

An
18



TEBIA



all about Gelato



NOVITÀ 2026

DISARONNO®
— INGREDIENTS —



Ste



Ch



90⁺ Stella

Anselmi
1892



MONTEBIANCO



ALVENA

Chiaravalle
PASTICCERIA

90
Stella.

*since 1936,
naturally*



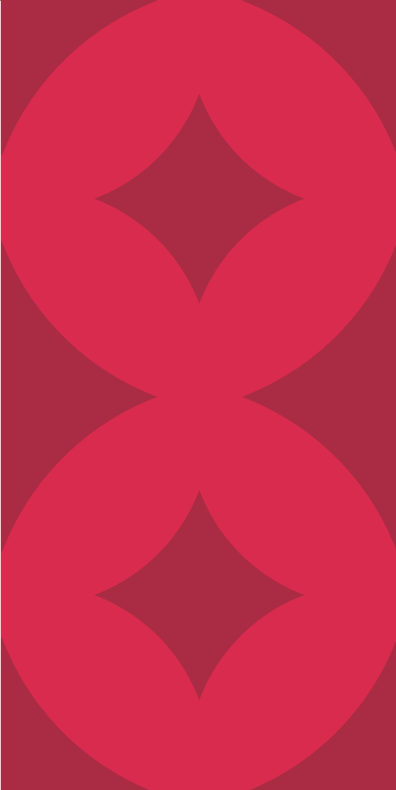
Tradizione, innovazione e passione per il gelato artigianale

Nel 1936, a soli 26 anni, Giuseppe Gabaldo fonda Prodotti Stella. È l'inizio di un viaggio lungo novant'anni, fatto di intuizioni, evoluzioni e amore per l'arte gelatiera. Da allora, Stella ha accompagnato generazioni di gelatieri e pasticceri, offrendo ingredienti di qualità, soluzioni concrete e un servizio su misura. "Per valorizzare l'arte del gelatiere" – scrivevamo negli anni '80. Oggi, come allora, è il cuore della nostra missione.

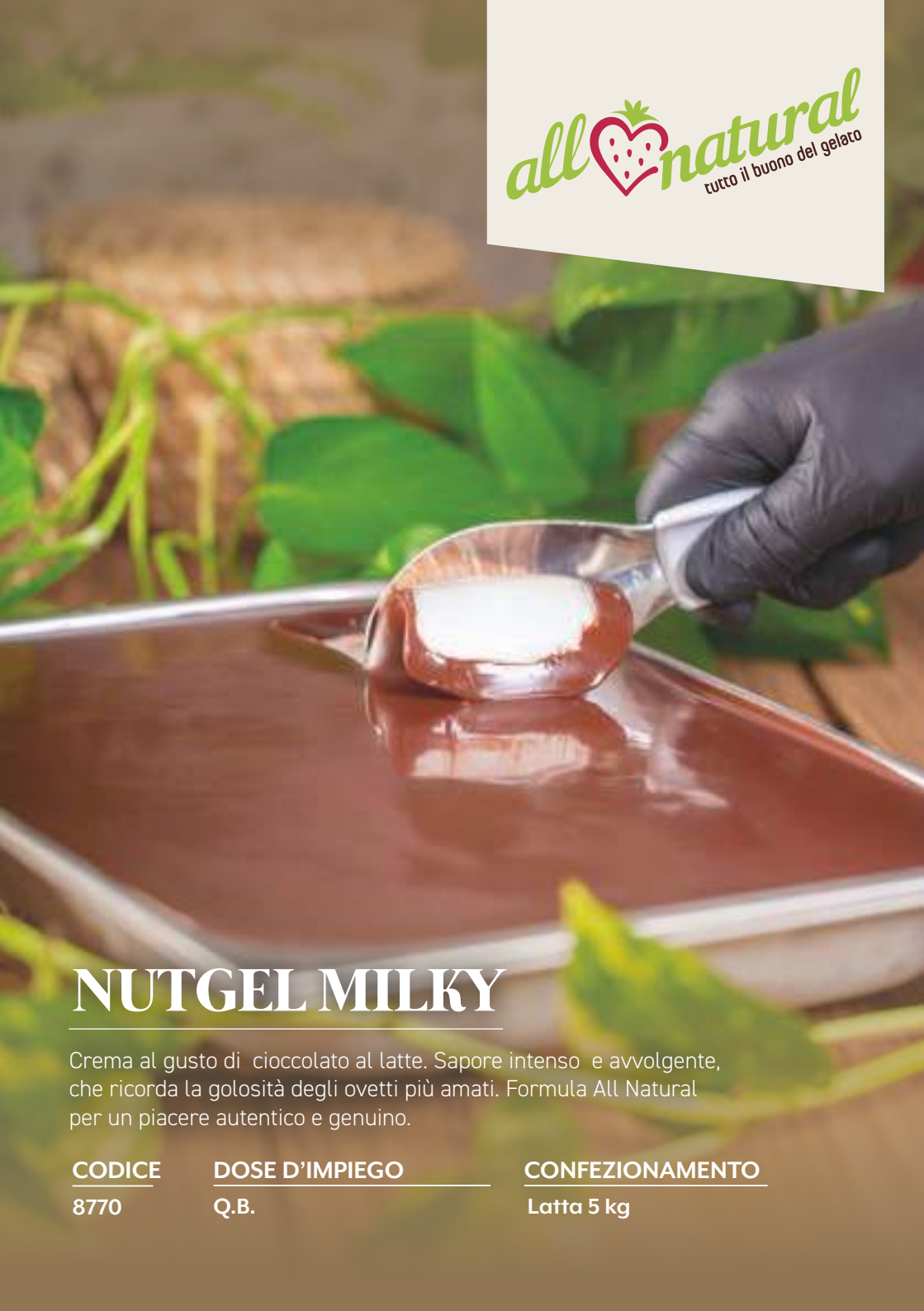




Ste



la



NUTGEL MILKY

Crema al gusto di cioccolato al latte. Sapore intenso e avvolgente, che ricorda la golosità degli ovetti più amati. Formula All Natural per un piacere autentico e genuino.

CODICE

8770

DOSE D'IMPIEGO

Q.B.

CONFEZIONAMENTO

Latta 5 kg



LIOGEL SPICED STAR

Un mix dal sapore deciso che evoca paesi lontani: cardamomo e pepe si armonizzano con cannella e anice originando un gelato dal sapore particolare ma classico nello stesso tempo.

<u>CODICE</u>	<u>DOSE D'IMPIEGO</u>	<u>CONFEZIONAMENTO</u>
5167	350 g/l latte	Sacchetto 12 X 1,05 kg



VARIEGATO FICO DI CALABRIA E MIELE PICCANTE

Un variegato che sorprende: la dolcezza del miele incontra la ricchezza del fico dottato, esaltata da un tocco di peperoncino. Un equilibrio perfetto tra morbidezza e piccantezza.

CODICE

9890

DOSE D'IMPIEGO

Q.B.

CONFEZIONAMENTO

Latta 3 kg



ALL IN ONE MONORIGINE RED GHANA

Liogel ottenuto con cacao monorigine Ghana, dal gusto pieno e deciso e dal colore particolare con note marroni rossastre. Note di fudge e brownie per un gusto che conquista al primo assaggio.

CODICE

5175

DOSE D'IMPIEGO

500 g/l

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 6 X 1,25 kg



An
18



nise
1892

PASTA CACAO INTENSO



Pasta di cacao ottenuta con cacao monorigine Cameroon, dal profilo aromatico intenso e complesso: note affumicate e tostate si fondono con sentori di frutta secca. Il colore profondo e accattivante la rende protagonista in ogni preparazione.

CODICE

212035AN

DOSE D'IMPIEGO

200/300 g/l mix

CONFEZIONAMENTO

Latta 3,5 kg

VARIEGATO PRUGNA IN AURUM



Prugne macerate nell'Aurum, storico liquore abruzzese che deve il suo nome a D'Annunzio e che fa parte della tradizione liquoristica del nostro paese. A base di brandy e arance, il suo sapore si lega perfettamente a quello delle prugne. Note agrumate e rotonde si fondono con la dolcezza della frutta, in un equilibrio raffinato e inconfondibile.

CODICE

213203AN

DOSE D'IMPIEGO

Q.b.

CONFEZIONAMENTO

Latta 3 kg

AURUM: L'ELEGANZA DELL'ARANCIO E DELL'ORO

Un liquore che racchiude mito, storia e poesia. Aurum nasce in Abruzzo alla fine dell'Ottocento, ma le sue radici affondano nell'epoca di Augusto, quando Ovidio, raffinato poeta, offrì alla sua amata Giulia un nettare agrumato chiamato *Mulsum Citreum*. Quel gesto d'amore diventa leggenda, e secoli dopo ispira Amedeo Pomilio, imprenditore colto, a riportare in vita una ricetta antica.

Per il nome, serve la parola perfetta: Gabriele D'Annunzio la trova in "aurum", oro, e "aurantium", arancio. Così nasce Aurum, simbolo di eleganza e passione.



AURUM[®]
GOLDEN ORANGE LIQUEUR



TEBIA



all about Gelatin

IL CARAMELLO CHE NON TI ASPETTI



VARIEGATO SMOKY CORN CARAMEL

Variegato al caramello salato con intriganti note affumicate e inclusioni croccanti di mais tostato. Un contrasto irresistibile tra dolcezza e sapidità.

CODICE
230320

DOSE D'IMPIEGO
Q.b.

CONFEZIONAMENTO
Latta 2,5 kg

**MORBIDO,
CROCCANTE,
SORPRENDENTE**



VARIEGATO ALBICOCCHES CON FAVE DI CACAO E GRANELLA DI MANDORLA

La dolcezza vellutata dell'albicocca incontra la croccantezza delle fave di cacao e della granella di mandorla, per un mix di consistenze e sapori che sorprende.

CODICE

230170

DOSE D'IMPIEGO

Q.B.

CONFEZIONAMENTO

Latta 3 kg







Coccomatcha

Gelato al cocco con cocco rapè e polvere di matcha, senza zuccheri aggiunti. Un gelato cremoso e sfizioso, dove la dolcezza del cocco si fonde con il retrogusto raffinato del tè verde.

CODICE

21SBS0191

DOSE D'IMPIEGO

400 g/kg mix

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 2kg



**UN'ESPERIENZA
SENSORIALE UNICA**



Bianco Grezzo

Cioccolato bianco dal gusto puro, arricchito con fave di cacao per un contrasto croccante e un tocco di originalità.

CODICE
21SBS0190

DOSE D'IMPIEGO
400 g/kg mix

CONFEZIONAMENTO
Sacchetto 2kg



Fondente Grezzo Orange

Variegato al cioccolato fondente con zucchero microincapsulato aromatizzato all'arancia. Un connubio di intensità e freschezza che conquista.

CODICE

19VCG0079

DOSE D'IMPIEGO

Q.B.

CONFEZIONAMENTO

Latta 3kg



Ch

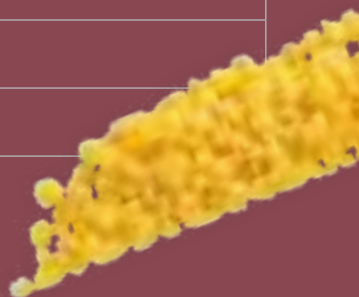




CRUMBLE E GRANELLE

Una linea completa di crumble e granelle, pensata per offrire gusto, texture e versatilità in pasticceria e gelateria. Prodotti affidabili e creativi che garantiscono croccantezza, equilibrio e performance costanti in ogni preparazione.

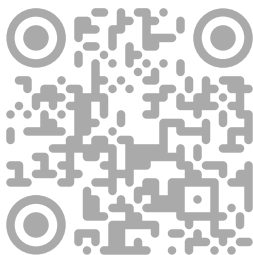
CODICE	PRODOTTO
710012	CRUMBLE AL GUSTO DI COCCO
710013	CRUMBLE AL GUSTO DI PASSION FRUIT
710014	CRUMBLE AL GUSTO DI MANGO
710015	CRUMBLE AL GUSTO DI ROSA
710016	CRUMBLE AL GUSTO DI MATCHA
710017	CRUMBLE AL GUSTO DI AFTER EIGHT
710018	CRUMBLE AL GUSTO DI STRUDEL
710019	CRUMBLE AL GUSTO DI TIRAMISÙ
710020	CRUMBLE AL GUSTO DI SACHER
710021	CRUMBLE AL GUSTO DI AMARENA
710024	CRUMBLE AL GUSTO DI PISTACCHIO SALATO
710022	CRUMBLE AL GUSTO DI RUM
710023	CRUMBLE AL GUSTO DI GIN
710003	CRUMBLE FRUTTI ROSSI GF
710004	CRUMBLE BISCOTTO INTEGRALE GF
710005	CRUMBLE AMARETTO E CACAO
710006	CRUMBLE BUTTER COOCKIES





CODICE	PRODOTTO
710007	CRUMBLE AL BURRO GF
710008	CRUMBLE CACAO GLUTEN FREE
710009	CRUMBLE KOOKIE CARAMEL
710010	CRUMBLE CAFFÈ
710011	CRUMBLE LIMONE GF
8793	KOOKIE&CARAMEL GRANELLA
8800	KOOKIE&CREAM GRANELLA
8788	KOOKIE FREE GRANELLA
600151	GRANELLA DI BISCOTTO CLASSICA
600150	GRANELLA DI BISCOTTO CHIARO
600152	GRANELLA DI BISCOTTO SCURO





Inquadra il QR code per ottenere
i cataloghi aggiornati di tutti i
nostri brand!

DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Anselmi
1892

Stella


MONTEBIANCO


ALVENA


pavone

EUROBISCO


SepA

Chiaravalle

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com