,3	12	Fruttato	C/F	●	●	●	●	





BASI LATTE

La nostra gamma di **Basi Latte** offre un'ampia proposta di prodotti in polvere di alta qualità, ideali per la preparazione della miscela base per un perfetto gelato artigianale.

- **Basi ad alta, media e bassa grammatura**
- **Con lavorazione a caldo o a freddo**
- **Con o senza grassi vegetali**

Basi bassa grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B054A	**BASE 50** Etichetta pulita e senza grassi vegetali per un gelato cremoso, fresco e compatto.	50g/L	2,5	4	Latte/panna	C	A			●		
B824	**BASE ITALIA 50** Caratterizzata dal gusto vaniglia per un gelato equilibrato sia come struttura che come gusto.	50g/L	2,5	4	Latte vanigliato	C/F	-			●		●
B825B	**BASE PLUS 50** Base neutra, priva di emulsionanti e aromi. Ricca di fibre come acacia e baobab.	50g/L	1	9	Neutro	C	-			●		
B037	**CHIMERA 50** Priva di grassi vegetali. La presenza dei grassi del latte rende il prodotto stabile, setoso, ricco e resistente agli shock termici.	50g/L	2,5	4	Latte e nota di burro	C/F	A			●		●
B035	**IDRA 50** Base dal gusto latte per ottenere un gelato cremoso e asciutto, dall'ottima resistenza agli sbalzi di temperatura.	50g/L	2,5	4	Latte	C/F	V			●		●

Basi media grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B898	**BASE NATURALE 75** Base latte caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti. Cremosa, setosa e resistente agli sbalzi termici. Garantisce un ottimo mantenimento dell'overrun nel tempo.	7,5%	1	10	Neutro con note di latte, panna e vaniglia	C	A			●		
B211A	**LATTE GIUBILEO** Base latte naturale, priva di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali. Permette di ottenere un gelato di un'ottima spatolabilità, cremosità, setosità e morbidezza anche a -20°C. Ottimo anche per la produzione di torte e prodotti da asporto, grazie alla sua maggiore morbidezza anche a temperature di conservazione molto basse.	10%	1	12	Neutro con nota vanigliata e mielata	C	A			●		●
B346	**BILANCIATA 100** Base latte priva di grassi vegetali, caratterizzata da un aroma equilibrato di latte e panna che permette di ottenere un gelato compatto e caldo al palato.	100g/L	2,5	4	Latte/panna	C	A			●		
B032	**INVIDIA 100** Base latte priva di grassi vegetali. La presenza dei grassi frazionati del latte rende il prodotto stabile, setoso, ricco e resistente agli shock termici.	100g/L	2,5	4	Panna con nota di burro	C/F	A			●		●
B147	**BASE SAN MARCO 100** Base completa caratterizzata dalla cremosità e stabilità della struttura.	100g/L	2,5	4	Latte	C/F	V			●		●

Basi media grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B148	**BASE SAN MARCO 100 PANNA** Base latte lavorabile sia a caldo che a freddo caratterizzata da un marcato aroma di panna, ottima spatolabilità, cremosità e tenuta in vetrina.	100g/L	2,5	4	Panna	C/F	A/V			●		●
B024A	**COMPRIPAN 100** Base tradizionale dal gusto ricco di latte e panna.	100g/L	2,5	4	Panna	C	A/V			●		
B312	**ROYALPANNA 180** Base latte priva di grassi vegetali creata con ingredienti semplici. Caratterizzata da un aroma equilibrato di panna e vaniglia, gusto ricco, ottima struttura e cremosità.	180g/L	2	4	Panna e vaniglia	C	A			●		●
B026D	**UNICA 100** Base priva di grassi vegetali, caratterizzata da un aroma deciso di latte e panna. Si ottiene un gelato soffice, cremoso, pulito al palato con struttura asciutta ad alto overrun.	100g/L	2,5	4	Latte con nota di panna e vaniglia	C/F	A			●		●
B005	**NIRVANA 100** Base lavorabile a caldo e a freddo, ideale per ottenere un gelato cremoso e con un profilo aromatico bilanciato. consente un'ottima tenuta in particolare gelati alti in vetrina insieme ad elevata spatolabilità.	100g/L	2,5	4	Latte	C/F	V			●		●
B118	**NIRVANA PANNA 100** Base lavorabile a caldo e a freddo, ideale per ottenere gelati alti in vetrina con caratteristiche di ottima spatolabilità, sofficità e cremosità.	100g/L	2,5	4	Latte, panna e vaniglia	C/F	V			●		●
B202	**NIRVANA R 100** Base dal gusto neutro lavorabile a caldo e a freddo per un'ottima struttura e cremosità.	100g/L	2,5	4	Neutro	C/F	V			●		●
B138	**MUSA 150** Base adatta per ottenere un gelato caldo al palato, cremoso e spatolabile dalla struttura resistente agli sbalzi termici.	150g/L	2,5	4	Latte	C/F	V			●		●
B311A	**ROYALBASE 180** Base caratterizzata da un aroma intenso di latte e vaniglia per un gelato cremoso, di ottima struttura e tenuta in vetrina.	180g/L	2	4	Latte e vaniglia	C	V			●		●
B897	**ROYALBASE PLUS 180** Base caratterizzata da un aroma intenso di latte e vaniglia per un gelato cremoso, di ottima struttura e tenuta in vetrina. Da lavorare con la sola aggiunta di latte, panna e zucchero semolato.	180g/L	2	4	Latte e vaniglia	C	V			●		

Neutri

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P114A	**NEUMILK 5/C**	5g/L	2,5	4	Neutro	C		●	●	●	●
P094	**NEUTRO 3 - 5 LATTE**	5g/L	1	10	Neutro	C			●		●

Basi alta grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B165B	**HEIDI 300** Base bilanciata e di semplice utilizzo, caratterizzata dal gusto intenso di panna per un gelato dalla struttura soffice e cremosa.	300g/L	2	4	Panna	C	V			●		●
B852	**COMPRIMIX 500 ***** Base bilanciata e di semplice utilizzo, caratterizzata da un gusto equilibrato di panna.	330g/L	2,5	4	Panna	C	V			●		
B913	**DOLOMITI 500** Base bilanciata e di semplice utilizzo e dal gusto neutro con elevata performance sia a caldo che a freddo.	500g/L	2,5	4	Latte	C/F	V			●		



BASI FRUTTA

Una gamma di miscele stabilizzate, senza latte e grassi, pensate per creare **sorbetti** dall'ottima cremosità e spatolabilità, dove la frutta è la vera protagonista.



Basi bassa grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B848	**PERFECTA PLUS 50** Base performante sia a caldo che a freddo, priva di emulsionanti. Permette di ottenere un gelato cremoso ed esalta il colore della frutta aggiunta.	50g/L	2,5	4	Neutro	C/F	-	●	●	●	●	
B022	**PERFECTA 50** Base a basso dosaggio, stabile e cremosa con ogni tipologia di frutta, utilizzabile sia a caldo che a freddo. Mantiene un'ottima cremosità e durata.	50g/L	2,5	4	Neutro	C/F	-		●	●	●	●
B213	**PERFECTISSIMA 100** Base che consente ai sorbetti di mantenere il colore originale della frutta e un gusto naturale e intenso. Caratterizzata da un'ottima cremosità, overrun e stabilità agli sbalzi termici.	100g/L	2,5	4	Neutro	C/F	-		●	●	●	●
B217B	**FRUTTA PIÙ GIUBILEO** Base completamente naturale da utilizzare a caldo, ideale per creare sorbetti o variegature.	10%	1	12	Neutro	C	-	●	●	●	●	●

Basi media grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B212	**FRUTTA GIUBILEO** Base completamente naturale, da utilizzare a caldo per ottenere sorbetti in grado di esaltare il sapore e il colore della frutta.	25%	1	12	Neutro	C	-	●	●	●	●	

Basi alta grammatura

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B150	**SOLOFRUTTA** Perfetta per creare sorbetti soffici e cremosi con un'altissima percentuale di frutta.	300g/L	0,9	12	Neutro	F	-		●	●	●	●
PC670H	**SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO** Una base naturale e completa in sciroppo, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali, con zucchero di canna e zucchero d'uva. Perfetta per creare sorbetti e cremolate a freddo.	31%	1,25	12	Neutro	F	-	●	●	●	●	
P778	**SPEEDY FRUTTA STEVIA** Prodotto pronto, ricco di fibre e ideale per creare un sorbetto di ottima struttura e cremosità.	360g/L	0,9	12	Neutro	F	-		●	●	●	●
P190	**SPEEDY FRUTTA** Prodotto pronto ideato per realizzare sorbetti di frutta a freddo in modo semplice e veloce.	450g/L	0,9	12	Neutro	F	-		●	●	●	●

Neutri

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P097A	**NEUTRO 3 - 5 FRUTTA**	5g/L	1	8	Neutro	C	●	●	●	●	●

BASI VEGANE

Offrire un **gelato vegano** è oggi una scelta strategica per gelatieri e pasticcieri che desiderano distinguersi e rispondere in modo mirato alle esigenze di consumo **contemporanee** di un gelato completamente vegetale e naturalmente privo di lattosio.



Basi vegane

Dal 2013 sviluppiamo ingredienti privi di derivati animali in grado di garantire **corpo, struttura e qualità sensoriale equivalenti a quelli delle versioni tradizionali.**



Scegli tra oltre **160 referenze certificate VEGANOK** - variegati, paste aromatizzanti, monelle, integratori, topping, glasse e tanto altro - e crea un gelato privo di ogni elemento di origine animale.



**“Nel gelato vegan si va oltre la sottrazione degli elementi di origine animale, concentrandosi sulla progettazione formulativa: struttura, corpo e bilanciamento degli ingredienti sono parametri che definiscono la qualità finale.
La gamma Comprital trova risposta alle esigenze del gelatiere e pasticciere moderno, alla ricerca di un prodotto semplice e di qualità.”**

Emanuele Di Biase, Vegan Master Chef

PURE
VEGAN

Tre basi vegane, prive di aromi artificiali e progettate per adattarsi a un'ampia gamma di paste e aromatizzanti, garantendo così una varietà di gusti pari a quella di una vetrina tradizionale.

- Clean label
- Naturalmente senza lattosio
- Perfettamente bilanciate

Per un gelato dalla struttura cremosa, spatolabile e aerata.

Basi Pure Vegan

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B920	**BASE PURE VEGAN P.Z.** Base vegana completa priva di aromi artificiali, perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine (caramello, caffè, ecc.).	480g/L	1,3	8	Neutro	C	V	●	●	●	●	
B921	**BASE PURE VEGAN P.G.** Base vegana dall'etichetta pulita, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse (nocciola, pistacchio, ecc.).	480g/L	1,3	8	Neutro	C	V	●	●	●	●	
B922	**BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO** Base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18,8%).	670g/L	1,6	8	Cioccolato fondente	C	V	●	●	●	●	



Esponi il crowner nel tuo punto vendita!



Altre Basi Vegane

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B358	**BASE VEGANA** Base neutra per gelati privi di derivati animali, creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte.	480g/L	1,3	8	Neutro/riso	C	V	●	●	●	●	●
P374D	**BASE CIOCCOLATO VEGANA** Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali, con cacao e puro cioccolato fondente.	670g/L	1,6	8	Cioccolato	C	V	●	●	●	●	●
P851	**VEGANYÒ** Base per realizzare un gelato al gusto yogurt privo di derivati animali, con zucchero di canna e zucchero d'uva.	480g/L	1,3	8	Yogurt		.	●	●	●		



BASI LACTOSE FREE

L’intolleranza al lattosio è tra le più diffuse: si stima che il **50% della popolazione italiana** presenti una carenza di lattasi (l’enzima necessario per digerire il lattosio), mentre **a livello mondiale le stime salgono al 70%**. In questo contesto, la richiesta di prodotti lactose free è in costante crescita, trainata non solo da chi soffre dell’intolleranza, ma anche da chi cerca un prodotto più leggero e adatto al consumo quotidiano.

Basi Lactose Free



La linea Lactose Free nasce per rispondere a queste esigenze, offrendo a gelatieri e pasticcieri tre basi neutre:

- **Contenuto di lattosio inferiore allo 0,1%**
- **Struttura e cremosità comparabili a una base latte tradizionale**
- **Stabilità in vetrina e durante il servizio**
- **Non richiedono bilanciamenti complessi**

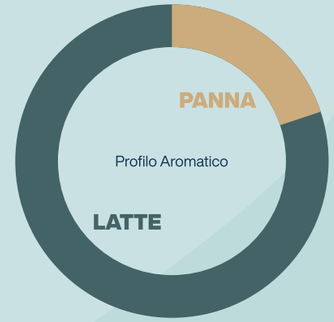
Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B902	BASE LACTOSE FREE 100 **Base naturale e con lista ingredienti pulita:** priva di grassi vegetali ed emulsionanti. Baobab, fibra di agrumi e cicoria contribuiscono alla struttura e alla cremosità, senza interferire con il profilo aromatico e rendendo il prodotto perfetto per armonizzarsi con ogni preparazione.	100g/L	1	10	Latte	C/F	-			●	●	
B946	BASE LACTOSE FREE 250 **Base semicompleta** di facilissimo utilizzo, lavorabile con la sola aggiunta di acqua e zucchero.	250g/L	2	4	Latte	C/F	V			●	●	●
B904	BASE LACTOSE FREE 500 **Base naturale e completa**, pronta all'uso con la sola aggiunta di acqua. Presenta le medesime caratteristiche della Lactose free 100, ma con la **presenza di grassi vegetali.**	500g/L	2,5	4	Latte	C	V			●	●	●

Profili aromatici:

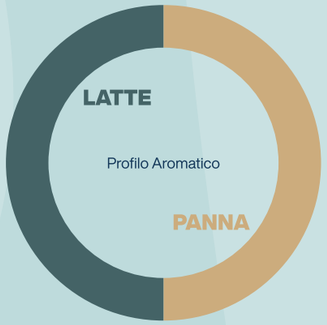
LACTOSE FREE 100



LACTOSE FREE 250



LACTOSE FREE 500



Scopri tutti i prodotti senza lattosio!

BASI PER UTILIZZI SPECIALI



DOLCE ASPORTO

Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C

L'**asporto** sta diventando una componente sempre più importante nel settore alimentare, compresa la gelateria artigianale. Portare con sé un dolce momento da condividere con amici o in famiglia rappresenta **un'opportunità per gustare, ovunque si voglia, la qualità e i sapori autentici della gelateria artigianale**. Per rispondere a questa esigenza, Comprital ha sviluppato **tre basi gelato progettate specificamente per garantire un'esperienza gustativa eccellente anche fuori dal punto vendita**, ampliando le occasioni di consumo e contribuendo alla destagionalizzazione delle vendite.

INNOVATIVE

La loro resistenza allo scioglimento ti permette di lavorare facilmente il gelato, anche a temperatura ambiente.

IMPECCABILI

L'elevata stabilità rende le tue creazioni perfettamente glassabili e pulite al taglio.

IMMEDIATE

La struttura cremosa permette il porzionamento e il consumo anche a -18°C, eliminando i tempi di attesa.

Provale in abbinamento alle nostre Coperture e non dimenticarti di prendere ispirazione dal **Ricettario Dolce Asporto!**





Esponi il crowner nel tuo punto vendita!

Basi Dolce Asporto

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
B947	**BASE FRUTTA “DOLCE ASPORTO”** Base neutra per creare un gelato alla frutta lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento. Ideale per essere aromatizzata con frutta fresca, paste e puree di frutta.	270g/L	2,5	4	Neutro	F	-		●	●	●	●
B924	**BASE BIANCA “DOLCE ASPORTO”** Base neutra per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.	250g/L	2,5	4	Vaniglia	F	A			●		●
B1034A	**BASE CIOCCOLATO “DOLCE ASPORTO”** Base dall’intenso gusto di cioccolato per creare un gelato lavorabile a temperatura ambiente e adatto alla realizzazione di dolci da asporto perfettamente glassabili e resistenti allo scioglimento.	460g/L	2,5	4	Cioccolato fondente	F	A/V			●		●



Scopri il
KIT DOLCE ASPORTO

All’interno troverai tutti gli strumenti necessari per sperimentare le **Basi Dolce Asporto**

“La stabilità del prodotto a temperatura ambiente ottimizza la produzione, semplifica il servizio e la mise en place. La morbidezza e la cremosità a -18°C consentono di ampliare le possibilità espressive del gelato, permettendo di reinterpretare, in chiave contemporanea, un grande classico della pasticceria. La temperatura non è più un limite, ma un’opportunità.”

Mattia Mainardi, Responsabile Athenaeum Comprital

Altre Basi per utilizzi speciali

Una gamma di basi pensata per abbracciare le esigenze di una clientela vegana, intollerante al lattosio e attenta al consumo di zuccheri.

Codice	Articolo e Descrizione		Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	Grassi A/V					
P316	**FREE CACAO**	Linea di prodotti lavorabili con acqua, semplici e veloci, per un gelato caratterizzato dall’assenza di zuccheri e grassi aggiunti, ideale per diete a ridotto contenuto di zucchero. Non contengono aspartame.	500g/L	1	10	Cacao	F diluito in acqua calda	-			●		●
P314	**FREE LIMONE**		500g/L	1	10	Limone	F diluito in acqua calda	-		●	●	●	
P315	**FREE VANIGLIA**		500g/L	1	10	Vaniglia	F diluito in acqua calda	-			●		●
B168	**RISO & SOIA** Permette la preparazione di un gelato dal gusto pulito e fresco, senza saccarosio, glutine e latte.		500g/L	1,25	8	Riso e soia	F diluito in acqua calda	-		●	●	●	●
B087	**VEGETALIA** Prodotto da lavorare con acqua per un gelato a base di soia privo di saccarosio, derivati del latte e glutine.		500g/L	2,5	4	Soia e vaniglia	F diluito in acqua calda			●	●	●	●
B091	**ALCOLICA (base per gelati al liquore)** Base adatta a gelati e sorbetti aromatizzati da prodotti alcolici. Mantiene una struttura stabile, cremosa e setosa.		500g/L	1	10	Neutro	F	V			●		



INTEGRATORI

Ingredienti tecnici a basso dosaggio e utilizzabili anche a freddo, studiati per risolvere in modo semplice e veloce le principali problematiche della gelateria: struttura, cremosità, spatolabilità, tenuta, volume e sgocciolamento.



Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F	A/V						
PF032	**CREMOLINA (in pasta)** Integratore in pasta a base di emulsionanti. Un ingrediente tecnico che aumenta il volume del gelato, incrementando la spatolabilità e mantenendo alta la struttura.	Pasta	3g/L	5	1	Neutro	C/F				●	●	●	
P007A	**INTEGRA LATTE** Integratore a base di proteine del latte che rende il gelato caldo al palato, migliorando la struttura e la tenuta in vetrina. Rallenta lo sgocciolamento e migliora la cremosità.	Polvere	20g/L	1	8	Neutro	C/F					●		●
P011	**INTEGRA PANNA** Integratore a base di grassi vegetali e proteine indicato per ottenere un gelato alto, pieno e aerato. Perfeziona struttura e tenuta del gelato ed è ideale per correggere le differenze di morbidezza tra gusti come zabaione, malaga, tiramisù e cassata.	Polvere	20g/L	1	8	Panna	C/F	V				●		●
P152	**INTEGRA FIBRE** Integratore a base di fibre vegetali e fruttosio, privo di saccarosio, grassi e derivati del latte. Previene la formazione di cristalli di ghiaccio e migliora la tenuta in vetrina, conferendo al gelato un aspetto più cremoso, pieno e stabile. Perfetto per correggere difetti di separazione dell'acqua nei sorbetti.	Polvere	20g/L	1	8	Neutro	C/F		●	●	●	●	●	●
P018A	**PIUGEL** Prodotto utile per aumentare la corposità del gelato, abbassare il punto di congelamento e il punto di dolcezza.	Polvere	10-50g/L	2	5	Neutro	C/F					●		
PC606A	**ZUCCHERO D'UVA** Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente.	Liquido	10-60g/L	1,3	12	Fruttato	C/F	V	●	●	●	●		
P1232	**SPEEDY +4** Prodotto in polvere che, aggiunto ai prodotti della linea Speedy, consente di ottenere una mousse stabile a temperatura positiva. Speedy +4 è stoccabile fino ad una temperatura di -18°C senza incorrere in modifiche di struttura indesiderate.	Polvere	80g/L	1	8	Neutro	C					●		
B951	**BASE MERINGA** Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron.	Polvere	400g/L	1	10	Neutro	C/F					●	●	●





SPEEDY CLASSIC

Semplici, veloci e gustosi

Una linea di preparati in polvere pensata per realizzare, in modo semplice e veloce, un gelato perfetto.

- **Oltre 65 gusti tra frutta, creme, cioccolati e yogurt**
- **Struttura eccezionale**
- **Ingredienti perfettamente bilanciati**
- **Pronti all'uso con la sola aggiunta di acqua o latte**

Una linea **versatile e dalle molteplici applicazioni**: mantecatore, macchina soft, granitore, planetaria, granitore potenziato, frullatore.

Classic SPEEDY

Una linea versatile e dalle molteplici applicazioni:



Mantecatore
Vantaggi:
- Alta rotazione di gusti.
- Non necessita di pastorizzazione.



Soft Serve
Vantaggi:
- Consente anche agli operatori non professionisti di realizzare molteplici preparazioni: gelato, frozen yogurt, torte, stecchi e affogati.



Granitore Potenziato
Vantaggi:
- Ideali per proporre creme gelato nei piccoli esercizi.
- Massimo risultato con minimo investimento.



Planetaria
Vantaggi:
- Adatti per produrre ottimi semifreddi e ice cream senza mantecatore.
- Ideali per creare torte, mousse, dolci al cucchiaio.



Granitore
Vantaggi:
- Perfetti per realizzare ottimi sorbetti, creme fredde e milk shakes.



Frullatore
Vantaggi:
- Perfetti per creare frappé, smoothies e granite in modo semplice e rapido.

Scopri di più in Realtà Aumentata!

Speedy Classic Crema

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P774	**BABYBLUE**	450g/L	L	1,25	8	Fior di latte	F			●		
NEW P1381	**CARAMELLO AL BURRO SALATO** La dolcezza profonda del caramello si unisce alla rotondità del burro e a un tocco equilibrato di sale, creando un sapore avvolgente, vellutato e incredibilmente goloso.	446g/L	L	1,25	8	Caramello al burro salato	F			●		●
P482	**CARAMELLO SALATO**	450g/L	L	1,25	8	Caramello salato	F			●		●
NEW P1386	**CHOCO COFFEE** Combina l'intensità aromatica del caffè con la cremosità avvolgente del cioccolato, dando vita a un gusto deciso e moderno. Le note tostate del caffè esaltano la ricchezza del cacao, creando un equilibrio perfetto tra energia e golosità.	446g/L	L	1,25	8	Caffè e cioccolato	F			●		●
P154A	**CIOCCOLATO**	450g/L	L	1,25	8	Cioccolato	F			●		●
P451	**CIOCCOLATO BIANCO**	450g/L	L	1,25	8	Cioccolato bianco	C			●		●
P158	**CIOCCOLATO BIANCO&COCCO**	450g/L	L	1,25	8	Cioccolato bianco e cocco	F			●		●
P257A	**CIOCCOLATO FONDENTE**	450g/L	A/L	1,25	8	Cioccolato fondente	F			●		●
P435	**CREMA**	450g/L	L	1,25	8	Crema	F			●		●
P776	**CREMA CAFFÈ**	450g/L	L	1,25	10	Crema caffè	F			●		●
P781	**CREMA CATALANA**	450g/L	L	1,25	8	Crema catalana	F			●		●
P320	**FIOR DI LATTE**	450g/L	L	1,25	8	Fior di latte	F			●		●
P1312	**GIANDUIA CRUNCH*** **	450g/L	L	1,25	10	Cacao e nocciola	F			●		
P775	**GIANDUIOTTO**	450g/L	L	1,25	10	Gianduia	F			●		●
P330	**GRAN CIOCCOLATO ELVETIA**	600g/L	A	1,5	8	Cioccolato fondente	C			●		●
P374A	**GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER**	670g/L	A	1,6	8	Cioccolato fondente	C		●	●	●	●
P025C	**LATTE DI COCCO**	450g/L	L	1,25	8	Latte di cocco	F			●		●
P483	**MANDORLA**	450g/L	L	1,25	10	Mandorla	F			●		●
P429	**MASCARPONE**	450g/L	L	1,25	8	Mascarpone	F			●		●
P481	**MATCHA**	450g/L	L	1,25	8	Tè matcha	F			●		●
P036A	**MENTA**	450g/L	A	1,25	10	Menta	F			●		●
P338	**NOCCIOLA**	450g/L	L	1,25	10	Nocciola	F			●		●
P339	**PISTACCHIO REALE**	450g/L	L	1,25	10	Pistacchio	F			●		●

Speedy Classic Crema

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P434	**RICOTTA**	450g/L	L	1,25	8	Ricotta	F			●		
P426	**TIRAMISÙ**	450g/L	L	1,25	8	Tiramisù	F			●		●
P045A	**VANIGLIA GIALLA**	450g/L	L	1,25	10	Vaniglia gialla	F			●		●
P396	**YOGURT**	440g/L	L	1,1	10	Yogurt	F			●		●
P233	**YOGURT con FRUTTOSIO**	440g/L	L	1,1	10	Yogurt	F			●		



Speedy Classic Frutta

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F						
P044A	ACE (multivitamin A+C+E)	450g/L	A	1,25	10	ACE	F		●	●	●		
P053A	ACE con FRUTTOSIO	450g/L	A	1,25	10	ACE	F		●	●	●		
P283	ACE VERDE	450g/L	A	1,25	10	Mela, kiwi e limone	F		●	●	●		
P026A	ALBICOCCA	450g/L	A	1,25	10	Albicocca	F		●	●	●		
P047A	ARANCELLO	450g/L	A	1,25	10	Arancia	F		●	●	●		
P282	ARANCIA SANGUINELLA	450g/L	A	1,25	10	Arancia rossa	F		●	●	●	●	
P020A	DOLCEANGURIA	450g/L	A	1,25	10	Anguria	F		●	●	●	●	
P260	FRAGOLA	450g/L	A	1,25	10	Fragola	F		●	●	●	●	
P071A	KIWI	450g/L	A	1,25	10	Kiwi	F		●	●	●	●	
P074A	LIME	450g/L	A	1,25	10	Lime	F		●	●	●	●	
P034A	LIMONCELLO	450g/L	A	1,25	10	Limoncello	F		●	●	●		
P307B	LIMONE	450g/L	A	1,25	10	Limone	F		●	●	●	●	
P259	LIMONE COSTIERA	450g/L	A	1,25	10	Limone	F		●	●	●	●	
P038A	MANDARINO	450g/L	A	1,25	10	Mandarino	F		●	●	●	●	
P037A	MELA VERDE	450g/L	A	1,25	10	Mela verde	F		●	●	●	●	
P430	MELOGRANO	450g/L	A	1,25	10	Melagrana	F		●	●	●	●	
P076A	MELONE	450g/L	A	1,25	10	Melone	F		●	●	●	●	
P049A	PESCA GIALLA	450g/L	A	1,25	10	Pesca gialla	F		●	●	●	●	
P050A	POMPELMO ROSA	450g/L	A	1,25	10	Pompelmo rosa	F		●	●	●	●	
P082A	SOLEADA	450g/L	A	1,25	10	Tropical	F		●	●	●	●	
P190	SPEEDY FRUTTA	450g/L	A	0,9	12	Neutro	F		●	●	●	●	
P778	SPEEDY FRUTTA STEVIA	360g/L	A	0,9	12	Neutro	F		●	●	●	●	

Speedy Classic Frutta con Pezzi

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Acqua/ latte	Kg	Pz	Gusto	C/F						
P245	ANANAS con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Ananas	F		●	●	●	●	
P243	BANANA con pezzi	450g/L	L	1,25	8	Banana	F			●		●	
P244	FRAGOLA con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Fragola	F		●	●	●	●	
P246	FRUTTI DI BOSCO con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Frutti di bosco	F		●	●	●	●	
P427	MANGO ALPHONSO con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Mango Alphonso	F		●	●	●	●	
P287	MANGO con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Mango	F		●	●	●	●	
P247	MELA VERDE con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Mela verde	F		●	●	●	●	
P254	MELONE con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Melone	F		●	●	●	●	
P292	MIRTILLO con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Mirtillo	F		●	●	●	●	
P293	MORA con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Mora	F		●	●	●	●	
P294	PERA con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Pera	F		●	●	●	●	
P248	PESCA GIALLA con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Pesca gialla	F		●	●	●	●	
P290	SOLEADA con pezzi	450g/L	A	1,25	8	Tropical	F		●	●	●	●	



SPEEDY MIX



LA SCIENZA AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ

Speedy Mix è il progetto di **food pairing*** che ti consente di creare connessioni di gusto sorprendenti. Un approccio creativo studiato per valorizzare al massimo le potenzialità della vasta **gamma Speedy**, generando migliaia di **combinazioni ragionate** e **ottimizzando le materie prime e i processi produttivi.**

Un'ulteriore spinta creativa dedicata a un prodotto che ha fatto la storia del gelato.

***Tecnica che abbina ingredienti in base alla loro compatibilità aromatica: se condividono gruppi di molecole odorose simili, il loro accostamento risulta più armonico e interessante al palato.

ABBINA DUE GUSTI SPEEDY E DAI VITA A NUOVE COMBINAZIONI.

Gioca con i contrasti, amplifica l'aromaticità e ottieni varianti sorprendenti.

Fatti ispirare dal nostro ricettario!



SPEEDY TRILOGY



SPEEDY TRILOGY

Una linea **naturale**, **genuina e versatile**, pensata per rispondere a un mercato in continua evoluzione e per conquistare il consumatore con gusti dall'**aromaticità ricercata**. Tutti i prodotti Speedy Trilogy sono pronti all'uso con la sola aggiunta di acqua e sono confezionati in pack monomateriale e riciclabile.

NATURALE
senza emulsionanti, aromi e coloranti artificiali; fonte di fibre

GENUINO
con una significativa riduzione di zuccheri* con zucchero d'agave e/o cocco

*Rispetto ai prodotti analoghi sul mercato.

VERSATILE
utilizzabile in molteplici applicazioni

Speedy Trilogy

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P1238A	**ANANAS E COCCO con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene cocco essiccato.	454g/L acqua	1,25	8	Ananas e cocco	F	●	●	●	●	●
P1247A	**CASSIS E KARKADÈ con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L acqua	1,25	8	Cassis e karkadè	F	●	●	●	●	●
P1313	**ESOTICO con pezzi** Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Dall'inconfondibile gusto di mango, cocco, passion fruit e banana.	454g/L acqua	1,25	8	Mango, cocco, banana e passion fruit	F	●	●	●	●	
P1241A	**FRAGOLA, LIME E SAMBUCO con pezzi** Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene fragola liofilizzata in pezzi.	454g/L acqua	1,25	8	Fragola, lime e sambuco	F	●	●	●	●	
P1248A	**GUAVA, MANGO E COCCO con pezzi** Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L acqua	1,25	8	Guava, mango e cocco	F	●	●	●	●	
P1311	**KEFIR FRAGOLA con pezzi** Base pronta a base di kefir completamente naturale, ricca di proteine, minerali e vitamine, con zucchero d'agave e priva di emulsionanti. Arricchita con pezzi di fragola liofilizzata.	600g/L	1,5	6	Kefir e fragola	F			●		

Speedy Trilogy

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P1237	**LIMONE** Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L acqua	1,25	10	Limone	F	•	•	•	•	
P1240	**LIMONE E ZENZERO** Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri* perfetta per ottenere una delle più classiche varianti del gusto limone.	454g/L acqua	1,25	10	Limone e zenzero	F	•	•	•	•	•
P1244	**NOCCIOLA** Base pronta completamente naturale e con zucchero di agave, con il 16,2% di nocciole italiane tostate e raffinate. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 27% in meno di zuccheri e il 52% in meno di grassi*.	600g/L acqua	1,5	8	Nocciola	C			•		•
P1309	**PESCA, MANGO E MARACUIA con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e certificata VEGANOK. Fonte di fibre e senza emulsionanti.	450g/L	1,25	8	Pesca mango e maracuja	F	•	•	•	•	•
P1245	**PISTACCHIO** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e il 18,7% di pistacchi. Senza emulsionanti, ha il 27% in meno di zuccheri e il 33% in meno di grassi*.	600g/L acqua	1,5	8	Pistacchio	C			•		•
P1243A	**SPIRULATTE** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, assume il caratteristico colore grazie all'aggiunta di estratto di spirulina.	600g/L acqua	1,5	6	Spirulatte	C			•		
P1239A	**VANIGLIA** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, con aroma naturale al gusto vaniglia con note Bourbon. Riduzione di zuccheri oltre il 17% e del 62% di grassi*.	600g/L acqua	1,5	6	Vaniglia	C			•		•

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato



SPEEDY
TRILOGY



Prendi ispirazione dalle proposte dei nostri Maestri, sfoglia il ricettario!

SEMIFREDDI

Ingredienti in **polvere** e in **pasta** per la preparazione di torte, semifreddi, monoporzioni, dolci al cucchiaio, pasticceria gelata e gelato caldo.
Una linea completa che permette di ottenere creazioni di pasticceria cremose, aerate e stabili.



Basi per Semifreddi

Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F						
P1052	**SEMIFREDDO PERFETTO** Preparato in polvere privo di grassi vegetali ed emulsionanti. Permette di realizzare velocemente un semifreddo stabile, cremoso e tagliabile a -18°C.	Polvere	140g/L	2	4	Vanigliato	F				●	●	
P1272	**SEMIFREDDO LACTOSE FREE** Preparato lactose free in polvere privo di grassi vegetali ed emulsionanti. Permette di realizzare velocemente un semifreddo stabile,cremoso e tagliabile a -18°C.	Polvere	140g/L	2	4	Vanigliato	F				●	●	
P1103	**SEMIFREDDO ANIMA** Base completamente naturale, perfetta per la preparazione di semifreddi. Priva di grassi vegetali e aromi per mantenere inalterato il gusto degli elementi caratterizzanti. Ideale in combinazione con meringa o altri prodotti a base di uovo.	Polvere	150g/L	2	4	Neutro	F				●	●	
P1000	**SEMIFREDDO VEGAN** Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi vegani, privo di emulsionanti e di qualsiasi elemento di origine animale.	Polvere	200g/L	1	10	Vanigliato	F	●	●	●	●		
PC670H	**SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO** Base frutta naturale di grande versatilità e priva di emulsionanti per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.	Pasta	31%	1,25	12	Neutro	F	●	●	●	●		
P291	**MONRÒ** Privo di grassi vegetali, è un prodotto dedicato alla produzione di semifreddi, dessert da passeggio o gelato caldo.	Polvere	500g/L	2,5	4	Neutro	F				●		●
PC554	**GRANMOUSSE NEUTRO** Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria abbinato alle paste aromatizzanti permette di creare dessert di ogni gusto.	Pasta	400g/L	1	6	Neutro	F				●		●
PC553	**GRANMOUSSE PANNA** Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria caratterizzato da un ricco gusto di panna.	Pasta	500g/L	1	6	Panna	F				●		
P006B	**BIANCOCREAM** Prodotto in polvere da diluire in latte freddo, ideale per preparazioni montate in planetaria. Aromatizzato, permette di realizzare mousse per torte e monoporzioni semifredde; utilizzato con latte e gelato mantecato consente di ottenere un ottimo gelato caldo. Aggiunto alla miscela, conferisce al gelato maggiore cremosità, calore e volume.	Polvere	500g/L	2,5	4	Neutro	F				●		●
PC039P	**SEMIFREDDO FIOR DI LATTE** Prodotto in pasta per la realizzazione di semifreddi da gelateria caratterizzato da un ricco gusto di latte.	Pasta	q.b.	3	2	Fior di latte	F				●		

Prodotti complementari

Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F						
B949	**BASE GELÉE -18** Miscela di zuccheri e gelatina a freddo, perfetta per creare gelée da inserto per torte gelato e semifreddi utilizzando variegati e puree di frutta.	Polvere	8-10%	1	10	Neutro	C				●	●	●
B951	**BASE MERINGA** Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron.	Polvere	400g/L	1	10	Neutro	F/C				●	●	●

PRODOTTI PER PASTICCERIA

In Comprital offriamo una gamma di prodotti studiati per facilitare la preparazione di **dolci di pasticceria**. La nostra ampia selezione di ingredienti in polvere permette di realizzare crema pasticciera, crema inglese, panna cotta, crema mascarpone, meringhe da forno, dacquoise, macaron, mousse e bavaresi.



Pasticceria Veloce

Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B949	**BASE GELÉE -18** Miscela di zuccheri e gelatina a freddo, perfetta per creare gelée da inserto per torte gelato e semifreddi utilizzando variegati e puree di frutta.	Polvere	8-10%	1	10	Neutro	C			●	●	●
B950	**BASE DESSERT** Prodotto in polvere con etichetta pulita ideale per realizzare dessert classici dalla struttura liscia e cremosa come panna cotta, crema catalana, budini e inserti cremosi.	Polvere	100g/L	1	10	Neutro	C			●	●	●
B948	**BASE GELÉE +4** Prodotto in polvere con funzione gelificante e stabilizzante. Perfetto per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta, inserti alla frutta e aspic.	Polvere	130/ 150g/L	1	10	Latte	stemperare il prodotto in acqua a 35-40°C			●	●	●
B953	**BASE CREMA AL MASCARPONE** Prodotto in polvere per creare una crema al mascarpone stabile a temperatura positiva. Abbinato ad altri prodotti di pasticceria positiva ideale per realizzare dessert classici come tiramisù e cheesecake.	Polvere	180g/L di panna 15% su miscela totale	1	10	Mascarpone	F			●		●
B952	**BASE CREMA PASTICCIERA** Prodotto in polvere ideale per creare la crema pasticciera in modo semplice e veloce. Ottimo anche per la realizzazione di preparazioni a base di tuorlo d'uovo come cremosi, crema inglese, bavaresi e semifreddi.	Polvere	300g/L	1	10	Latte	F/C			●		●
B951	**BASE MERINGA** Prodotto in polvere ideale per la realizzazione di prodotti a base di albume d'uovo come meringhe per semifreddi, meringhe da forno, dacquoise e macaron.	Polvere	400g/L	1	10	Neutro	F/C			●	●	●

Altri prodotti per pasticceria

Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P1232	**SPEEDY +4** Prodotto in polvere che, aggiunto ai prodotti della linea Speedy, consente di ottenere una mousse stabile a temperatura positiva. Speedy +4 è stoccabile fino ad una temperatura di -18°C senza incorrere in modifiche di struttura indesiderate.	Polvere	80g/L	1	8	Neutro	C			●		
B907	**STABCREAM VANILLE** Prodotto perfetto per donare stabilità nel tempo alla panna montata. È caratterizzato da un piacevole gusto di vaniglia.	Polvere	80g/L	1	10	Vaniglia	F/C			●	●	
PF913B	**RAPID GEL** Gelatina a freddo neutra, lucida e trasparente per utilizzi a freddo.	Pasta	q.b.	6	1	Neutro	F	●	●	●	●	

PASTICCERIA VELOCE

Il tuo alleato per dolci impeccabili



Pasticceria Veloce

La pasticceria e la gelateria sono mondi di creatività, precisione e passione, ma anche di sfide quotidiane. Oggi, i professionisti di questo settore devono confrontarsi con tempi sempre più serrati e con l'esigenza di creare dessert che siano belli, buoni e, al tempo stesso, pratici da realizzare.

I nostri ingredienti non sono semplici strumenti, ma alleati preziosi per chi desidera creare dolci di alta qualità, contemporanei e sicuri. Progettati per semplificare il lavoro quotidiano, permettono di risparmiare tempo, ottimizzare i costi e affrontare con sicurezza anche le lavorazioni più complesse, trasformandole in risultati sempre impeccabili.

Il Ricettario Pasticceria, realizzato da Athenaeum Comprital in collaborazione con il Maestro pasticciere Riccardo Magni, nasce per rispondere a queste esigenze.

Qui troverete soluzioni innovative, concrete e alla portata di tutti, che valorizzano al massimo le potenzialità dei prodotti Comprital.
Che siate **gelatieri, pasticcieri o professionisti della ristorazione,** questo ricettario vuole ispirarvi e supportarvi nel trasformare le potenzialità degli ingredienti Comprital in creazioni uniche, capaci di distinguersi nel mercato e conquistare i palati più esigenti.

All'interno di questo ricettario troverete idee esteticamente accattivanti e dal gusto ricercato, realizzabili con la praticità necessaria al lavoro quotidiano. Ogni proposta è pensata per essere facilmente replicabile e adattabile alle vostre esigenze, senza mai perdere di vista la fattibilità produttiva.



LASCIATI ISPIRARE DAL NOSTRO RICETTARIO!













FROZEN YOGURT

La qualità ci contraddistingue sempre, a prescindere dalla forma del gelato.
I **prodotti in polvere** di questa linea sono studiati per realizzare frozen yogurt, smoothie, bevande ghiacciate, ma anche torte, stecchi e monoporzioni dal caratteristico gusto yogurt.

Prodotti semplici da utilizzare, performanti nella struttura e nella resa aromatica.



Frozen Yogurt

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
NEW P1375	**FROZEN YOPIÙ FRAGOLA** Un gusto fresco e invitante che celebra la delicatezza delle fragole: dolcezza naturale, una punta di acidità e un profilo aromatico leggero. Questa miscela permette di ottenere un frozen yogurt, cremoso e rinfrescante, perfetto da gustare da solo o arricchito con topping di frutta fresca.	320g/L	1,6	8	Yogurt e fragola	F	●	●	●	●	
P1308	**FROZEN KEFIR** Prodotto a base di kefir nato per realizzare un frozen gelato da proporre al naturale o arricchito secondo la fantasia del gelatiere.	250g/L	1,5	10	Yogurt Kefir	F			●		
NEW P1369	**FROZEN YOPIÙ MANDARINO** Una proposta fruttata e vivace, dove il mandarino sprigiona note agrumate e aromatiche. La miscela garantisce un frozen yogurt soffice, vellutato e rinfrescante, perfetto per creare esperienze gustative leggere e moderna.	320g/L	1,6	8	Yogurt e mandarino	F	●	●	●	●	
P654	**FROZEN YOPIÙ** Prodotto per frozen yogurt privo di grassi e caratterizzato dal sapore acido e deciso di yogurt magro.	250g/L	1,5	10	Yogurt magro	F			●		●
P680	**FROZEN YOPIÙ N** Prodotto per frozen yogurt, naturale e dalla ricetta completamente pulita. Privo di grassi, emulsionanti e stabilizzanti, con fruttosio invece del saccarosio.	250g/L	1,5	10	Yogurt magro	F			●		●
P759	**FROZEN YOPIÙ GRECO** Prodotto cremoso e compatto dal gusto di yogurt greco.	340g/L	1,2	10	Yogurt greco	F			●		●
P698	**FROZEN YOPIÙ LACTOSE FREE** Privo di lattosio, garantisce lo stesso gusto del frozen yogurt classico.	375g/L	1,5	10	Yogurt magro	F			●	●	●
P757	**FROZEN YOPIÙ STV** Ricco di fibre e senza zuccheri aggiunti, è un prodotto di semplice utilizzo con un ridotto contenuto calorico grazie alla stevia.	375g/L	1,5	8	Yogurt magro	F			●		●
P724	**FROZEN YOPIÙ W** Prodotto pronto e dal semplice utilizzo, da diluire in acqua e yogurt.	400g/L	1,5	8	Yogurt magro	F			●		●



SOFT GELATO

Una gamma di prodotti in polvere solubili in acqua o latte, per ottenere in modo veloce e semplice un gelato di qualità, cremoso e morbido anche nelle **macchine soft serve**.



Soft Gelato

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P145	**SOFT CIOCCOLATO** Miscela soft serve in polvere per creare un gelato dal gusto pieno e autentico, pensata per chi ama la cremosità del latte unita all'avvolgenza del cacao.	400g/L	1,6	8	Cioccolato			●		●
NEW P1353	**SOFT CIOCCOLATO LACTOSE FREE** Una miscela soft serve al cioccolato ricca e golosa, completamente priva di lattosio. Garantisce un gelato dal corpo pieno e dalla texture cremosa, soffice al palato e dal sapore intenso e avvolgente.	400g/L	1,6	8	Cioccolato			●	●	
NEW P1393	**SOFT MATCHA** Miscela soft serve in polvere pensata per la preparazione di un morbido e cremoso gelato soft al tè matcha, dal gusto elegante e autentico. Grazie alla presenza del 4,8% di tè matcha puro, offre un sapore intenso e raffinato, perfetto per chi ama le note vegetali e leggermente amare tipiche del tè verde giapponese.	400g/L	1,6	8	Tè matcha			●		
P143	**SOFT PANNA** Miscela soft serve in polvere per creare un gelato al gusto di panna, dalla cremosità elevata e dalla struttura perfettamente stabile in fase di erogazione.	400g/L	1,6	8	Panna			●		●
NEW P1391	**SOFT PANNA LACTOSE FREE** Deliziosa crema soft serve priva di lattosio, perfetta per offrire un gelato alla panna leggero e digeribile, con una struttura soffice e cremosa.	400g/L	1,6	8	Panna/ Vaniglia			●	●	
P347	**SOFT PANNA PREMIUM** Miscela soft serve in polvere, ad alto contenuto di componenti del latte, formulata per ottenere un gelato cremoso e con una struttura particolarmente ricca e stabile.	400g/L	1,6	8	Panna			●		●
P452	**SOFT VANIGLIA** Una miscela soft serve in polvere formulata per ottenere un prodotto al gusto di vaniglia con una texture vellutata e piena.	400g/L	1,6	8	Vaniglia			●		●



CIOCCOLATI

Negli anni, anche uno dei gusti più amati della gelateria si è evoluto, arricchendosi di **nuove sfumature e interpretazioni**. I nostri prodotti in **polvere** o in **pasta**, a base di **cioccolato** o di **cacao**, sono studiati per garantire elevata qualità e soddisfare ogni preferenza di gusto.



Cioccolati

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B156C	**CIOCCOLATO 130** Prodotto in polvere a base di cacao, utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria.	130g/L	2	4	Cioccolato	C/F	●	●	●	●	●
PC511P	**CIOCCOLATO BIANCO** Pasta a base di cioccolato bianco 100%, perfetta per preparazioni a freddo.	100g/L	2,5	2	Ciccolato bianco				●		●
B136B	**CIOKO BLACK 250** Base pronta utilizzabile sia a caldo che a freddo, caratterizzata da un colore scuro e un gusto intenso di cacao.	250g/L	2	4	Cacao/ cioccolato	C/F			●		●
P394	**CIOCCOLATO MIX GIUBILEO** Prodotto a base di cioccolato fondente in polvere e cacao magro. Perfetto per sorbetti al cioccolato, mousse, creme, bavaresi e cioccolata calda.	10%	1,5	2	Cioccolato fondente			●	●	●	
NEW B965	**EASY CHOCOLATE BASE** Una base che contiene il 10% di cioccolato di alta qualità, pronta a trasformare ogni creazione in un'esperienza di gusto straordinaria. Ciò che rende davvero unica la ricetta è la combinazione con il cioccolato puro fondente che permette di ottenere un sapore intenso, avvolgente e completamente personalizzabile.	250g/L	0,8	10	Cioccolato fondente	C	●	●	●	●	
PF927	**GIANDUIOTTA** Pasta per la preparazione della crema Gianduia.	500g/L	5	2	Gianduia				●		
B214A	**GIUBILEO CIOCCOLATO 250** Base dall'etichetta pulita, bilanciata e caratterizzata da un'alta percentuale di puro cioccolato fondente, un gusto pieno e persistente. Priva di emulsionanti e di grassi vegetali.	25%	1	10	Cioccolato	C			●		●
PF924A	**MONELLA** Crema a base di cioccolato e nocciole.	q.b.	5	2	Cioccolato e nocciole				●		●
P154A	**SPEEDY CIOCCOLATO** Base pronta e di facile utilizzo, al gusto di cioccolato.	450g/L	1,25	8	Cioccolato				●		●
P451	**SPEEDY CIOCCOLATO BIANCO** Base pronta e di facile utilizzo, al gusto di cioccolato bianco.	450g/L	1,25	8	Cioccolato bianco				●		
P257A	**SPEEDY CIOCCOLATO FONDENTE** Base pronta di facile utilizzo, al gusto di cioccolato fondente.	450g/L	1,25	8	Cioccolato fondente				●		●
P330	**SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA** Base pronta e di facile utilizzo, al gusto di cioccolato.	600g/L	1,5	8	Cioccolato fondente	C			●		●
P374A	**SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER** Base pronta e di facile utilizzo, al gusto di cioccolato.	670g/L	1,6	8	Cioccolato fondente	C		●	●	●	●
PC782	**SUPERCIOCK FONDENTE** Pasta a base di cacao e massa di cacao.	100g/L	5	2	Cioccolato fondente		●	●	●	●	

I CIOCCOLATI DI KNAM

Il **“Re del cioccolato”**, firma per Comprital una linea di **cioccolati per gelateria** realizzata con materie prime di **alta qualità**, **senza grassi vegetali aggiunti** né emulsionanti*, e **dolcificata con zucchero d’uva e di canna**.

*Nei prodotti in polvere



Scopri di più in Realtà Aumentata!

ERNST KNAM

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P479	**IL CIOCCOLATO BIANCO DI KNAM** Base bilanciata realizzata con puro cioccolato bianco e note di bacche di vaniglia. Priva di grassi vegetali aggiunti ed emulsionanti.	500g/L	1,3	8	Cioccolato bianco	C			•		•
P456	**IL CIOCCOLATO DI KNAM** Base semplice e bilanciata realizzata con un mix di cioccolati di altissima qualità. L’assenza di grassi vegetali, emulsionanti e aromi artificiali permette di realizzare un gelato di alta qualità dal sapore deciso di cioccolato.	500g/L	1,3	8	Cioccolato	C			•		•
P1101	**KNAM PROFESSIONAL** Prodotto pronto in polvere caratterizzato da un gusto ricco di cioccolato fondente. Permette di ottenere un sorbetto cremoso dal gusto pieno e rotondo.	670g/L	1,8	5	Cioccolato fondente con gocce di cioccolato	C	•	•	•	•	



PASTE CLASSICHE

Una linea completa di paste con più di **50 referenze di altissima qualità**, per creare sia gusti legati alla tradizione italiana sia proposte moderne.



Paste Classiche

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC650PB	**AMARETTO GIUBILEO** Pasta a base di granella di amaretti, zucchero d'uva e zucchero di canna grezzo caratterizzata dalle intense note di mandorla amara.	100g/L	2,5	2	Amaretto e mandorla amara				●	●
PC002P	**AMBROGIO** Pasta a base di cacao, nocciola e granella di nocciola pralinata.	100g/L	2,5	2	Cacao e nocciola con granella di nocciola pralinata			●		●
PC720P	**ARACHIDE** Pasta pura di arachidi tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2,5	Arachide	●	●	●	●	
PC014P	**BABYBLUE (colore azzurro)** Pasta di colore azzurro dal piacevole aroma di latte vanigliato.	50g/L	3	2	Latte vanigliato	●	●	●	●	●
PC005P	**BUBBLE GUM (colore rosa)** Pasta di colore rosa dal sapore caratteristico del famoso chewing gum.	100g/L	3	2	Chewing gum	●	●	●	●	●
PC626PB	**CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO** Pasta a base di vero estratto di caffè con una miscela arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC508P	**CAFFÈ** Pasta a base di puro caffè liquido.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC627PB	**CANNELLA GIUBILEO** Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Cannella	●	●	●	●	
PC637PB	**CARAMEL MOU GIUBILEO** Pasta a base di latte intero concentrato zuccherato, zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva, dal caratteristico sapore di caramella mou.	80g/L	3	2	Caramella mou			●		●
PC646P	**CARAMELLO SALATO GIUBILEO** Pasta a base di latte intero concentrato zuccherato e zucchero caramellizzato, zucchero di canna grezzo, zucchero d'uva, dal caratteristico sapore di caramella mou con una particolare nota di sale.	100g/L	3	2	Caramella mou salata			●		●
PC511P	**CIOCCOLATO BIANCO** Pasta a base di cioccolato bianco 100%, perfetta per preparazioni a freddo.	100g/L	2,5	2	Cioccolato bianco			●		●
PC025C	**COCCO** Pasta a base di cocco essiccato.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC634PB	**COCCO GIUBILEO** Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC770	**CREAM CHEESE** Pasta dal gusto delicato e raffinato di mascarpone, per un gelato dalla consistenza morbida e cremosa.	70/ 100g/L	3	2	Mascarpone			●		●
PC073P	**CREMVANILLE (con stecche di vaniglia)** Pasta per la realizzazione di preparati a base di creme all'uovo e vaniglia.	50g/L	3	2	Crema vanigliata			●	●	
PF035P	**CROCCANTINO AL RHUM** Pasta dal caratteristico aroma di croccantino al rum, con nocciole e miele.	100g/L	3	2	Croccantino al rum, nocciole e miele		●	●	●	
PC003P	**FIOR DI LATTE** Pasta dal sapore marcato di latte, per caratterizzare a piacimento le varie preparazioni.	50g/L	3	2	Latte			●		●
PC507P	**FROLLINO PASTA** Pasta a base di tuorlo d'uovo, dal caratteristico sapore di frollino al burro.	50g/L	2,5	2	Frollino al burro			●		●

Paste Classiche

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC569P	**GIANDUIA PREMIUM** Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole.	100g/L	2,5	2	Gianduia	●	●	●	●	●
PF927	**GIANDUIOTTA** Pasta per la preparazione della crema Gianduia.	500g/L	5	2	Gianduia			●		●
PC643PB	**LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO** Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	100g/L	2,5	2	Liquirizia e anice	●	●	●	●	
PC649PB	**MALAGA GIUBILEO** Pasta con tuorlo d'uovo, rum e uva sultanina, zucchero di canna e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Malaga			●	●	
PC580P	**MANDORLA PREMIUM** Pasta pura di mandorle tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2	Mandorla	●	●	●	●	
PC034P	**MENTA** Pasta dal sapore intenso e fresco di menta.	50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC628PB	**MENTA PIPERITA GIUBILEO** Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	40/ 50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC072P	**MERINGA** Pasta a base di meringhe sbriciolate.	100g/L	3	2	Meringa					
PC728	**NOCCIOLA DOLCEVITA** Pasta pura di nocciole tostate e raffinate di provenienza italiana.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC640PA	**"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO** Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura chiara.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	
PC521P	**NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE** Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura leggera.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC532P	**NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA** Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC041P	**NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA** Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC050P	**NOCE** Pasta a base di noci raffinate con granella.	100g/L	2,5	2	Noce con granella di noci		●	●	●	
PC074P	**PANNA COTTA BIANCA** Pasta dal sapore caratteristico di panna cotta.	100g/L	3	2	Panna cotta			●		●
PF103PCL	**PISTACCHIO EXTRA** Pasta a base di pistacchi e mandorle.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC807	**PISTACCHIO MEDITERRANEO** Blend di pistacchi tostati raffinati di origine mediterranea.	100g/L	5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC089P	**PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR** Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC583PB	**PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR** Pasta di pistacchio priva di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC046P	**PISTACCHIO PURO REALE COLOR** Pasta pura di pistacchio.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC433P	**PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR** Pasta pura di pistacchio mediterraneo totalmente privo di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC624PB	**PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR** Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	

Paste Classiche

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC707P	**PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR** Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP totalmente privo di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PF902D	**PRALICREM** Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farciture di pasticceria.	q.b.	3,5	2	Nocciola e cacao			●		
PC530P	**RHUM & RAISINS (con uvetta)** Pasta a base di rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina.	100g/L	3	2	Rum, tuorlo d'uovo e uva sultanina			●	●	
PC434P	**ROSA GIUBILEO** Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PF906D	**SPALMARELLA (crema spalmabile)** Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per farciture di pasticceria.	q.b.	3,5	2	Nocciole e cacao			●		
PC012P	**SULTANA** Pasta a base di tuorlo d'uovo, uva sultanina e vino marsala.	100g/L	3	2	Malaga			●	●	
PC782	**SUPERCIOCK FONDENTE** Pasta a base di cacao e massa di cacao.	100g/L	5	2	Cioccolato fondente	●	●	●	●	●
PC629PB	**TIRAMISÙ GIUBILEO (con mascarpone)** Pasta ispirata al popolare dolce italiano con tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco, zucchero di canna, zucchero d'uva.	80g/L	3	2	Tiramisù			●		
PC098P	**TIRAMISÙ IMPERIALE (con mascarpone)** Pasta a base di tuorlo d'uovo, vino marsala, caffè e mascarpone fresco.	100g/L	2,5	2	Tiramisù			●		
PF115P	**TORRONCINO** Pasta a base di torrone con miele e nocciole.	100g/L	2,5	2	Torrone, miele, nocciola			●	●	
PC092P	**TORTA DI MELE** Pasta speziata a base di succo di mela.	50g/L	3	2	Torta di mele	●	●	●	●	
PC048P	**VANIGLIA D con BACCHE** Vaniglia delicata di colore paglierino con vino bianco e bacche.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	
PC555P	**VANIGLIA FRANCESE** Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	
PC636PB	**VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar)** Pasta di colore bianco, con tuorlo d'uovo, bacche con estratto naturale di vaniglia del Madagascar, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva dalle note agrumate e mandorlate.	50g/L	3	2	Vaniglia			●	●	●
PC517P	**VANIGLIA N GIALLA** Vaniglia gialla con note floreali e di miele.	50g/L	3	2	Vaniglia			●	●	●
PC533P	**VANIGLIA TAHITI** Vaniglia gialla con note legnose e tostate, ricca in bacche.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	●
PC523P	**WHISKY** Pasta a base di whisky.	50g/L	3	2	Whisky			●	●	
PC638PB	**ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO** Pasta a base tuorlo d'uovo e zibibbo IGT siciliano.	80g/L	2,5	2	Zabaione			●	●	
PC505P	**ZABAIONE PREMIUM** Pasta a base di tuorlo d'uovo e vino marsala.	100g/L	2,5	2	Zabaione			●	●	
PC639PB	**ZUPPA INGLESE GIUBILEO** Pasta con liquore di marasche, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Zuppa inglese			●	●	

PASTE FRUTTA

Primafrutta è una linea di paste in cui la frutta è sempre il primo ingrediente in lista. Con **oltre 20 gusti disponibili**, i concentrati di questa linea consentono di realizzare sorbetti dal sapore intenso e dal colore naturalmente brillante.



Paste Frutta

Codice	Articolo e Descrizione		Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC105P	**PRIMAFRUTTA ANANAS**	Concentrati di frutta a base zuccherina per stabilizzare colore e sapore nei sorbetti e gelati base frutta e per aromatizzare i semifreddi.	100g/L	3	2	Ananas	●	●	●	●	●
PC107P	**PRIMAFRUTTA ANGURIA**		100g/L	3	2	Anguria	●	●	●	●	●
PC108P	**PRIMAFRUTTA ARANCIA**		100g/L	3	2	Arancia	●	●	●	●	●
PC110P	**PRIMAFRUTTA BANANA**		100g/L	3	2	Banana	●	●	●	●	●
PC130P	**PRIMAFRUTTA FRAGOLA**		100g/L	3	2	Fragola	●	●	●	●	●
PC135P	**PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO**		100g/L	3	2	Frutti di bosco	●	●	●	●	●
PC140P	**PRIMAFRUTTA KIWI*** **		100g/L	3	2	Kiwi	●	●	●	●	●
PC145P	**PRIMAFRUTTA LAMPONE**		100g/L	3	2	Lampone	●	●	●	●	●
PC149P	**PRIMAFRUTTA MANDARINO**		100g/L	3	2	Mandarino			●	●	
PC151P	**PRIMAFRUTTA MANGO**		100g/L	3	2	Mango	●	●	●	●	●
PC153	**PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO**		100g/L	3	2	Mango Alphonso	●	●	●	●	●
PC155P	**PRIMAFRUTTA MELA VERDE**		100g/L	3	2	Mela verde	●	●	●	●	●
PC158P	**PRIMAFRUTTA MELOGRANO**		100g/L	3	2	Melagrana	●	●	●	●	●
PC160P	**PRIMAFRUTTA MELONE**		100g/L	3	2	Melone	●	●	●	●	●
PC165P	**PRIMAFRUTTA MIRTILLO**		100g/L	3	2	Mirtillo	●	●	●	●	●
PC170P	**PRIMAFRUTTA MORA**		100g/L	3	2	Mora	●	●	●	●	●
PC175P	**PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT**		100g/L	3	2	Passion fruit	●	●	●	●	●
PC180P	**PRIMAFRUTTA PERA**		100g/L	3	2	Pera	●	●	●	●	●
PC185P	**PRIMAFRUTTA PESCA**		100g/L	3	2	Pesca	●	●	●	●	●
PC190P	**PRIMAFRUTTA POMPELMO ROSA**		100g/L	3	2	Pompelmo rosa			●	●	
PF273	**MANGO ALPHONSO POLPA** 100 % mango Alphonso in polpa, caratterizzata da un gusto intenso e piacevole.		q.b.	3,1	4	Mango Alphonso	●	●	●	●	

Linea Smart

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC025D	**COCCO** Pasta a base di cocco essiccato.	100g/L	1	6	Cocco	●	●	●	●	
PC046D	**PISTACCHIO PURO REALE** Pasta pura di pistacchio.	100g/L	1	6	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC555B	**VANIGLIA FRANCESE** Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose.	50g/L	1	6	Vaniglia	●	●	●	●	

AROMATIZZANTI IN POLVERE

Una linea di **concentrati in polvere**, studiata come alternativa alle tradizionali paste aromatizzanti, caratterizzata da un dosaggio ridotto.



Aromatizzanti in polvere

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P265	**RINFORZA GUSTO PANNA** Prodotto in polvere solubile sia a caldo che a freddo. Il marcato sapore di panna lo rende ideale per caratterizzare a piacere l'aroma del gelato.	20g/L	1	10	Panna			●		
P455C	**LIQUIRIZIA PURA PREMIUM** 100% liquirizia pura in polvere senza aromi e zuccheri.	25g/L	1	10	Liquirizia	●	●	●	●	
P015B	**SUPERLEMON 50** Prodotto in polvere a base di aromi naturali e succo di limone da utilizzare come base frutta.	50g/L	1	10	Limone		●	●	●	●
P054A	**SUPERLEMON S.A.** Prodotto in polvere a base di aromi naturali e succo di limone, privo di stabilizzanti, da utilizzare con la base frutta come aromatizzante.	35g/L	1	10	Limone	●	●	●	●	●
P408A	**MASCARGEL GIUBILEO** Prodotto in polvere dal caratteristico aroma di mascarpone per esaltare il gusto del formaggio fresco.	50g/L	1	8	Mascarpone			●		●
P003B	**SUPERYÒ** Prodotto a base di yogurt e aromi naturali, dal gusto morbido di yogurt intero leggermente acido.	50g/L	1	10	Yogurt intero			●		
P1189	**TIRAMISÙ** Prodotto in polvere al caratteristico sapore di crema al mascarpone arricchito da una leggera nota di caffè tostato. Ideale per creare ricette al gusto di tiramisù.	50g/L	1	10	Tiramisù			●		●
P1187	**YOGURT GRECO** Prodotto in polvere a base di yogurt greco.	50g/L	1	10	Yogurt greco			●		
P400	**YOPIÙ** Prodotto dal sapore marcato e persistente di yogurt, con una piacevole nota acida.	50g/L	1	10	Yogurt			●		●
P1188	**CIOCCOLATO BIANCO** Prodotto in polvere a base di cioccolato bianco caratterizzato da piacevoli note di latte e vaniglia.	50/ 70g/L	1	10	Cioccolato bianco			●		●
P485	**TÈ MATCHA GIUBILEO** Prodotto in polvere a base di Tè Matcha giapponese, privo di aromi e coloranti.	100g/L	1	12	Tè matcha	●	●	●	●	
B156C	**CIOCCOLATO 130** Prodotto in polvere a base di cacao utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria.	130g/L	2	4	Cioccolato	●	●	●	●	●
P394	**CIOCCOLATO MIX GIUBILEO** Prodotto a base di cioccolato fondente in polvere e cacao magro. Perfetto per sorbetti al cioccolato, mousse, creme, bavaresi e cioccolata calda.	10%	1,5	2	Cioccolato fondente		●	●	●	



VARIEGATI FRUTTA

Un'ampia gamma di variegati alla **frutta**, pensata per offrire **diverse consistenze** e gusti capaci di valorizzare ogni tipo di gelato. Alcune referenze si distinguono per una formulazione con una percentuale di frutta superiore al 54%.

Variegati Frutta

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PF199C	**AMARENA** Salsa di amarena ricca di amarene intere.	q.b.	3,5	2	Amarena con pezzi	●	●	●	●	
PC757	**ARANCIA (con filetti d'arancia)** Salsa all'arancia ricca di filetti di arancia candita.	q.b.	3	2	Arancia con pezzi	●	●	●	●	●
PC786	**FICO AL CARAMELLO** Salsa con fichi, caramello e fichi caramellati.	q.b.	3	2	Fico con pezzi	●	●	●	●	●
PF198D	**FRAGOLINE** Salsa di fragole con fragoline di bosco intere.	q.b.	3,5	2	Fragolina con pezzi			●	●	
PF291P	**FRUTTI DI BOSCO** Salsa di frutti di bosco con frutti rossi interi.	q.b.	3,5	2	Frutti di bosco con pezzi	●	●	●	●	●
PC789	**LAMPONE** Salsa al lampone con polpa e pezzi di lamponi.	q.b.	3	2	Lampone con polpa e pezzi			●	●	
PC801	**LIMONE LIME BERGAMOTTO** Salsa di limone, lime e bergamotto con filetti di limone e lime semicanditi.	q.b.	3	2	Lime e bergamotto con pezzi	●	●	●	●	●
PC787	**MANGO** Salsa di mango con pezzi di mango semicandito.	q.b.	3	2	Mango con pezzi	●	●	●	●	●
PC788	**MANGO PASSION YUZU** Salsa di mango, passion fruit e yuzu, caratteristico e profumatissimo agrume giapponese.	q.b.	3	2	Mango, passion fruit e yuzu	●	●	●	●	●
PF292P	**PASSION FRUIT** Salsa di passion fruit con semi di maracuja.	q.b.	3,5	2	Passion fruit con semi	●	●	●	●	●





VARIEGATI CREMA

Un'ampia gamma di variegati a **base crema**, pensata per soddisfare ogni esigenza sensoriale. Disponibili in diverse consistenze - **cremosa, morbida e croccante** - per arricchire e valorizzare ogni tipo di gelato, offrendo un'esperienza di gusto unica e avvolgente.

Variegati Crema

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC785	**CHOCO COFFEE CRUNCH** Crema al cacao, caffè e croccante di wafer.	q.b.	2,5	2	Cacao, caffè, wafer		•		•	
PC056P	**CHOCO CRUNCH** Crema di cioccolato con wafer e granella di nocciola croccante.	q.b.	2,5	2	Cioccolato con wafer					•
PC702	**CHOCO RICE BIANCO** Crema di cioccolato bianco arricchita con riso soffiato croccante.	q.b.	2,5	2	Cioccolato bianco, riso soffiato					•
PC792	**COCO CRUNCH** Crema di cioccolato bianco, mandorla e cocco arricchita con mandorle croccanti e scagliette di cocco.	q.b.	2,5	2	Cioccolato bianco, cocco e mandorla					•
PC743	**CREMA CHOCO-REO** Crema al cioccolato impreziosita da biscotti al cacao adatta per golose variegature.	q.b.	2,5	2	Cioccolato e biscotto					•
PC510P	**FROLLINO** Crema di cioccolato fondente con frollini al cacao in pezzi.	q.b.	2,5	2	Cioccolato fondente, frollini al cacao					•
PC826	**LAMPONE BISCOTTO** Crema al gusto di lampone arricchita con il 10% di biscotto senza glutine.	q.b.	3	2	Biscotto al lampone			•		
PC815	**LIMONE BISCOTTO** Crema al gusto limone con il 10% di granella di biscotto senza glutine.	q.b.	3	2	Biscotto al limone			•		
PF296P	**NOCCIOLA CRUNCH** Crema di nocciola con granella di nocciole pralinate croccanti.	q.b.	3	2	Nocciola con granella			•		•
PC706	**PEANUT CRUNCH***** Crema di arachidi arricchita da arachidi croccanti salate.	q.b.	2,5	2	Arachide e arachidi salate			•		•
PF295P	**PISTACCHIO CRUNCH** Crema di pistacchio con pistacchi confettati croccanti.	q.b.	3	2	Pistacchio e pistacchi croccanti			•		•
PF902D	**PRALICREM** Crema spalmabile di nocciole e cacao (22-24), ideale per farcire prodotti da pasticceria.	q.b.	3,5	2	Nocciole e cacao			•		
PF906D	**SPALMARELLA** Crema spalmabile di nocciole e cacao (10-12), ideale per variegare e farcire prodotti da pasticceria.	q.b.	3,5	2	Nocciole e cacao			•		
PC816	**SPECULOOS** Crema senza aromi artificiali al gusto biscotto speziato alla cannella. Arricchita con il 37% di granella fine di biscotto.	q.b.	3	2	Biscotto alla cannella		•		•	
PC528P	**TOFFEE MOU** Crema dal sapore caratteristico di toffee mou.	q.b.	3	2	Toffee Mou			•		•
PC093P	**TORTA DI MELE** Crema al sapore inconfondibile di torta di mele.	q.b.	3	2	Torta di mele	•	•	•	•	•
PC524P	**WHISKY** Crema al whisky.	q.b.	3	2	Whisky			•		



MONELLE

Creme a base di cioccolato bianco, al latte o fondente, nocciola e pistacchio. Ideali per la realizzazione di:

- Cremini
- Variegature
- Farcitura di torte
- Monoporzioni di gelato o semifreddo

Monelle

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PF924A	**MONELLA** Crema a base di cioccolato e nocciole.	q.b.	5	2	Cioccolato e nocciole			●		●
PF929	**MONELLA BIANCA** Crema a base di cioccolato bianco.	q.b.	2,5	2	Cioccolato bianco			●		●
PC749	**MONELLA CIOCCOLATO AL LATTE** Crema di cioccolato al latte al gusto morbido e persistente di cioccolato al latte.	q.b.	3	2	Arachide tostata			●		●
PC751	**MONELLA FONDENTE** Crema a base di cioccolato fondente.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente	●	●	●	●	●
PC784	**MONELLA FONDENTE con LAMPONE** Crema di cioccolato fondente arricchita con lamponi disidratati.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente e lamponi disidratati	●	●	●	●	●
PC752	**MONELLA PISTACCHIO** Crema ricca di pistacchi tostati e raffinati.	q.b.	3	2	Pistacchio			●		●
PC809	**MONELLO SALATO** Crema a base di caramello con un pizzico di sale.	q.b.	2,5	2	Caramello salato			●		●
PC696	**MONELLA VEGAN** Crema di cioccolato e nocciole priva di qualsiasi ingrediente di origine animale.	q.b.	3	2	Cioccolato e nocciole	●	●	●	●	●



MONELLE DUBAI



Monelle Dubai

Un viaggio di gusto tra eleganza e golosità, la nuova linea **Monelle Dubai** reinventa il piacere delle creme con un tocco unico: la **croccantezza del kadayif** che si unisce a **ingredienti pregiati** per creare esperienze sensoriali indimenticabili. Una linea perfetta per variegature, farciture e monoporzioni di gelato o semifreddo, in grado di trasformare ogni creazione in un momento di puro piacere.

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
NEW PC843	**DUBAI CARAMELLO SALATO** Un incontro di pura tentazione: la croccante magia del kadayif si unisce alla dolcezza vellutata del caramello salato per un'esperienza sensoriale irresistibile. Una crema golosa e avvolgente, arricchita con kadayif croccante (15%) e caramello salato (4,25%), ideale per chi ama le emozioni dolci con un pizzico di carattere.	q.b.	3	2	Caramello salato					•
NEW PC844	**DUBAI MONELLA** Un classico intramontabile in versione sorprendente: la cremosità del cioccolato si fonde con il profumo avvolgente delle nocciole, mentre il kadayif aggiunge una croccantezza inaspettata. Una crema dal gusto pieno e rotondo, arricchita con kadayif croccante (15%), per un piacere goloso che conquista dal primo assaggio.	q.b.	3	2	Cioccolato e nocciole	•	•		•	•
NEW PC842	**DUBAI PISTACCHIO** La croccantezza del kadayif incontra l'intenso gusto del pistacchio per ricreare il ripieno della celebre barretta Dubai Chocolate che ha conquistato il mondo. Una crema dal carattere deciso e avvolgente, impreziosita da pistacchi tostati e raffinati (16%) e kadayif croccante (15%), per un incontro perfetto tra eleganza e golosità.	q.b.	3	2	Pistacchio					•





LE GLASSE DI FUSTO

Il Maestro pasticciere Gianluca Fusto ha ideato per Comprital una gamma di glasse ideali sia per la pasticceria calda che fredda.

“Le Glasse che ho realizzato per Comprital sono davvero uniche.
Sono utilizzabili a freddo, contengono solo aromi naturali e sono adatte sia alla pasticceria calda che a quella fredda. Sono realizzate con succhi di frutta e paste di frutta a guscio, che conferiscono un aroma e un profumo intensi, e mantengono un’elevata lucentezza anche a temperature negative.”







Classic Edition

Gusti ricercati e innovativi, realizzati con materie prime di altissima qualità e un'elevata concentrazione di frutta. Ideati per offrire un'esperienza sensoriale completa, valorizzano profumo, colore, sapore e aroma dell'ingrediente in tutta la sua autenticità.



Amarena



Bianca



Cacao



Pistacchio



Caramello al Burro Salato



Fragola



Frutti di bosco



Neutra



Lampone



Limone



Mango-Yuzu

Classic Edition

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC813	LA GLASSA AMARENA	q.b.	3,3	2	Amarena			●	●	
PC753	LA GLASSA BIANCA	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC747	LA GLASSA CACAO	q.b.	3,3	2	Cacao	●	●	●	●	●
PC759	LA GLASSA CARAMELLO AL BURRO SALATO	q.b.	3,3	2	Caramello al burro salato			●		●
PC746	LA GLASSA FRAGOLA	q.b.	3,3	2	Fragola			●	●	
PC817	LA GLASSA FRUTTI DI BOSCO	q.b.	3,3	2	Frutti di bosco (lampone, mora, mirtillo e fragola)			●	●	
PC756	LA GLASSA LAMPONE	q.b.	3,3	2	Lampone			●	●	
PC755	LA GLASSA LIMONE	q.b.	3,3	2	Limone	●	●	●	●	
PC754	LA GLASSA MANGO-YUZU	q.b.	3,3	2	Mango e yuzu	●	●	●	●	
PC748	LA GLASSA NEUTRA	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC758	LA GLASSA PISTACCHIO	q.b.	3,3	2	Pistacchio	●	●	●	●	●



Vogue Edition

Una linea di glasse davvero unica nel panorama attuale**. Un mix di naturalezza e gusto pensato per creare abbinamenti contemporanei**, giocando con colori e sapori di forte tendenza.



Cassis e Lavanda



Mora e Mirtillo



Nera

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC779	LA GLASSA CASSIS E LAVANDA	q.b.	3,3	2	Cassis e lavanda	●	●	●	●	●
PC778	LA GLASSA MORA E MIRTILLO	q.b.	3,3	2	Mora e mirtillo	●	●	●	●	●
PC777	LA GLASSA NERA	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●



Crock Edition

Una linea che combina morbidezza e croccantezza grazie alle sue inclusioni. La **finitura opaca con delicati riflessi lucidi** dona eleganza e carattere, mentre la facile tagliabilità a -18 °C assicura una consistenza cremosa e piacevole in degustazione.



Bianca Crock



Fondente Crock



Gianduia Crock



Pistacchio Crock

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC794	LA GLASSA BIANCA CROCK	q.b.	3	2	Cioccolato bianco con mandorle			●		●
PC795	LA GLASSA FONDENTE CROCK	q.b.	3	2	Cioccolato fondente con fave di cacao			●		
PC796	LA GLASSA GIANDUIA CROCK	q.b.	3	2	Gianduia con nocciole			●		●
PC804	LA GLASSA PISTACCHIO CROCK	q.b.	3	2	Pistacchio			●		●



Glam Edition

Glasse dalle **raffinate sfumature metallizzate**, perfette per creare finiture sorprendenti. Utilizzate da sole o marmorizzate, donano al prodotto un impatto estetico straordinario e immediatamente riconoscibile.



Bronzo



Oro

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC776	LA GLASSA BRONZO	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC775	LA GLASSA ORO	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●

Tutte le Glasse di Fusto sono ideali in abbinamento alla Base Anima e alla Base Semifreddo Perfetto Comprital, garantendo performance eccellenti con qualsiasi tipo di gelato.





Scopri di più in Realtà Aumentata!

COPERTURE E STRACCIATELLE

Una linea di coperture dal **gusto intenso e avvolgente**, perfette per realizzare **rivestimenti croccanti per stecchi e biscotti gelato**, bon bon e per creare **stracciatelle in vaschetta.**

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC828	**COPERTURA BIANCA** Copertura dal gusto di cioccolato bianco perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato bianco			●		
PC827	**COPERTURA CIOCCO LATTE** Copertura al gusto di cioccolato al latte perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato al latte			●		
PC830	**COPERTURA YOGURT con FRUTTI ROSSI** Copertura al gusto di yogurt con inclusioni di fragole e lamponi, offre un delizioso contrasto tra la freschezza dello yogurt e la vivacità dei frutti rossi. Perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Yogurt e frutti rossi			●		

Coperture

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PF106D	**COPERTURA FONDENTE (Stracciatella Extra)** Copertura al gusto intenso e avvolgente di cioccolato fondente, ricca di burro di cacao perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente		●	●	●	
PC829	**COPERTURA FONDENTE con COCCO** Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con il 10% di cocco rapè, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente e cocco	●	●	●	●	
PC831	**COPERTURA FONDENTE con POP CORN CARAMELLATO** Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con inclusioni di mais caramellato, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente e pop corn	●	●		●	



Stracciatelle

Una gamma di prodotti ideali per realizzare stracciatella in vaschetta, coperture croccanti di stecchi e per arricchire coni e coppette gelato.

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PF026D	COPERT CIOK (stracciatella) Stracciatella ideale per coperture croccanti e sottili di stecchi, biscotti gelato e semifreddi.	q.b.	3	2	Cioccolato	●	●	●	●	
PC717	NERO FONDENTE Cioccolato in bottiglia, liquido sopra i 20°C, che solidifica a contatto con Il gelato. Comodo da usare per stracciatella in vaschetta, coppe e coni gelato.	q.b.	0.8	6	Cioccolato fondente			●		
PF106D	STRACCIATELLA EXTRA Stracciatella di qualità con burro di cacao per una maggiore elasticità e scioglievolezza.	q.b.	3	2	Cioccolato		●	●	●	

Gelosissima Ice Candy Gum

Sei gusti di coperture dal facile utilizzo e dall'insolita consistenza:

- Texture morbida e compatta
- Gusto fresco e intenso
- Perfette per creare originali stecchi, monoporzioni, torte, lollipop e pastry candy

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P1142	ICE CANDY GUM BUBBLE GUM	450g di prodotto in 450g di acqua	0,45	6	Bubble gum			●	●	
P1143	ICE CANDY GUM COLA	450g di prodotto in 450g di acqua	0,45	6	Cola			●	●	
P1145	ICE CANDY GUM FRAGOLA	450g di prodotto in 450g di acqua	0,45	6	Fragola			●	●	
P1144	ICE CANDY GUM LIMONE	450g di prodotto in 450g di acqua	0,45	6	Limone			●	●	
P1141	ICE CANDY GUM MELA VERDE	450g di prodotto in 450g di acqua	0,45	6	Mela verde			●	●	
P1140	ICE CANDY GUM NEUTRO	450g di prodotto in 450g di acqua	0,45	6	Neutro			●	●	



TOPPING
BE THE TOP

Una linea di salse pronte pensata per decorare dessert, coppe gelato e frozen yogurt. Disponibile in gusti classici e di tendenza, per arricchire ogni creazione con un tocco irresistibile.



Topping

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto				
PC305	AMARENA	q.b.	1	6	Amarena			●	●
PC306	BANANA	q.b.	1	6	Banana	●	●	●	●
PC308	CAFFÈ	q.b.	1	6	Caffè	●	●	●	●
PC315	CARAMELLO	q.b.	1	6	Caramello	●	●	●	●
PC310	CIOCCOLATO	q.b.	1	6	Cioccolato	●	●	●	●
PC814	CREMA CIOCCOLATO BIANCO	q.b.	0,8	6	Cioccolato bianco			●	
PC320	FRAGOLA	q.b.	1	6	Fragola			●	●
PC323	FRUTTI BOSCO	q.b.	1	6	Frutti di bosco			●	●
PC325	KIWI	q.b.	1	6	Kiwi	●	●	●	●
PC330	LAMPONE	q.b.	1	6	Lampone			●	●
PC333	MENTA***	q.b.	1	6	Menta	●	●	●	●
PC783	MIELE	q.b.	1	6	Miele			●	●
PC717	NERO FONDENTE	q.b.	0,8	6	Cioccolato fondente			●	
PC398	NOCCIOLA PREMIUM	q.b.	0,8	6	Nocciola		●	●	●
PC730	PISTACCHIO	q.b.	0,8	6	Pistacchio	●	●	●	●
PC317	TOFFEE MOU	q.b.	1	6	Toffee Mou			●	
PC347	VANIGLIA	q.b.	1	6	Vaniglia			●	

GRANITE E CREME FREDDE



Granite

Prodotti in polvere da diluire con acqua o latte, utilizzabili sia in granitore che nel frullatore.

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P115A	GRANI AMARENA	170g/L	0,6	20	Amarena	●	●	●	●	
P110A	GRANI ARANCIA	170g/L	0,6	20	Arancia	●	●	●	●	
P122A	GRANI AZZURRO	170g/L	0,6	20	-	●	●	●	●	
P099A	GRANI BASE	150g/L	1	10	Neutro	●	●	●	●	
P113A	GRANI COLA	170g/L	0,6	20	Cola	●	●	●	●	
P112A	GRANI FRAGOLINA	170g/L	0,6	20	Fragola	●	●	●	●	
P100A	GRANI LIMONE	170g/L	0,6	20	Limone	●	●	●	●	
P107A	GRANI MELA VERDE	170g/L	0,6	20	Mela verde	●	●	●	●	
P109A	GRANI PESCA	170g/L	0,6	20	Pesca	●	●	●	●	

Bevande e creme fredde

Cinque prodotti di semplice utilizzo che permettono di ottenere frappé, smoothie e bevande ghiacciate.

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto				
P630	**ICE CAFFÈ** Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per la realizzazione di creme fredde al gusto di caffè.	250g/L	1	10	Caffè		●		●
NEW P1314	**ICE CAFFÈ LACTOSE FREE** Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per realizzare una crema fredda dal gusto intenso di caffè grazie al 4,2% di caffè solubile. Ideale per bar e gelaterie che vogliono offrire una proposta fresca, leggera e adatta anche agli intolleranti al lattosio.	500g/L	1	10	Caffè		●	●	
NEW P1317	**ICE PISTACCHIO LACTOSE FREE** Prodotto in polvere da utilizzare in granitore per realizzare una crema fredda dal gusto deciso di pistacchio grazie al 13,9% di pistacchi tostati e raffinati. Ideale per bar e gelaterie che vogliono offrire una proposta fresca, cremosa e adatta anche agli intolleranti al lattosio.	500g/L	1	10	Pistacchio		●	●	
P322A	**BASE SMOOTHY** Perfetta per la preparazione di smoothies e bevande ghiacciate a base di yogurt. Utilizzabile sia in granitore che in blender e da aromatizzare con frutta fresca, topping e creme.	200g/L	0,6	16	Yogurt		●		●
PC670H	**SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO** Base naturale, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali. Perfetta per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.	31%	1,5	12	Neutro	●	●	●	

VEGANOK

VEGANOK rappresenta un marchio di garanzia al quale le aziende si affidano per assicurare ai consumatori la totale assenza di derivati animali nei propri prodotti e il rispetto di rigorosi standard etici.

La maggior parte della nostra proposta vegan è certificata **VEGANOK** e comprende una linea di **oltre 160 prodotti** pensati per realizzare un gelato privo di ingredienti di origine animale e naturalmente senza lattosio, senza rinunciare al gusto e alla tradizione artigianale.



Basi

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B921	**BASE PURE VEGAN P.G.** Base vegana dall'etichetta pulita, priva di aromi e perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste grasse (nocciola, pistacchio, ecc.). Con zucchero di canna, burro di cacao, fibre di agrumi.	480g/L	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●	
B920	**BASE PURE VEGAN P.Z.** Base vegana completa e priva di aromi artificiali, perfettamente bilanciata per essere aromatizzata con sole paste zuccherine (caramello, caffè, ecc.)	480g/L	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●	
B922	**BASE PURE VEGAN CIOCCOLATO** Base vegana completa priva di aromi, con alte percentuali di cioccolato in polvere (15%) e cacao magro in polvere (18,8%).	670g/L	1,6	8	Cioccolato fondente	C	●	●	●	●	
B848	**PERFECTA PLUS** Base performante sia a caldo che a freddo, priva di emulsionanti. Permette di ottenere un gelato cremoso ed esalta il colore della frutta aggiunta.	40g/L	2,5	4	Neutro	C/F	●	●	●	●	
B217B	**FRUTTA PIÙ GIUBILEO** Base completamente naturale da utilizzare a caldo, ideale per creare sorbetti o variegature.	10%	1	12	Neutro	C	●	●	●	●	●
B212	**FRUTTA GIUBILEO** Base completamente naturale da utilizzare a caldo per ottenere sorbetti in grado di esaltare il sapore e il colore della frutta.	25%	1	12	Neutro	C	●	●	●	●	
PC670H	**SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO** Una base naturale completa in sciroppo, priva di emulsionanti e composta solo da ingredienti naturali, con zucchero di canna e zucchero d'uva. Perfetta per creare sorbetti e cremolate a freddo.	31%	1,25	12	Neutro	F	●	●	●	●	
B358	**BASE VEGANA** Base neutra per gelati privi di derivati animali creata per avere caratteristiche di cremosità e struttura di un gelato base latte.	480g/L	1,3	8	Neutro/riso	C	●	●	●	●	●
P851	**VEGANYÒ** Base per realizzare un gelato al gusto yogurt privo di derivati animali. Con zucchero di canna e zucchero d'uva.	480g/L	1,3	8	Yogurt	C	●	●	●	●	
P374D	**BASE CIOCCOLATO VEGANA** Base per la realizzazione di un gelato al cioccolato fondente senza derivati animali con cacao e puro cioccolato fondente.	670g/L	1,6	8	Cioccolato	C	●	●	●	●	●
NEW B965	**EASY CHOCOLATE BASE** Una base che contiene il 10% di cioccolato di alta qualità, pronta a trasformare ogni creazione in un'esperienza di gusto straordinaria. Ciò che rende davvero unica la ricetta è la combinazione con il cioccolato puro fondente che permette di ottenere un sapore intenso, avvolgente e completamente personalizzabile.	250g/L	0,8	10	Cioccolato fondente	C	●	●	●	●	

Neutri

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P097A	**NEUTRO 3 - 5 FRUTTA**	5g/L	1	8	Neutro	C	●	●	●	●	●

Integratori

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P152	**INTEGRA FIBRE** Integratore a base di fibre vegetali e fruttosio, privo di saccarosio, grassi e derivati del latte. Previene la formazione di cristalli di ghiaccio e migliora la tenuta in vetrina, conferendo al gelato un aspetto più cremoso, pieno e stabile. Perfetto per correggere difetti di separazione dell'acqua nei sorbetti.	20g/L	1	8	Neutro	C/F	●	●	●	●	●
PC606A	**ZUCCHERO D'UVA** Lo zucchero d'uva - disponibile solo liquido - è un prodotto naturale, ricavato dal mosto dell'uva per purificazione. Composto principalmente da fruttosio e glucosio, è perfetto per il gelato artigianale cui conferisce morbidezza e setosità. Lo zucchero d'uva Comprital ha una concentrazione di circa 65° brix con un aroma leggermente fruttato non invadente.	10-60g/L	1,3	12	Fruttato	C/F	●	●	●	●	

Speedy Trilogy

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P1238A	**ANANAS E COCCO con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene cocco essiccato.	454g/L acqua	1,25	10	Ananas e cocco	F	●		●	●	●
P1247A	**CASSIS E KARKADÈ con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L acqua	1,25	8	Cassis e karkadè	F	●	●	●	●	●
P1313	**ESOTICO con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti. Un gusto inconfondibile ricco di mango, cocco, passion fruit e banana.	450g/L acqua	1,25	8	Mango, cocco, banana e passion fruit	F	●	●	●	●	
P1241A	**FRAGOLA, LIME E SAMBUCO con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*. Contiene fragola liofilizzata in pezzi.	454g/L acqua	1,25	10	Fragola, lime e sambuco	F	●		●	●	
P1248A	**GUAVA, MANGO E COCCO con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L acqua	1,25	10	Guava mango e cocco	F	●		●	●	
P1237	**LIMONE** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri*.	454g/L acqua	1,25	10	Limone	F	●		●	●	
P1240	**LIMONE E ZENZERO** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave. Fonte di fibre e senza emulsionanti, ha il 30% in meno di zuccheri* per una delle più classiche varianti del gusto limone.	454g/L acqua	1,25	10	Limone e zenzero	F	●		●	●	●
P1309	**PESCA, MANGO E MARACUJA con pezzi** Base pronta completamente naturale con zucchero di agave e certificata VEGANOK. Fonte di fibre e senza emulsionanti.	450g/L	1,25	8	Pesca mango e maracuja	F	●	●	●	●	●

*Rispetto a prodotti analoghi sul mercato

Paste Classiche

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC720P	**ARACHIDE** Pasta pura di arachidi tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2,5	Arachide	●	●	●	●	
PC014P	**BABYBLUE (colore azzurro)** Pasta di colore azzurro dal piacevole aroma di latte vanigliato.	50g/L	3	2	Latte vanigliato	●	●	●	●	●
PC005P	**BUBBLE GUM (colore rosa)** Pasta di colore rosa dal sapore caratteristico del famoso chewing gum.	100g/L	3	2	Chewing gum	●	●	●	●	●
PC626PB	**CAFFÈ DEL NONNO GIUBILEO** Pasta a base di vero estratto di caffè con una miscela arabica e robusta, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC508P	**CAFFÈ** Pasta a base di puro caffè liquido.	50g/L	3	2	Caffè	●	●	●	●	●
PC627PB	**CANNELLA GIUBILEO** Pasta a base di pura cannella, zucchero di canna e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Cannella	●	●	●	●	
PC025C	**COCCO** Pasta a base di cocco essiccato.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC634PB	**COCCO GIUBILEO** Pasta a base di cocco rapè, zucchero di canna e zucchero d'uva.	100g/L	3	2	Cocco	●	●	●	●	
PC569P	**GIANDUIA PREMIUM** Pasta classica Gianduia, con alto contenuto di nocciole.	50g/L	2,5	2	Gianduia	●	●	●	●	●
PC643PB	**LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO** Pasta a base di liquirizia con una nota di anice stellato, con zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	100g/L	2,5	2	Liquirizia e anice	●	●	●	●	
PC580P	**MANDORLA PREMIUM** Pasta pura di mandorle tostate e raffinate.	100g/L	2,5	2	Mandorla	●	●	●	●	
PC034P	**MENTA** Pasta dal sapore intenso e fresco di menta.	50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC628PB	**MENTA PIPERITA GIUBILEO** Pasta con aroma naturale di menta piperita, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	40/50g/L	3	2	Menta	●	●	●	●	●
PC728	**NOCCIOLA DOLCEVITA** Pasta pura di nocciole tostate e raffinate di provenienza italiana.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC640PA	**"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO** Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura chiara.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	
PC521P	**NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE** Pasta raffinata di Nocciola Piemonte IGP, con tostatura leggera.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC532P	**NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA** Pasta stabilizzata per evitare l'affioramento naturale dell'olio ottenuta da nocciole italiane raffinate e tostate intensamente.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PC041P	**NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA** Pasta pura di nocciole TGT raffinate e tostate.	100g/L	2,5	2	Nocciola	●	●	●	●	●
PF103PCL	**PISTACCHIO EXTRA** Pasta a base di pistacchi e mandorle.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC807	**PISTACCHIO MEDITERRANEO** Bland di pistacchi tostati raffinati di origine mediterranea.	100g/L	5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC089P	**PISTACCHIO PURO GIUBILEO COLOR** Pasta di pistacchio con aggiunta di clorofilla.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC583PB	**PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR** Pasta di pistacchio priva di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC046P	**PISTACCHIO PURO REALE COLOR** Pasta pura di pistacchio.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●

Paste Classiche

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC433P	**PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR** Pasta pura di pistacchio mediterraneo totalmente privo di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC624PB	**PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR** Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC707P	**PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR** Pasta pura di pistacchio di Bronte DOP totalmente privo di coloranti.	100g/L	2,5	2	Pistacchio	●	●	●	●	
PC434P	**ROSA GIUBILEO** Pasta con note aromatiche di rosa, zucchero di canna grezzo e zucchero d'uva.	50g/L	3	2	Rosa	●	●	●	●	
PC782	**SUPERCIOCK FONDENTE** Pasta a base di cacao e massa di cacao.	100g/L	5	2	Cioccolato fondente	●	●	●	●	●
PC092P	**TORTA DI MELE** Pasta speziata a base di succo di mela.	50g/L	3	2	Torta di mele	●	●	●	●	
PC048P	**VANIGLIA D con BACCHE** Vaniglia delicata di colore paglierino con vino bianco e bacche.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	
PC555P	**VANIGLIA FRANCESE** Vaniglia di colore giallo avorio con note erbacee e legnose.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	
PC533P	**VANIGLIA TAHITI** Vaniglia gialla con note legnose e tostate, ricca in bacche.	50g/L	3	2	Vaniglia	●	●	●	●	●

Linea Smart

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC025D	**COCCO** Pasta a base di cocco essiccato.	100g/L	1	6	Cocco	●	●	●	●	
PC046D	**PISTACCHIO PURO REALE COLOR** Pasta pura di pistacchio mediterraneo.	100g/L	1	6	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC555B	**VANIGLIA FRANCESE** Vaniglia bianca dolce con bacche, note caramellate e di mandorla.	50g/L	1	6	Vaniglia	●	●	●	●	

Paste Frutta

Codice	Articolo e Descrizione		Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC105P	**PRIMAFRUTTA ANANAS**	Concentrati di frutta a base zuccherina per stabilizzare colore e sapore nei sorbetti e gelati base frutta e per aromatizzare i semifreddi.	100g/L	3	2	Ananas	●	●	●	●	●
PC107P	**PRIMAFRUTTA ANGURIA**		100g/L	3	2	Anguria	●	●	●	●	●
PC108P	**PRIMAFRUTTA ARANCIA**		100g/L	3	2	Arancia	●	●	●	●	●
PC110P	**PRIMAFRUTTA BANANA**		100g/L	3	2	Banana	●	●	●	●	●
PC130P	**PRIMAFRUTTA FRAGOLA**		100g/L	3	2	Fragola	●	●	●	●	●
PC135P	**PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO**		100g/L	3	2	Frutti di bosco	●	●	●	●	●
PC140P	**PRIMAFRUTTA KIWI*** **		100g/L	3	2	Kiwi	●	●	●	●	●
PC145P	**PRIMAFRUTTA LAMPONE**		100g/L	3	2	Lampone	●	●	●	●	●
PC149P	**PRIMAFRUTTA MANDARINO**		100g/L	3	2	Mandarino	●	●	●	●	●
PC151P	**PRIMAFRUTTA MANGO**		100g/L	3	2	Mango	●	●	●	●	●
PC153	**PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO**		100g/L	3	2	Mango Alphonso	●	●	●	●	●
PC155P	**PRIMAFRUTTA MELA VERDE**		100g/L	3	2	Mela verde	●	●	●	●	●
PC158P	**PRIMAFRUTTA MELOGRANO**		100g/L	3	2	Melagrana	●	●	●	●	●
PC160P	**PRIMAFRUTTA MELONE**		100g/L	3	2	Melone	●	●	●	●	●
PC165P	**PRIMAFRUTTA MIRTILLO**		100g/L	3	2	Mirtillo	●	●	●	●	●
PC170P	**PRIMAFRUTTA MORA**		100g/L	3	2	Mora	●	●	●	●	●
PC175P	**PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT**		100g/L	3	2	Passion fruit	●	●	●	●	●
PC180P	**PRIMAFRUTTA PERA**		100g/L	3	2	Pera	●	●	●	●	●
PC185P	**PRIMAFRUTTA PESCA**		100g/L	3	2	Pesca	●	●	●	●	●
PF273	**MANGO ALPHONSO POLPA** 100 % Mango Alphonso in polpa, caratterizzata da un gusto intenso e piacevole.		q.b.	3,1	4	Mango Alphonso	●	●	●	●	

Aromatizzanti in Polvere

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
B156C	**CIOCCOLATO 130** Prodotto in polvere a base di cacao utile per realizzare gelati e semifreddi anche a freddo. Da utilizzare su miscela bianca o preparazione di pasticceria.	130g/L	2	4	Cioccolato	●	●	●	●	
P455C	**LIQUIRIZIA PURA PREMIUM** 100% liquirizia pura in polvere senza aromi e zuccheri.	25g/L	1	10	Liquirizia	●	●	●	●	●
P054A	**SUPERLEMON S.A.** Prodotto in polvere a base di aromi naturali e succo di limone, privo di stabilizzanti, da utilizzare con la base frutta come aromatizzante.	35g/L	1	10	Limone	●	●	●	●	●
P485	**TÈ MATCHA GIUBILEO** Prodotto in polvere a base di Tè Matcha giapponese, privo di aromi e coloranti.	100g/L	1	12	Tè matcha	●	●	●	●	

Variegati

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PF199C	**AMARENA** Salsa di amarena ricca di amarene intere.	q.b.	3,5	2	Amarena con pezzi	●	●	●	●	
PC757	**ARANCIA (con filetti d'arancia)** Salsa all'arancia ricca di filetti di arancia candita.	q.b.	3,5	2	Arancia con pezzi	●	●	●	●	●
PC786	**FICO AL CARAMELLO** Salsa con fichi, caramello e fichi caramellati.	q.b.	3	2	Fico con pezzi	●	●	●	●	●
PF291P	**FRUTTI DI BOSCO** Salsa di frutti di bosco con frutti rossi interi.	q.b.	3	2	Frutti di bosco con pezzi	●	●	●	●	●
PC801	**LIMONE LIME BERGAMOTTO** Salsa di limone, lime e bergamotto con filetti di limone e lime semicanditi.	q.b.	3,5	2	Lime e bergamotto con pezzi	●	●	●	●	●
PC787	**MANGO** Salsa di mango con pezzi di mango semicandito.	q.b.	3	2	Mango con pezzi	●	●	●	●	●
PC788	**MANGO PASSION YUZU** Salsa di mango, passion fruit e yuzu, caratteristico e profumatissimo agrume giapponese.	q.b.	3	2	Mango, passion fruit e yuzu	●	●	●	●	●
PF292P	**PASSION FRUIT** Salsa di passion fruit con semi di maracuja.	q.b.	3,5	2	Passion fruit con semi	●	●	●	●	●
PC093P	**TORTA DI MELE** Crema al sapore inconfondibile di torta di mele.	q.b.	3	2	Torta di mele	●	●	●	●	●

Monella Dubai

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
NEW PC844	**DUBAI MONELLA** Un classico intramontabile in versione sorprendente: la cremosità del cioccolato si fonde con il profumo avvolgente delle nocciole, mentre il kadayif aggiunge una croccantezza inaspettata. Una crema dal gusto pieno e rotondo, arricchita con kadayif croccante (15%), per un piacere goloso che conquista dal primo assaggio.	q.b.	3	2	Cioccolato e nocciole	●	●		●	●

Monelle

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC751	**MONELLA FONDENTE** Crema a base di cioccolato fondente.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente	●	●	●	●	●
PC784	**MONELLA FONDENTE con LAMPONE** Crema di cioccolato fondente arricchita con lamponi disidratati.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente e lamponi disidratati	●	●	●	●	●
PC696	**MONELLA VEGAN** Crema di cioccolato e nocciole priva di qualsiasi ingrediente di origine animale.	q.b.	3	2	Cioccolato e nocciole	●	●	●	●	●

Le Glasse di Fusto

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC753	**LA GLASSA BIANCA**	q.b.	3,3	2	Cioccolato bianco	●	●	●	●	●
PC747	**LA GLASSA CACAO**	q.b.	3,3	2	Cacao	●	●	●	●	●
PC755	**LA GLASSA LIMONE**	q.b.	3,3	2	Limone	●	●	●	●	
PC754	**LA GLASSA MANGO-YUZU**	q.b.	3,3	2	Mango e yuzu	●	●	●	●	
PC748	**LA GLASSA NEUTRA**	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC758	**LA GLASSA PISTACCHIO**	q.b.	3,3	2	Pistacchio	●	●	●	●	●
PC776	**LA GLASSA BRONZO**	q.b.	3,3	2	Neutra	●	●	●	●	●
PC775	**LA GLASSA ORO**	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●
PC779	**LA GLASSA CASSIS E LAVANDA**	q.b.	3,3	2	Cassis e lavanda	●	●	●	●	●
PC778	**LA GLASSA MORA E MIRTILLO**	q.b.	3,3	2	Mora e mirtillo	●	●	●	●	●
PC777	**LA GLASSA NERA**	q.b.	3,3	2	Neutro	●	●	●	●	●

Coperture

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC829	**COPERTURA FONDENTE con COCCO** Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con il 10% di cocco rapè, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente e cocco	●	●	●	●	
PC831	**COPERTURA FONDENTE con POP CORN CARAMELLATO** Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con inclusioni di mais caramellato, perfetta per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.	q.b.	3	2	Cioccolato fondente e pop corn	●	●		●	
PF026D	**COPERT CIOK (Stracciatella)** Stracciatella ideale per coperture croccanti e sottili di pinguini gelato e semifreddi.	q.b.	3	2	Cioccolato	●	●	●	●	

Topping

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
PC306	BANANA	q.b.	1	6	Banana	●	●	●	●	
PC308	CAFFÈ	q.b.	1	6	Caffè	●	●	●	●	
PC315	CARAMELLO	q.b.	1	6	Caramello	●	●	●	●	
PC310	CIOCCOLATO	q.b.	1	6	Cioccolato	●	●	●	●	
PC325	KIWI	q.b.	1	6	Kiwi	●	●	●	●	
PC333	MENTA***	q.b.	1	6	Menta	●	●	●	●	
PC730	PISTACCHIO	q.b.	0,8	6	Pistacchio	●	●	●	●	

Semifreddi

Codice	Articolo e Descrizione	Stato	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
P1000	SEMIFREDDO VEGAN Preparato in polvere per la realizzazione di semifreddi vegani, privo di emulsionanti e di qualsiasi elemento di origine animale.	Polvere	200g/L	1	10	Vanigliato	F	●	●	●	●	
PC670H	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO Base frutta naturale di grande versatilità e priva di emulsionanti per creare sorbetti, cremolate e semifreddi.	Pasta	31%	1,25	12	Neutro	F	●	●	●	●	

Giubileo Chef Experience

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
B355	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO Base caratterizzata da un'etichetta pulita, priva di grassi vegetali ed emulsionanti, indicata per la preparazione di sorbetti gastronomici a base di verdure. Per ottenere una struttura liscia e cremosa sia in mantecatore che in Pacojet.	320g/L	1,3	8	Neutro	C	●	●	●	●	

Frozen Yogurt

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto	C/F					
NEW P1375	FROZEN YOPIÙ FRAGOLA Un gusto fresco e invitante che celebra la delicatezza delle fragole: dolcezza naturale, una punta di acidità e un profilo aromatico leggero. Questa miscela permette di ottenere un frozen yogurt, cremoso e rinfrescante, perfetto da gustare da solo o arricchito con topping di frutta fresca.	320g/L	1,6	8	Yogurt e fragola	F	●	●	●	●	
NEW P1369	FROZEN YOPIÙ MANDARINO Una proposta fruttata e vivace, dove il mandarino sprigiona note agrumate e aromatiche. La miscela garantisce un frozen yogurt soffice, vellutato e rinfrescante, perfetto per creare esperienze gustative leggere e moderne.	320g/L	1,6	8	Yogurt e mandarino	F	●	●	●	●	

Granite

Codice	Articolo e Descrizione	Dose	Kg	Pz	Gusto					
P115A	GRANI AMARENA	170g/L	0,6	20	Amarena	●	●	●	●	
P110A	GRANI ARANCIA	170g/L	0,6	20	Arancia	●	●	●	●	
P122A	GRANI AZZURRO	170g/L	0,6	20	-	●	●	●	●	
P099A	GRANI BASE	170g/L	1	10	Neutro	●	●	●	●	
P113A	GRANI COLA	170g/L	0,6	20	Cola	●	●	●	●	
P112A	GRANI FRAGOLINA	170g/L	0,6	20	Fragola	●	●	●	●	
P100A	GRANI LIMONE	170g/L	0,6	20	Limone	●	●	●	●	
P107A	GRANI MELA VERDE	170g/L	0,6	20	Mela verde	●	●	●	●	





COMPRITAL ATHENAEUM

Al tuo fianco con servizi e tecnologie pensate per accompagnarti in un percorso di crescita professionale. Progettato dall'architetto **Paolo Maldotti e candidato al Premio Compasso d'Oro**, Athenaeum è uno spazio dal design moderno, aperto e luminoso. Accoglie un'**area demo**, una **tasting area dedicata al soft serve** e **postazioni completamente integrate con tecnologie digitali**. I colori e i materiali richiamano le materie prime del gelato, mentre la natura, elemento distintivo dell'edificio, è sempre presente e percepibile in ogni ambiente.

Dal 2014, anno della sua inaugurazione, Athenaeum ha formato migliaia di professionisti che hanno scelto Comprital per sviluppare le proprie competenze.

Tecnici del gusto

I nostri tecnici mettono a disposizione esperienza, competenza e passione, realizzando ogni anno centinaia di **training pratici e masterclass teoriche per gelatieri e pasticcieri**, sia individuali che di gruppo.
La formazione si svolge nel centro Athenaeum di Milano, su tutto il territorio nazionale e anche all'estero, per garantire un supporto costante e vicino alle esigenze dei clienti lungo il loro percorso di crescita.

A completamento dell'offerta formativa, abbiamo sviluppato due strumenti digitali dedicati: la Realtà Aumentata e Alphabetum. Pensati per essere consultati da smartphone, offrono contenuti esclusivi, video tutorial, ricettari e consigli dei Maestri, fornendo ispirazione continua in linea con i trend del mercato.



Formazione d'eccellenza

Ogni anno collaboriamo con Maestri di fama nazionale e internazionale per offrire nella nostra sede di Milano, e presso quelle dei nostri principali partner, percorsi formativi di alto livello.
I corsi sono progettati per fornire a gelatieri e pasticcieri strumenti pratici, idee innovative e competenze utili per ampliare la propria offerta e far crescere il proprio business.

I nostri Maestri



Gianluca Fusto

Gianluca Fusto inizia la sua carriera lavorando al fianco di Alain Ducasse e diventa il primo pasticcere straniero del corpo docente dell'École du Grand Chocolat Valrhona di Tain-l'Hermitage. La collaborazione con chimici, fisici e ingegneri alimentari gli consente di sviluppare una visione a 360° sul mondo del gusto, con un approccio rigoroso e scientifico alla creazione. Nel 2021 apre FUSTO MILANO, la prima pasticceria e cioccolateria speakeasy d'Italia, dove estetica, tecnica e innovazione trovano una sintesi unica.



Riccardo Magni

Con oltre due decenni di esperienza nel mondo della pasticceria, Riccardo Magni alterna costantemente attività professionale e formazione, arricchendo il proprio percorso presso scuole prestigiose come l'École Lenôtre, Bellouet Conseil e il Richemont di Lucerna. Collabora con importanti realtà della pasticceria italiana e internazionale e oggi svolge attività di consulente e formatore a 360°, guidando professionisti e aziende grazie a competenze maturate sul campo e a una visione moderna delle tecniche dolciarie.



Alessandro Tiscione

Alessandro Tiscione inizia giovanissimo a insegnare cucina nei corsi amatoriali del Gambero Rosso e, sostenuto da una forte passione per la pasticceria, si forma rapidamente presso grandi ristoranti e attraverso importanti esperienze internazionali. Vincitore di prestigiosi concorsi, oggi è docente presso la Gambero Rosso Academy e consulente per aziende di primo piano del settore dolciario, portando una visione contemporanea e tecnica nelle sue creazioni.



Mattia Mainardi

La passione per il gelato e l'interesse per la dimensione sensoriale degli ingredienti portano Mattia Mainardi a specializzarsi nello sviluppo di gusti, abbinamenti e nuove proposte creative. In Comprital cresce come dimostratore internazionale, acquisendo una profonda conoscenza dei prodotti e delle loro applicazioni. Oggi è Responsabile Athenaeum e Responsabile Applicazione Prodotti, punto di riferimento per ricerca, formazione e innovazione nel mondo del gelato artigianale.



Emanuele Di Biase

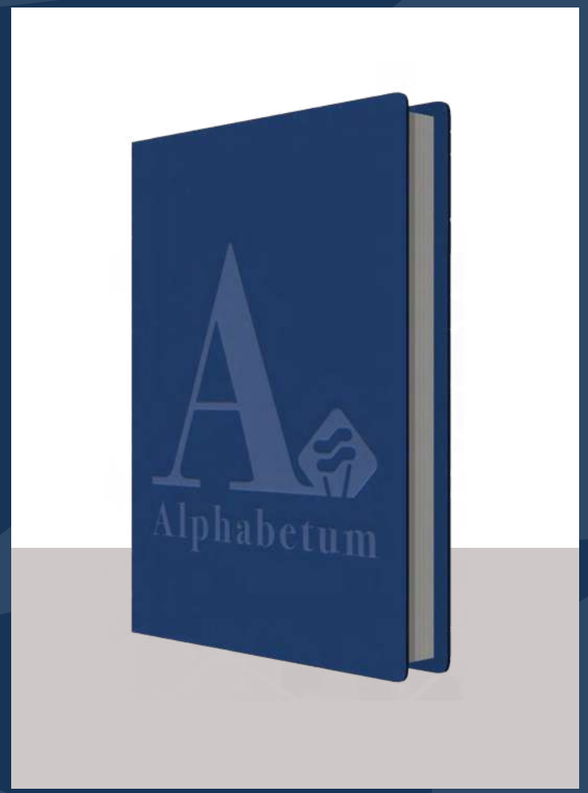
Emanuele Di Biase muove i primi passi nella pasticceria all'età di ventitré anni e negli anni '90 diventa uno dei pastry chef vegan più premiati d'Italia. Nel 2014 entra nell'Atena Academy di Luca Montersino, dove ricopre il ruolo di docente e responsabile dei corsi vegan.
È oggi tecnico e fondatore della VEGANOK Academy, punto di riferimento per aziende alimentari, ristorazione professionale e gelaterie che cercano soluzioni plant-based di alta qualità. La sua esperienza unisce tecnica, ricerca e sensibilità verso l'alimentazione etica.





Servizi

Il miglioramento continuo della qualità del nostro servizio è il nostro obiettivo principale.
Per questo abbiamo sviluppato un insieme di strumenti pensati per supportare ogni professionista: un percorso formativo che parte da Athenaeum, con corsi diretti dai grandi Maestri, passa attraverso la **Realtà Aumentata** e arriva fino alla libreria digitale di **Alphabetum**, ricca di schede sensoriali e contenuti tecnici costantemente aggiornati.



Realtà Aumentata

La Realtà Aumentata Comprital prende vita direttamente dalle confezioni e ti offre informazioni puntuali, guidandoti nell'utilizzo del prodotto.
Inquadrando il **QR Code** sul pack puoi accedere a contenuti esclusivi, formazione dedicata e suggerimenti tecnici in modo immediato e dinamico.

Esplora i nostri mondi ricchi di ricette, video tutorial, schede sensoriali avanzate e approfondimenti tecnici.

Scoprila inquadrando il QR Code presente sui pack!

ALPHABETUM

Alphabetum è la nostra libreria digitale che raccoglie informazioni tecniche e profili sensoriali in una veste moderna e intuitiva.





Uno strumento sempre a portata di mano, costantemente aggiornato nel formato digitale e arricchito dal contributo creativo dei nostri Maestri.

Scopri Alphabetum inquadrando il QR Code!

COMPRITAL

a nexture company

Comprital S.p.A.

Via Verdi, 53 - 20049 Settala - Milano - Italy Tel. +39 02 95770829
comprital.com