

FREE FROM

Tradizione e innovazione sono due componenti fondamentali per Babbi. L'attenzione per il cliente e le sue abitudini alimentari in continua evoluzione è alla base di ogni nostra creazione. Nelle proposte FREE FROM golosi gelati senza lattosio, senza zuccheri aggiunti, gelati Vegan. Proposte che strizzano l'occhio alle nuove tendenze, senza rinunciare al gusto.

Tradition and innovation are two key components for Babbi. Attention to customers and their ever-changing eating habits is the basis of all our creations. The "FREE FROM" proposals include delicious lactose-free, no added sugar, Vegan ice creams. Proposals that wink at new trends, without sacrificing flavour.

innovazione



STRACCIATELLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	3720g
Panna delattosata 35% / Lactose Free Cream	200g
Sciroppino Babbi cod. 16001	70g
Totale / Total	3990g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Copertura Roma Babbi cod. 12344.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with layers of Copertura Roma Babbi cod. 12344.



CASSATA SICILIANA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	3360g
Panna delattosata 35% / Lactose Free Cream	240g
Pasta Cassata Siciliana Babbi cod. 12432	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386, Variegato Arancio con Scorzette Babbi cod. 12371, Copertura Roma Babbi cod. 12344.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with layers of Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386, Variegato Arancio con Scorzette Babbi cod. 12371, Copertura Roma cod. 12344.



* Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848	250g
Acqua/Water	1000g
Saccarosio/Saccharose	230g

ZUPPA INGLESE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	3480g
Panna delattosata 35% / Lactose Free Cream	200g
Pasta Zuppa Inglese Special Babbi cod. 12405	320g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare con cake realizzato con Mix Muffin Babbi cod. 2130007 imbevuto di Alchermes e Copertura Fine Babbi cod. 12421.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with cake realized with Mix Muffin Babbi cod. 2130007, Alchermes and Copertura Fine Babbi cod. 12421.



MALAGA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	3640g
Panna delattosata 35% / Lactose Free Cream	160g
Pasta Malaga Special Babbi cod. 12446	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Variegato Uvetta Babbi cod. 12668.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with layers of Variegato Uvetta Babbi cod. 12668.



AMERICAN BREAKFAST



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3600g
Pasta Arachide Suprema Babbi cod. 12327	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Pralinato di Arachide Salato Babbi cod. 1300106, Variegato Frutti di Bosco Babbi cod. 12605.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Pralinato di Arachide Salato Babbi cod. 1300106, Variegato Frutti di Bosco Babbi cod. 12605.



INFERNO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water (60°C)	2300g
Cioccolato Extra Dark Babbi cod. 14316	1600g
Peperoncino / Chili pepper	8g
Totale / Total	3908g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Variegato Lampone Babbi cod. 12630, Golosa Fondente Babbi cod. 12833.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with layers of Variegato Lampone Babbi cod. 12630 and Golosa Fondente Babbi cod. 12833.



* Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848	250g
Acqua/Water	1000g
Saccarosio/Saccharose	230g

MARRON GLACÉ



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3080g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	400g
Pasta Marron Glacé Babbi cod. 12332	520g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con leggerissimi fili di Pasta Marron Glacé Babbi.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with stripes of Pasta Marron Glacé Babbi.



TÈ MATCHA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water (30°C)	2500g
Fruttafrutta Matcha B-Free Babbi cod. 11607	1250g
Totale / Total	3750g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



STEVIA FONDENTE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water (60°C)	2500g
Riso Natura Stevia Fondente Babbi cod. 14845	1600g
Totale / Total	4100g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



YOGURT B-FREE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	3000g
Lattelite Yogurt B-Free Babbi cod. 1470179	1250g
Totale / Total	4250g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



* Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848250g
 Acqua/Water.....1000g
 Saccarosio/Saccharose.....230g

MANDORLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water (60°C)	2500g
Riso Natura Base Stevia Babbi cod. 14824	1250g
Pasta Mandorla Rustica Babbi cod. 12383	410g
Totale / Total	4160g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



LIME



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	2800g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	400g
Variegato Lime Babbi cod. 12628	800g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
 Decorare a strati con Variegato Lime Babbi.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Variegato Lime Babbi.



BACIO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3500g
Pasta Gianduia Trinacria Babbi cod. 12389	500g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Nocciole Trilobate Tostate Babbi cod. 13017.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Nocciole Trilobate Tostate Babbi cod. 13017.



CREMINO ARACHIDE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco /Whole fresh milk	2200g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	1000g
Mascarpone / Mascarpone cheese	800g
Totale / Total	3000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Mettere il gelato in vaschetta e livellare, coprire con uno strato di Golosa Peanut Butter B-Free Babbi cod. 1280104.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Put the gelato in to the tub, then cover with a layer of Golosa Peanut Butter B-Free Babbi cod. 1280104.



* Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848	250g
Acqua/Water	1000g
Saccarosio/Saccharose	230g

MESSICO & NUVOLE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	500g
Latte di Cocco / Coconut milk	1000g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	1080g
Succo di Lime / Lime juice	80g
Avocado	1332g
Sale / Salt	8g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



WINTER STRAWBERRY



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3720g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	200g
Sciroppino Babbi cod. 16001	80g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Estrarre a cremino e completare in superficie con **Gelo alla Fragola. ****

*Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Put the gelato in to the tube then cover it with Strawberry gelo***

** Gelo alla Fragola / Strawberry gelo	
Acqua/Water	200g
Effeuno Babbi cod. 14323	100g
Fragole / Strawberries	500g
Saccarosio/Saccharose	200g



STEVIA VANIGLIA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero delattosato / Lactose free milk	3000g
Riso Natura Stevia Vaniglia Gialla Babbi cod. 14840	1250g
Totale / Total	4250g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



BRONTE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco /Whole fresh milk	2600g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	1000g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Babbi cod. 12470	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



PINOLO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco /Whole fresh milk	2500g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	1000g
Pasta Pinolo Supremo Babbi cod. 12470	500g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



NOCCIOLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco /Whole fresh milk	2600g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	1000g
Pasta Nocciola 100% Deluxe cod. 12412	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



GIANDUIA AMARA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	2600g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	1000g
Pasta Gianduia Amara Babbi cod. 12415	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Decorare a strati con Copertura Roma Babbi cod. 12344 e Noccioline Intere IGP del Piemonte tostate Extra Babbi cod. 13001.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Copertura Roma Babbi cod. 12344 and Noccioline Piemonte tostate Extra Babbi cod. 13001.



PEANUT MANTECATA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero delattosato / Lactose free milk	2000g
Golosa Peanut Butter B-Free Babbi cod.1280104	2000g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Decorare con fili di Golosa Peanut Butter B-Free Babbi.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with stripes of Golosa Peanut Butter B-Free Babbi.



MANGO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	1400g
Mango	1600g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	1000g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



LAMPONE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	880g
Lampone / Raspberry	2000g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	1120g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



ACAI & BANANA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	800g
Banana	1400g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	1000g
Acai	800g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



MANDARINO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Succo di mandarino / Tangerine Juice	3100g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	900g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



* Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848	250g
Acqua/Water	1000g
Saccarosio/Saccharose	230g

NOCE & FICHI



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3680g
Pasta Noce Suprema Babbi cod. 12369	320g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Decorare a strati con Variegato Fichi Caramellati Babbi cod. 12626 e Granella di Nocciola Pralinata Babbi cod. 20603.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Variegato Fichi Caramellati Babbi cod. 12626 and Granella di Nocciola Pralinata Babbi cod. 20603.



CROCCANTINO AL RHUM



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3560g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	80g
Pasta Croccantino al Rhum Babbi cod. 20204	360g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it.



MINT CHOCOLATE CHIP



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3640g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	160g
Pasta Menta Verde Babbi cod. 12402	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Copertura Roma Babbi cod. 12344.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Copertura Roma Babbi 12344.



CARAMEL ORO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3640g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	160g
Pasta Caramel Special Babbi cod. 12431	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare a strati con Variegato Caramel Oro Babbi cod. 13907.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Variegato Caramel Oro Babbi cod. 13907.



BOMBARDINO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3280g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	320g
Pasta Zabaione Roma Babbi cod. 13919	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Spolverare in superficie con Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684.



CRÈME BRÛLÉE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

* Base Bianca Lactose Free/Lactose free white Base	3480g
Panna delattosata / Lactose Free Cream 35%	200g
Pasta Crema Catalana Babbi cod. 12341	360g
Totale / Total	4040g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare.
Decorare con Crumble al Caramello Babbi cod. 1300110

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with Crumble al Caramello Babbi cod. 1300110



* Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848	250g
Acqua/Water	1000g
Saccarosio/Saccharose	230g