



70

PICCOLI
PIACERI
QUOTIDIANI
DAL 1952

BABBI

CATALOGO
INGREDIENTI
CONI E CIALDE
2022

ITA / ESP



PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI PEQUEÑOS PLACERES COTIDIANOS

Quando si consuma un dessert, un gelato, una fetta di torta, una bevanda, non si pensa mai quanto ciascuna di queste specialità, racchiuda un mondo in sé... i Piccoli Piaceri Quotidiani fanno parte da sempre della storia di Babbi e abbracciano oggi tutti i settori che parlano di cibo e bevande. Coltivare lo stupore della novità è l'unico stato d'animo che ci rende sempre vivi e capaci di innovare ed innovarci!

Cuando se toma un postre, un helado, un trozo de torta, una bebida, nunca se piensa en cuánto cada una de estas especialidades, encierre un mundo en sí misma.I Piccoli Piaceri Quotidiani (Pequeños Placeres Cotidianos) forman parte desde siempre de la historia de Babbi y abrazan hoy todos los sectores que hablan de comida y bebidas. Cultivar el estupor de la novedad es el único estado de ánimo que nos da desde siempre vida y nos hace capaces de innovar y renovarnos.

UNA STORIA DOLCE

UNA HISTORIA DULCE

Erano gli anni '50 quando, in un piccolo paese della Romagna, Attilio Babbi inizia con passione l'attività di produttore di coni, cialde e ingredienti per i maestri gelatieri della zona. L'attività ha subito successo e qualche anno più tardi, nel 1958, nonno Attilio realizza il suo sogno: quello di creare il "dolce perfetto", che regali un'esperienza di gusto indimenticabile. Fu così che nacquero i Viennesi e i Waferini, seguiti nel tempo da altre raffinate prelibatezze, amate fin da subito in Italia e nel resto del Mondo per la loro inimitabile cialda.

Eran los años '50 cuando, en un pequeño pueblo de la Región Romagna, Attilio Babbi inicia con pasión la actividad de productor de conos y obleas y ingredientes para los maestros heladeros de la zona. La actividad obtiene inmediato éxito y algunos años más tarde, en 1958, el abuelo Attilio realiza su sueño: Crear el "postre perfecto", que regale una experiencia de gusto inolvidable. Fue así que nacieron los Viennesi y los Waferini, seguidos en el tiempo de otras exquisiteces, enseguida deseadas en Italia y en el resto del Mundo por su inimitable oblea.

LA NOSTRA FILOSOFIA

NUESTRA FILOSOFÍA

Amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime sono il nostro segreto per creare ingredienti per gelato unici e inimitabili. Questa è la nostra filosofia perchè crediamo che non ci sia nulla di più bello che regalare a chiunque consumi i nostri prodotti, un'esperienza squisitamente perfetta, una dolce colonna sonora che accompagna i bei momenti che regala la vita.

Amor, pasión y esmero en la selección y en elaboración de las materias primas son nuestro secreto para crear ingredientes únicos e inimitables. Esta es nuestra filosofía porque creemos que no hay nada más bello que regalar a alguien que consuma nuestros productos, una experiencia exquisitamente perfecta, una dulce columna sonora que acompaña los bellos momentos que regala la vida.

BABBI CREATORS

BABBI CREATORS

Lo spirito di condivisione è sempre stato nella nostra natura: ascoltiamo i collaboratori, i clienti e i consumatori per creare quell'empatia che è motore di idee e soluzioni innovative. Da sempre ci impegniamo perchè coloro che utilizzano i nostri prodotti possano avere i migliori strumenti per rendere le loro creazioni esclusive. Babbi Creators, così ci piace definire i maestri gelatieri e pasticceri, gli chef e gli appassionati che vogliono stupire ed essere stupiti, sempre alla ricerca del massimo della qualità per rendere memorabili le proprie creazioni e dispensare piccoli piaceri quotidiani.

El espíritu de compartir ha estado siempre en nuestra naturaleza: escuchamos a nuestros colaboradores y consumidores para crear la empatía que es el motor de ideas y soluciones innovadoras. Desde siempre nos aplicamos para que los que utilizan nuestros productos puedan tener los mejores instrumentos para que sus creaciones sean exclusivas. Babbi Creators, así nos gusta definir a los maestros heladeros y pasteleros, a los chef y a los apasionados que desean ser deslumbrados siempre a la búsqueda de lo máximo en la calidad para hacer memorables las propias creaciones y proporcionar pequeños placeres cotidianos.

QUALITÀ BABBI

CALIDAD BABBI

Per Babbi la qualità dei propri prodotti è un principio fondamentale, per questo l'azienda effettua una costante e quasi maniacale selezione delle materie prime, realizza internamente tutte le fasi della produzione, dalla tostatura della frutta secca alla raffinazione delle paste, effettua continui controlli interni per l'assicurazione della qualità e ha ottenuto numerose certificazioni di qualità come la ISO 9001, lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità. L'azienda è inoltre registrata presso la U.S. Food and Drug Administration (FDA) per poter esportare negli USA. Oltre all'aspetto qualitativo del prodotto l'azienda pone grande attenzione ai propri consumatori, alle loro abitudini alimentari, alle loro richieste, in continua evoluzione sia per esigenze salutari che culturali. Molti prodotti sono privi di glutine e sono stati certificati e inseriti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia); l'azienda ha inoltre ottenuto la certificazione "VEGAN OK" per i prodotti idonei ad una alimentazione Vegana, la Certificazione Koscher e la certificazione Halal (HQC). Sul catalogo i prodotti Gluten Free, quelli inseriti nel prontuario AIC e i prodotti "Vegan Friendly", sono appositamente segnalati.

Para Babbi la calidad de sus productos propios es un principio fundamental; por ello la empresa realiza una constante y casi obsesiva selección de las materias primas, realiza internamente todas las fases de la producción, desde el tostado de los frutos secos hasta el refinado de las pastas, realiza controles internos continuados para asegurar la calidad y ha obtenido numerosos certificados de calidad como la ISO 9001, el estándar de referencia internacional reconocido para la gestión de la Calidad. Además del aspecto cualitativo del producto la empresa pone gran atención en los propios consumidores, en sus costumbres alimenticias, en sus necesidades, en continua evolución ya sea por exigencias de salud como de culturales. Muchos productos están libres de gluten y han sido certificados e insertados en el prontuario AIC (Asociación Italiana Celíacos); la empresa además ha obtenido el certificado "VEGAN OK" para los productos idóneos para una alimentación Vegana, El Certificado Koscher y el certificado Halal (HQC). En el catálogo los productos Gluten Free, los introducidos en el prontuario AIC y los productos "Vegan Friendly", están especialmente señalados.



INDICE

ÍNDICE

WAFERINI ROMAGNA	10
BASI / BASES	12
BASI LATTE / BASES LECHE	14
BASI FRUTTA /BASES FRUTA	16
BASI PER GELATO GOURMET / BASES PARA HELADO GOURMET	18
NEUTRI / NEUTROS	20
INTEGRATORI / INTEGRADORES.....	22
PRODOTTI TECNICI / TPRODUCTOS TÉCNICOS	24
STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA / ESTABILIZANTES Y MEZCLAS COMPLETAS PARA PASTELERÍA.....	26
AROMATIZZANTI / AROMATIZANTES	28
MISCELE COMPLETE / MEZCLAS COMPLETAS	30
MISCELE COMPLETE ALLE CREME / MEZCLAS COMPLETAS PARA CREMAS	32
CIOCCOLATI / CHOCOLATES	34
MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA / MEZCLAS COMPLETAS DE FRUTA.....	36
MISCELE COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDE / MEZCLAS COMPLETAS PARA GRANIZADOS Y CREMAS FRIAS.....	39
MISCELE PER GELATO SOFT / MEZCLAS PARA HELADO SOFT	40
BENESSERE / BIENESTAR	44
RISO NATURA.....	46
PASTE, GOLOSE E VARIEGATI / PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS	48
PASTE PISTACCHIO / PASTAS PISTACHO.....	50
PASTE NOCCIOLA / PASTAS AVELLANA	52
PASTE CLASSICHE / PASTAS CLÁSICAS.....	54
PASTE FRUTTA / PASTAS DE FRUTAS	58
PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE" / PASTAS Y VARIEGATOS LINEA "ONE".....	60
GOLOSE / GOLOSE.....	62
VARIEGATI WAFER /VARIEGATOS CON WAFER	64
VARIEGATI CLASSICI / VARIEGATOS CLÁSICOS	66
VARIEGATI FRUTTA / VARIEGATOS FRUTA.....	68
GLASSE, COPERTURE, TOPPING, CACAO E GRANELLE /GLASAS, COBERTURAS, TOPPINGS, CACAO Y GRANILLOS	70
GLASSE E DECORAZIONI / GLASAS Y DECORACIONES	72
COPERTURE / COBERTURAS.....	74
ARTISTICK	76
TOPPING	78
CACAO E GRANELLE /CACAO Y GRANILLOS	80

INDICE

ÍNDICE

DULCIS IN FUNDO	82
CREMADELIZIA	84
CIOCCODELIZIA	88
CONI E CIALDE / CONOS Y WAFER	92
CONI WAFER / CONOS Y WAFER.....	94
CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE / OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS	98
GAUFRETTE E DECORAZIONI / GAUFRETTE Y DECORACIONESS	104
CIALDE E GAUFRETES DA ASPORTO / OBLEAS Y GAUFRETES PARA LLEVAR	108
ACCESSORI / ACCESORIOS	112
LEGENDA / NOTA	113
LA DOLCEZZA NON FINISCE QUI... / LA DULZURA NO TERMINA AQUÍ...	114



WAFERINI ROMAGNA

La nostra Tradizione
diventa Gelato



Nuestra Tradición se convierte en Helado

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

70 años no son para nosotros una línea de meta, sino un nuevo comienzo!

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

La nuestra es una historia llena de encuentros, investigación, intercambio, emociones y amistad que, con nuestros productos, nos permite hacer felices a generaciones enteras en el mundo y nos alienta a seguir haciéndolo con renovada pasión.



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

Los Waferini Romagna se convierten en maravillosos Helados y Postres para celebrar nuestro 70º Aniversario.

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

Es una novedad que parte de muy lejos, de nuestros orígenes; por fin se dispone de los ingredientes originales para crear el más delicioso helado con el sabor de los inimitables WAFERINI ROMAGNA BABBI.

				
1.28.0106	KIT WAFERINI ROMAGNA Pasta Waferini Vaniglia 2 x 2,5 kg, Variegato Waferini Nocciola 2 x 2,5 kg, segnagusto/Marcador de sabor n.1, vetrofania/adhesivo para vidrieras n.1	1	10,0	QB/AR
1.28.0105	PASTA WAFERINI VANIGLIA PASTA WAFERINI VAINILLA	4	2,50	200-250
1.23.0121	VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA VARIEGADO WAFERINI AVELLANA	4	2,50	QB/AR

Basi
BASES



IL SEGRETO DI UN BUON GELATO ARTIGIANALE

Dal 1952 la passione di Babbi per il buono, il genuino e la tradizione ha portato alla creazione di ingredienti per gelato artigianale di altissima qualità, basi di pura bontà per il gelatiere che vuole offrire il meglio nel suo locale.

EL SECRETO DE UN BUEN HELADO ARTESANAL

Desde 1952 la pasión de Babbi por lo bueno, lo genuino y la tradición ha llevado a la creación de semielaborados para helado artesanal de altísima calidad, bases de pura bondad para el heladero que desea ofrecer lo mejor en su tienda.



BASI LATTE

BASES LECHE

GELATO

PASTICCERIA

RISTORAZIONE

(SACCHETTO / BOLSA)

							
1.03.06	BASE PANNA 50 (SENZA GRASSI VEGETALI / NO CONTIENE GRASAS VEGETALES) Capostipite delle basi Babbì, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca./ <i>Buque insignia de las bases Babbì, rica en proteínas, aromas de leche y de nata fresca.</i>	8	2,00	50	Latte Leche		
1.43.37	BASE PANNA TOP (SENZA GRASSI VEGETALI / NO CONTIENE GRASAS VEGETALES) Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Gran estabilidad en vitrina, rica en proteínas, aroma de leche y nata fresca.</i>	8	1,00	50	Latte Leche		
1.48.01	BASE TOP 50 S.A. (SENZA GRASSI VEGETALI / NO CONTIENE GRASAS VEGETALES) Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi. <i>Gran estabilidad en vitrina, rica en proteínas. Sin aromas.</i>	8	1,00	50	Latte Leche		
1.13.40	BASE BABBI 50 C/F Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte. / <i>Posibilidad de utilización tanto en caliente como en frío, excelente espátulabilidad, aroma delicado de leche.</i>	8	2,00	50	Latte Leche		
1.48.37	BASE BABBI LATTE 50 N.E. Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità. <i>Base sin emulsionantes con óptimos resultados de overrun y estructura. Rica en fibras vegetales garantiza siempre una perfecta maleabilidad.</i>	8	1,00	50	Latte Leche		
1.13.12	BASE DOPPIA PANNA 50 C/F Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna. <i>Óptima estabilidad en vitrina, caliente en boca, estructura cremosa y alto overrun. Posibilidad de utilización tanto en caliente como en frío. Ligera aromatización de nata.</i>	8	1,00	50	Latte Leche		 

BASI

BASES

BASI
BASES

BASI LATTE

BASES LECHE

(SACCHETTO / BOLSA)

							
1.48.46	BASE NOVOGEL BABBI 75 Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità. / <i>Base de baja dosificación con versatilidad de uso. La ausencia de aromas y la sencillez de realización reproducen las características del helado artesanal tradicional con prestaciones modernas encunto a estructura, limpieza en boca y gran estabilidad.</i>	6	1,50	75	Latte Leche		
1.46.82	BASE TOP 100 S.A. (SENZA GRASSI VEGETALI / NO CONTIENE GRASAS VEGETALES) Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un’ottima stabilità. Senza aromi. / <i>Rica en proteínas y grasas de la leche. Exalta las pastas y da una óptima estabilidad. Sin Aromas.</i>	8	1,00	100	Latte Leche		
1.13.41	BASE BABBI 100 C/F Eccellente spatolabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte. <i>Excelente espátulabilidad y estructura en vitrina, posibilidad de utilización tanto en caliente como en frío, delicado aroma de leche.</i>	8	2,00	100	Latte Leche		
1.48.29	BASE EASY 100 F Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. / <i>Creada principalmente para obtener estabilidad y rendimientos óptimos con método de uso en frío. Sin aromas.</i>	8	1,00	100	Latte Leche		
1.47.27	BASE DOPPIA PANNA 100 S.A. Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi. <i>Excelente rendimiento en terminos de cremosidad y estabilidad en vitrina. Alto overrun y caliente en boca. Posibilidad de utilización tanto en caliente como en frío. Sin aromas.</i>	8	1,00	100	Latte Leche		 
1.14.65	BASE DOPPIA PANNA 100 C/F Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna. <i>Excelente rendimiento en terminos de cremosidad y estabilidad en vitrina. Alto overrun y caliente en boca. Posibilidad de utilización tanto en caliente como en frío. Ligera aromatización de nata.</i>	8	1,00	100	Latte Leche		 
1.48.20	BASE TUTTO LATTE 125 S.A. Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi. <i>Utilización solamente de leche y azúcar. Garantiza un helado estable, caliente en boca y alto overrun. Sin Aromas.</i>	6	1,25	125	Latte Leche		
1.43.11	BASE 150 “CLAUDIO” Idonea per gelati “alti”, elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna. <i>Ideal para helados “altos”, elevada estabilidad. Aroma intenso de leche y nata.</i>	8	1,00	150	Latte Leche		
1.03.14	BASE PANNA 200 Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Estructura rica y cremosa, simplicidad de utilización.</i>	8	2,00	200	Latte Leche		
1.48.05	BASE BABBI MIX 250 C/F Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. <i>Receta simple tan solo añadiendo agua y azúcar, utilización tanto en caliente como en frío. Débil aroma de leche.</i>	8	1,00	250	Acqua Agua		
1.48.48	BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. <i>Base de alto gramaje para la elaboración de helado artesanal sin lactosa con un delicado aroma natural de leche.</i>	8	1,00	250	Acqua Agua		 
1.14.57	BASE CACAO 200 C/F Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. <i>Contiene una excelente mezcla de cacao, posibilidad de utilización tanto en caliente como en frío añadiendo solamente leche y azúcar.</i>	8	1,00	200	Acqua Agua		
1.48.52	BASE COMPLETA LATTE 330 C/F Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>Base completa que se realiza con la sola adición de agua, con un rendimiento óptimo también en el uso en frío. No contiene aromas.</i>	5	2,00	500	Acqua Agua		
1.48.53	BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Base completa para la elaboración de helados artesanales de crema sin azúcares añadidos. El producto puede utilizarse tanto en frío como en caliente. No contiene aromas.</i>	8	1,00	500	Latte Leche		 



BASI FRUTTA
BASES FRUTA



GELATO

BASI FRUTTA
BASES FRUTA

(SACCHETTO / BOLSA)

SECCHETTO / BOLSA								
1.43.36	BASE FRUTTA TOP 50 Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>Utilización tanto en caliente como en frío. Óptima cremosidad y transparencia al gusto.</i>	8	1,00	50	Acqua / Agua	 	 	
1.14.38	BASE FRUTTA 50 SDL C/F Gelato compatto e spatolabile, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo./ <i>Helado compacto y espatulable, estable también en condiciones de conservación no óptimas. Utilización tanto en caliente como en frío.</i>	8	2,00	50	Acqua / Agua	 	 	
1.48.13	BASE FRUTTA SPECIAL 50 Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. <i>Helado cremoso y caliente en boca, excelente estabilidad. Óptimo rendimiento de gusto y color. Utilización tanto en caliente y en frío.</i>	8	1,00	50	Acqua / Agua	 	 	
1.48.23	BASE LIMONE 50 Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali./ <i>Base sin derivados de la leche específicamente dedicada a la realización del sabor de limón. Alta versatilidad, aromatizada con aceites esenciales naturales.</i>	8	1,00	50	Acqua / Agua	 	 	
1.48.38	BASE BABBI FRUTTA 75 N.E. Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti./ <i>Base sin emulsionantes para la realización de sorbetes espatulables pero con reducida incorporación de aire. Permite un color más intenso y un sabor acentuado respecto a una base con emulsionantes.</i>	8	1,00	75	Acqua / Agua	 	 	
1.03.36	BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Excelente estabilidad y simplicidad de utilización tanto en caliente como en frío.</i>	8	2,00	100	Acqua / Agua	 	 	
1.48.54	BASE FRUTTA B-FREE Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Base completa para elaborar sorbetes sin azúcares añadidos. El producto puede utilizarse tanto en frío como en caliente. No contiene aromas.</i>		8	1,00	500	Acqua / Agua	 	  
1.43.38	BASE FRUTTA NATURA (con fruttosio / con fruttosia) <i>Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. / Base completa sin sacarosa y con fructosa. Ideal para utilizar con un alto contenido de fruta.</i>	10	1,00	500	Acqua / Agua	 	 	
1.28.01	BASE LIQUIDA FRUITGEL (secchiello / bote) <i>Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. Base liquida preparada para utilizar con fruta o pastas y solo añadiendo agua.</i>	4	3,00	500	Acqua / Agua	 	 	

BASE PANNA 50

INGREDIENTI • INGREDIENTES

LATTE INTERO / LECHE ENTERA	1000g
ZUCCHERO / AZÚCAR	220g
PANNA FRESCA 35% / NATA FRESCA 35%	150g
BASE PANNA 50 BABBI (COD. 10306)	50g
LATTE SCREMATO IN POLVERE / LECHE DESNATADA EN POLVO	50g
DESTROSIO / DEXTROSA	50g
TOTALE / TOTAL	1530g



BASE FRUTTA NATURA



INGREDIENTI • INGREDIENTES

ACQUA / AGUA	1000g
FRUTTA FRESCA / FRUTA FRESCA	1300g
BASE FRUTTA NATURA BABBI (COD. 14338)	1000g
TOTALE / TOTAL	3300g

BASE TOP 100 S.A.

INGREDIENTI • INGREDIENTES

LATTE INTERO / LECHE ENTERA	1000g
ZUCCHERO / AZÚCAR	170g
BASE TOP 100 S.A. BABBI (COD. 14682)	100g
PANNA FRESCA 35% / NATA FRESCA 35%	100g
DESTROSIO / DEXTROSA	50g
TOTALE / TOTAL	1420g



BASI PER GELATO GOURMET
BASES PARA HELADO GOURMET



GELATO



RISTORAZIONE



BEVANDE



(SACCHETTO / BOLSA)

1.48.34						
GOURMET MIX (PER GELATI GOURMET / PARA HELADOS GOURMET)						
Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza ed è semplice realizzazione. Semielaborado estudiado para realizar fácilmente helados gastronómicos y gourmet de bajo contenido dulce y de fácil realización.						
	7	1,25	330 - 370	Acqua / Agua Latte / Leche		
1.48.35						
HAPPY HOUR MIX (PER SORBETTI ALCOLICI / PARA SORBETES ALCOHÓLICOS)						
Stabilizzante in polvere per la produzione di fantasiosi sorbetti alcolici e cocktail. Estabilizante en polvo para la producción de fantasiosos sorbetes alcohólicos y cócteles.						
	7	1,25	150 - 180	Acqua / Agua		

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





NEUTRI
NEUTROS



GELATO

NEUTRI
NEUTROS

(SACCHETTO / BOLSA)

			 kg	 g/kg			
1.46.76	NEUTRO CREME TOP 5 Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <i>Neutro tradicional en caliente sin aromas.</i>	8	1,00	3 - 5	Latte Leche		  
1.46.83	NEUTRO UNIVERSALE 5 Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Neutro sin emulsionantes para helado de crema e de fruta. Utilización tanto en caliente como en frio.</i>	8	1,00	3 - 5	Acqua Agua		  
1.46.84	NEUTRO CREME SUPREMO 10 Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo scioglimento del gelato aumentando il corpo. <i>Neutro enriquecido con un mix de fibras vegetales para retrasar que el helado se derriita aumentando el cuerpo.</i>	10	1,00	6 - 10	Latte Leche		  
1.46.85	NEUTRO UNIVERSALE 10 Neutro senza emulsionanti, arricchito di fibre. Adatto per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Neutro sin emulsionantes enriquecido con fibras vegetales. Para helado de crema e de fruta. Utilización tanto en caliente como en frio.</i>	10	1,00	6 - 10	Acqua Agua		  



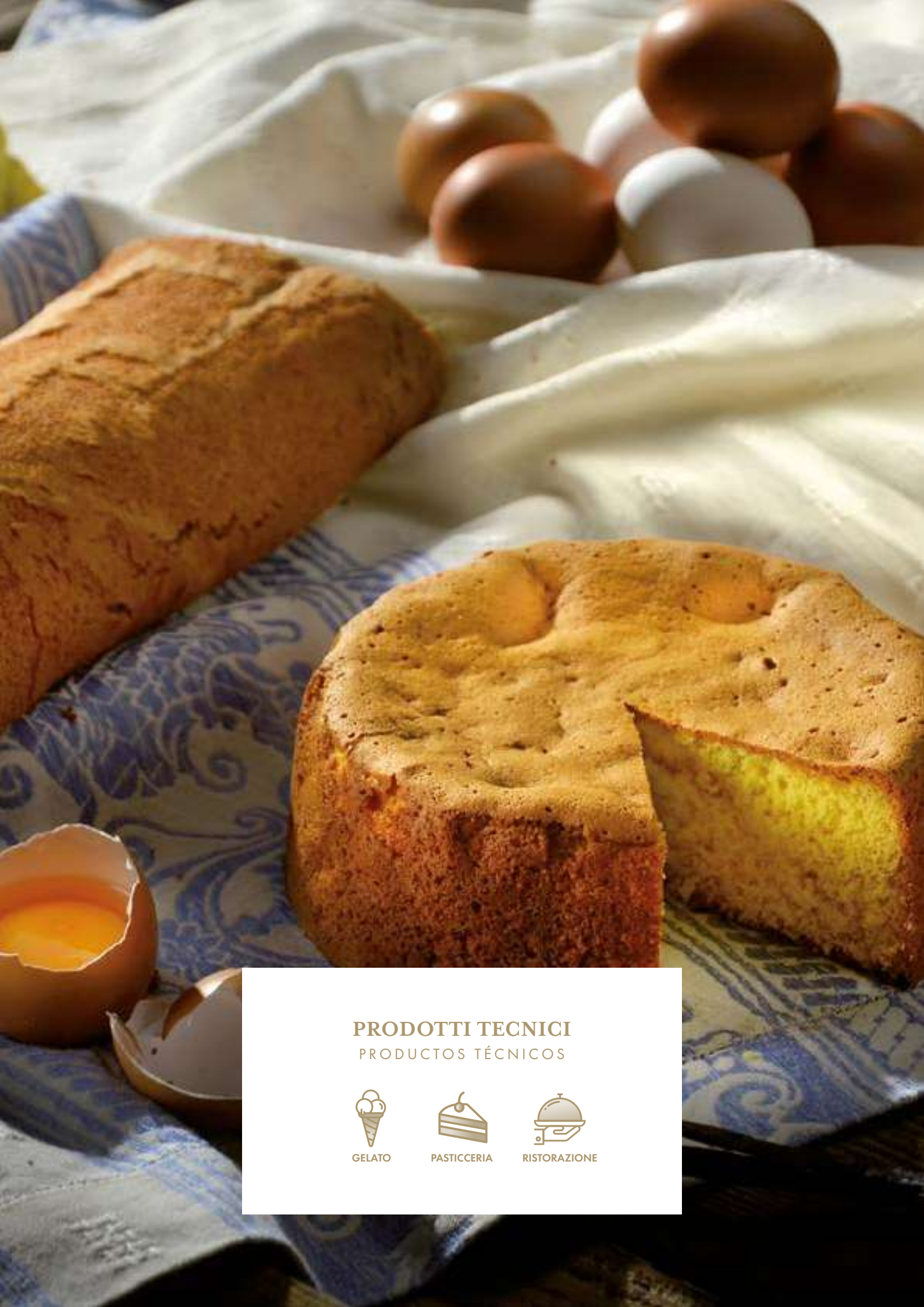
INTEGRATORI
INTEGRADORES



GELATO

INTEGRATORI
INTEGRADORES

(SACCHETTO / BOLSA)							
1.03.12	CORPO Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>Aumenta la espatulabilidad del helado reduciendo a la vez el dulzor.</i>	8	2,00	20 - 40	-		
1.43.23	EFFEUNO Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>Aporta fibra y polisacáridos para un helado más cremoso, previene que el helado se derrita rápidamente.</i>	8	1,00	10 - 50	-		
1.03.17	SOFFIPAN Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Mix de grasas y sólidos de la leche perfectamente equilibrados para un helado más rico y cremoso.</i>	14	1,00	20 - 40	-		
1.43.04	NATURA PAN Grassi nobili del latte per un gelato più vellutato e ricco di gusto. Può sostituire la panna fresca. <i>Grasas nobles de la leche para un helado más aterciopelado y rico en sabor. Puede sustituir a la nata fresca.</i>	8	1,00	40 - 60	-		
1.43.01	CREMOSO PIÙ Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. <i>Mix de grasas vegetales refinadas para aumentar el overrun; hace el helado más suave y caliente al paladar.</i>	6	1,00	20 - 40	-		
1.28.26	EASY PAN Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Mix de grasas vegetales refinadas útiles para integrar o sustituir completamente las grasas de la leche o la nata.</i>	6	1,00	QB / AR	-		
1.28.25	PIÙ PROTEINA Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. <i>Seleccionadas proteínas nobles de la leche para una textura más fina y un helado estable en vitrina. Recomendado en la producción con método combinado.</i>	8	1,00	QB / AR	-		



PRODOTTI TECNICI
PRODUCTOS TÉCNICOS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

BASI

BASES

BASI
BASES

PRODOTTI TECNICI
PRODUCTOS TÉCNICOS

(SACCHETTO / BOLSA)							
1.48.31	STABIL CREAM LACTOSE FREE Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Estabilizante para nata y postre con temperatura de servicio positiva.</i>	8	1,00	20 - 50			
1.28.12	TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO/ BOTE DE VIDRIO) Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Yema de huevo pasteurizado y azucarado enriquecido con aromas naturales, idóneo para Heladería y Pastelería.</i>	6	1,20	QB / AR			
1.28.0102	GLUKY 3 KG Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>Jarabe de glucosa con alto DE para aumentar la espatulabilidad del helado y reducir el dulzor.</i>	4	3,00	QB / AR			
1.60.01	SCIROPINO Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Azúcar invertido, adecuado para el balanceado del helado y de tortas Semifrío. Posee propiedades antioxidantes, indicado también para macedonías de fruta.</i>	4	3,00	QB / AR			
2.06.44	LATTE IN POLVERE SCREMATO (SACCHETTO / BOLSA) Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Leche en polvo descremada con alto contenido en proteínas nobles, útil para aumentar el contenido de sólidos de la leche para un helado más rico y cremoso.</i>	12	1,00	QB / AR			
3.03.11	LATTE IN POLVERE SCREMATO (SACCHI / BOLSA) Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Leche en polvo descremada con alto contenido en proteínas nobles, útil para aumentar el contenido de sólidos de la leche para un helado más rico y cremoso.</i>	-	25,00	QB / AR			
2.05.65	SUPER SOFFICE Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Mezcla de emulsionantes en pasta idóneos para aumentar la cremosidad del helado y los sorbetes, reduciendo la sensación de frío.</i>	1	5,00	QB / AR			



STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE
PER PASTICCERIA

ESTABILIZANTES Y MEZCLAS COMPLETAS
PARA PASTELERÍA



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

BASI

BASES

BASI
BASES

STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA

ESTABILIZANTES Y MEZCLAS COMPLETAS PARA PASTELERÍA

(SACCHETTO / BOLSA)

1.43.03	BASE PER GELATO CALDO Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. Base para helado semifrío a temperatura negativa.	14	1,00	330 - 350	Latte / Leche		
1.28.03	FREDDY (BARATTOLO VETRO/BOTE DE VIDRIO) Base liquida per semifreddi (senza grassi vegetali). Base líquida para semifrío (sin grasas vegetales).	6	1,00	330	Panna / Nata		
1.14.61	MONTANTE PER SEMIFREDDI Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. Base en polvo para semifríos con grasa vegetales.	14	1,00	330	Panna / Nata		
1.49.06	PRONTO MOUSSE Base in polvere per bavaresi e mousse. Base en polvo para bavaresa y mousse.	8	1,00	200 - 250	Latte / Panna Leche / Nata		
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT Base in polvere per semifreddi vegani. Base para semifríos veganos.	7	1,00	800	Acqua / Agua		
1.48.31	STABIL CREAM LACTOSE FREE Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. Estabilizante para nata y postre con temperatura de servicio positiva.	8	1,00	20 - 50	Panna / Nata		
2.13.0002	MIX BROWNIES Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. / Producto una polvo para la realización de brownies, pastel de chocolate y pastel Sacher. Sin gluten.	4	2,50	-	-		
2.13.0007	MIX CUPCAKE, CAKE & MUFFIN Preparato in polvere per Cupcake, Cake e Muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. / Preparación en polvo para Cupcake, Cake y Muffin con gusto neutro. Sin lactosa y sin gluten.	4	2,50	-	-		
2.13.0004	MIX FROLLA & BISCOTTI Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. Producto una polvo para la realización demasa quebrada y galletas. Sin gluten.	4	2,50	-	-		
1.49.21	MIX PER PAN DI SPAGNA SPONGE CAKE Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. Producto una polvo para la realización de un Bizcocho esponjoso sin gluten para realizar en horno tradicional o en microondas.	6	1,00	-	-		
2.13.0003	MIX RED VELVET Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. / Producto una polvo para la realización de pastel Red Velvet y cupcakes. Sin lactosa y gluten.	4	2,50	-	-		
2.13.0008	MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES Preparato in polvere per Waffle, Pancake e Crepes. Senza lattosio e senza glutine. / Preparación en polvo para Waffle, Pancake y Crepes. Sin lactosa y sin gluten.	4	2,50	-	-		
1.48.32	CREMA PASTICCERA A FREDDO CUSTARD MIX Preparato in polvere per crema pasticcera. Senza uovo. Preparado en polvo para crema pastelera. Sin huevo.	8	1,00	350-450	Acqua / Agua Latte / Leche		
1.28.12	TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO/ BOTE DE VIDRIO) Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. Yema de huevo pasteurizado y azucarado enriquecido con aromas naturales, idóneo para Heladería y Pastelería.	6	1,20	QB / AR	-		



AROMATIZZANTI

AROMATIZANTES



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

(SACCHETTO / BOLSA)

(SACCHETTO / BOLSA)								
1.23.0122	AROMA LIMONE PASTA (BOTTIGLIA/BOTELLA) Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di limone. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaino. Non contiene acido citrico./ Producto en pasta para aromatizar preparaciones de pastelería con sabor a limón. Ideal para crema pastelera, masas, productos con levadura y postres de cuchara.No contiene ácido cítrico.		6	1,00	30-40			
1.13.11	CHANTILLY 60 Aroma di crema chantilly. Aroma de crema chantilly..		5	1,00	60			
1.03.04	FIOCCO 10 - 12 Aroma latte. / Aroma de Leche.		10	1,00	10 - 12			
1.48.33	MASCARPONE 40 - 50 Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. Crema de leche en polvo con aroma de mascarpone fresco.		8	1,00	40 - 50			
1.48.04	MILK & CREAM 10 - 12 Aroma latte e panna. Aroma de leche y nata.		10	1,00	10 - 12			
1.03.38	YOGHITO 30 Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. Yogurt liofilizado con aroma de yogur fresco.		8	1,00	30			
1.30.0103	ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE Extracto de regaliz en polvo.		8	0,50	25			 
1.30.0104	CANNELLA PURA IN POLVERE Canela pura en polvo.		8	0,50	10			 
1.30.13	CAFFÈ LIOFILIZZATO Café liofilizado.		7	1,00	25			 
1.48.30	QUARK 50 Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. Aromatizante "Cheesecake" a base de queso Quark en polvo.		8	1,00	50			

BASI

RICETTE / RECETAS

BASES

BASI
BASES

ZENZERO E CANNELLA

Jengibre y canela



INGREDIENTI • INGREDIENTES

ACQUA TIEPIDA / AGUA TIBIA (50°)	2000g
RISO NATURA NEUTRO BABBI (COD. 14822)	1000g
ESTRATTO DI ZENZERO / EXTRATO DE JENGIBRE	30g
CANNELLA PURA IN POLVERE BABBI	
CANELA PURA EN POLVO (COD. 13012)	8g
TOTALE / TOTAL	3038g

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Decorare con Cannella Pura in polvere Babbi (cod. 13012) e zenzero fresco.
Preparar el helado según la receta, dejar descansar 15 minutos, luego mezclar. Decorar con Cannella Pura in polvere Babbi (cód. 13012) y jengibre fresco.



MIX BROWNIES

INGREDIENTI • INGREDIENTES

MIX BROWNIES	1000g
BURRO / MANTEQUILLA	500g
UOVA / HUEVOS	375g

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preriscaldare il forno a 170°C (ventilato) o 180°C. Versare 1 kg di Mix Brownies in un recipiente, aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti a velocità media. Versare l'impasto in uno stampo precedentemente oliato o imburato. Infornare per circa 30-40 minuti.
Precalentar el horno a 170°C (ventilado) o 180°C. Echar 1 kg de Mix Brownies en un recipiente, añadir la mantequilla ablandada y los huevos. Mezclar con un batidor eléctrico por unos 3 minutos a velocidad media. Echar la masa en un molde anteriormente oleado o untado con mantequilla. Hornear por unos 30-40 minutos.



LOVELY



INGREDIENTI • INGREDIENTES

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

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variegare a strati con Variegato Pesca Arancio Babbi (cod. 12625).
Preparar el helado según la receta, luego mezclar. Añadir en capas el Variegato Pesca Arancio Babbi (cod. 12625).

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





Miscele Complete

MEZCLAS COMPLETAS



Tutta la qualità degli ingredienti Babbi racchiusa in pratiche miscele complete e pronte all'uso, per ottenere un gelato di altissima qualità, ottimizzando i tempi e l'organizzazione del lavoro all'interno del locale.

Toda la calidad de los ingredientes Babbi encerrada en prácticas mezclas completas y listas para el uso, para obtener un helado de altísima calidad optimizando los tiempos y la organización del trabajo en el interior del local.



MISCELE COMPLETE ALLE CREME
MEZCLAS COMPLETAS PARA CREMAS


GELATO


GELATO SOFT


BEVANDE

MISCELE COMPLETE ALLE CREME
MEZCLAS COMPLETAS PARA CREMAS

(SACCHETTO / BOLSA)

				UTILIZZO/UTILIZACIÓN		
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/ Leche	 	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE NATA	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI VAINILLA AMARILLA CON SEMILLAS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGUR	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGUR		8	1,25 + 3 L latte/ Leche	 	 
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTRO PARA PASTAS AROMÁTICAS	8	1,00	1 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTRO PARA PASTAS GRASAS	8	1,00	1 kg + 3 L latte/ Leche	 	
1.14.60	RICOTTA MIX 400	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/ Leche	 	
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX YOGUR	6	1,60	1,6 kg + 6 L latte/ Leche	 	
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" FROZEN YOGUR GRIEGO	6	1,60	1,6 kg + 5 L latte/ Leche		

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

Los productos de las líneas Lattelatte pueden utilizarse en frío o en caliente. Para obtener un resultado top se aconseja atemperar el producto con leche caliente (alrededor de 60°C).



CIOCCOLATI
CHOCOLATES


GELATO


GELATO SOFT


BEVANDE

CIOCCOLATI
CHOCOLATES

(SACCHETTO / BOLSA)

			 kg	UTILIZZO UTILIZACIÓN		
1.48.49	ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO Si amplia la linea del gelato al cioccolato Babbi con un prodotto frutto della ricerca sensoriale sulle origini delle fave di cacao. Non solo una singola provenienza, bensì due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate. <i>La línea de helados de chocolate Babbi se amplía con un producto fruto de la búsqueda sensorial de los orígenes de la haba del cacao. No solo una única procedencia, sino dos orígenes diferentes: el fino chocolate del Ecuador frente al preciado cacao Dominicano en una armonía única de aromas florales, equilibrio de acidez y persistencia de las notas afrutadas.</i>	5	1,64	1,64 kg + 2 L acqua/agua	 	 
1.48.18	SELEZIONE BIANCO BABBI CHOCOLATE BLANCO Ricco di vero cioccolato bianco e senza l'aggiunta di aromi, esprime in modo equilibrato tutto il gusto tipico del cioccolato bianco, coniugando una struttura piena e stabile. Particolarmente adatto all'utilizzo di variegati o Golose Babbi./ Rico en auténtico chocolate blanco y sin adición de aromas, expresa todo el sabor típico del chocolate blanco de forma equilibrada, conjugando una estructura plena y estable. Particolarmente adecuado para utilizar con Variegatos y Golosas Babbi.	5	1,60	1,6 kg + 2,4 L acqua/agua	 	
1.48.12	SELEZIONE FONDENTE BABBI SELECCION DE CHOCOLATE NEGRO BABBI Cioccolato fondente come primo ingrediente, la struttura è piena ed avvolgente. Il colore scuro e la grande versatilità lo rendono il prodotto ideale sia in purezza che personalizzato con variegati o elementi aromatizzanti./ Chocolate negro como primer ingrediente, la estructura es plena y envolvente. El color oscuro y la gran versatilidad lo convierten en el producto ideal tanto puro como personalizado con veteados o elementos aromatizantes.	6	1,80	1,8 kg + 2,2 L acqua/agua	 	 
1.43.16	CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI) CHOCOLATE EXTRA DARK (CON TROZOS) Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. La scelta giusta per chi cerca un cioccolato senza compromessi. <i>Chocolate negro de excepcional persistencia y profundas notas de tostadura. La elección correcta para quienes buscan un chocolate sin concesiones.</i>	6	1,60	1,6 kg + 2,3 L acqua/agua	 	 
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE Il gelato al cioccolato nel segno della tradizione e facilmente realizzabile con la sola aggiunta di latte. Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati./ <i>El helado de chocolate más tradicional y fácilmente realizable con la única adición de leche. Un producto completo para un resultado siempre constante, estable en vitrina y agradable para todos los paladares.</i>	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche	 	
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO RISO NATURA CHOCOLATE Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale. <i>El placer del chocolate con leche, pero sin azúcar (con fructosa) y sin lactosa. Un helado adecuado para veganos e intolerantes, sin renunciar a la cremosidad del buen helado artesano.</i>	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/agua	 	 
1.48.36	RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK RISO NATURA CHOCOLATE EXTRA DARK Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica./ <i>Versión con fructosa del chocolate extra dark enriquecido con granillo de haba de cacao para una experiencia única.</i>	7	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua/agua	 	 
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE CHOCOLATE CON STEVIA Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. Un prodotto moderno per soddisfare i palati più esigenti. <i>El placer del chocolate negro, pero sin azúcares añadidos: intenso y persistente, aroma determinado, simplicidad de utilización, dulcificado con Stevia. Un producto moderno para satisfacer a los paladares más exigentes.</i>	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/agua	 	  
2.16.78	COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) PASTILLAS DE CHOCOLATE AMARGO	2	4,00			 
2.06.86	COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) PASTILLAS DE CHOCOLATE CON LECHE	2	4,00			
2.06.31	COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) PASTILLAS DE CHOCOLATE BLANCO	2	4,00			



MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA

MEZCLAS COMPLETAS DE FRUTA



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

(SACCHETTO / BOLSA)

				UTILIZZO UTILIZACIÓN			
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PIÑA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.16.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI) PIÑA (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGURIA SANDÍA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA NARANJA ROJA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.46.91	LATTELATTE BANANA (CON PEZZI) (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ leche	 		
1.43.39	LATTELATTE COCCO COCO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ leche	 		
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA FRESA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		

MISCELE COMPLETE

MEZCLAS COMPLETAS

MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA

MEZCLAS COMPLETAS DE FRUTA

(SACCHETTO / BOLSA)

				UTILIZZO UTILIZACIÓN			
1.16.05	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI) FRESA (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO FRUTAS DEL BOSQUE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.16.01	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI) FRUTAS DEL BOSQUE (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ aguar	 		
1.15.13	FRUTTAFRUTTA KIWI	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE FRAMBUESA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LIMÓN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua			
1.16.06	FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI) LIMÓN (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua			
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARINA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.49	FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI) (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA FRUTA DE LA PASIÓN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 	  
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE MANZANA VERDE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.16.02	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI) MANZANA VERDE (CON TROZOS)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO ARÁNDANOS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA MELOCOTÓN AMARILLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTRO PARA FRUTAS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua	 		
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ agua			

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

Los productos de la linea Fruttafrutta pueden utilizarse en frío o en caliente. Para obtener un resultado top se aconseja atemperar el producto con agua caliente (alrededor de 60°C).



MANGO ADDICTED

INGREDIENTI • INGREDIENTES

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

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variegare a strati con Variiegato Mango Babbi (cod. 12635).
Preparar el helado según la receta, dejar descansar 15 minutos, luego mezclar. Añadir en capas el Variiegato Mango Babbi (cód. 12635).

CHEESECAKE

INGREDIENTI • INGREDIENTES

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

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variegare a strati con Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627) e Granella di Biscotto Croccante (cod. 13018).
Preparar el helado según la receta, dejar descansar 15 minutos, luego mezclar. Añadir en capas el Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627) y Granella di Biscotto Croccante (cód. 13018).



CARIBBEAN VANILLA

INGREDIENTI • INGREDIENTES

LATTE / LECHE	100g
LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI BABBI COD. 11485	25g
CUBETTI DI GHIACCIO / CUBITOS DE HIELO	n. 3
RHUM	20g
TOPPING MANGO BABBI COD. 13248	q.b.
BACCELLO DI VANIGLIA / BAYA DE VAINILLA	n. 1

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Dosare il latte, il LatteLatte Vaniglia Babbi, i cubetti di ghiaccio ed il Rhum. Frullare nel frullatore a campana o ad immersione fino a totale frantumazione del ghiaccio. In alternativa usare lo shaker manuale agitando vigorosamente per 10 secondi. Preparare il bicchiere decorando il fondo con il Topping Mango Babbi, quindi versare la bevanda e decorare con il baccello di vaniglia e una fetta di mango.
Dosificar la leche, el LatteLatte Vaniglia Babbi, los cubitos de hielo y el Rhum. Batir en el batidor de campana o de inmersión hasta que se muele completamente el hielo. Como alternativa usar el shaker manual agitando vigorosamente por 10 segundos. Preparar el vaso decorando el fondo con el Topping Mango Babbi, luego echar la bebida y decorar con la vaina de vainilla y en una rodaja de mango.



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM



MISCELE COMPLETE
PER GRANITE E CREME FREDDHE
MEZCLAS COMPLETAS PARA
GRANIZADOS Y CREMAS FRIAS



GELATO



RISTORAZIONE



BEVANDE



				UTILIZZO/UTILIZACIÓN			
1.16.2002	BASE GRANITA AMARENA	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/agua			
1.16.2001	BASE GRANITA ARANCIO NARANJA	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/agua			
1.16.2004	BASE GRANITA COLA	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/agua			
1.16.2000	BASE GRANITA LIMONE LIMÓN	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/agua			
1.16.2003	BASE GRANITA MENTA	10	1,00	1,00 kg + 4 L acqua/agua			
1.46.73	CREMA FREDDA CAFFÈ CREMA FRIA DE CAFÉ	10	0,80	0,8 kg + 1,5 L latte/Leche + 0,5 L panna/Nata + 10 caffè/café			



MISCELE PER GELATO SOFT
MEZCLAS PARA HELADO SOFT



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

MISCELE PER GELATO SOFT
MEZCLAS PARA HELADO SOFT

			kg	UTILIZZO/UTILIZACIÓN		
SMART SOFT (SACCHETTO / BOLSA)						
1.48.07	SMART SOFT CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/agua		
1.48.09	SMART SOFT VANIGLIA BIANCA VAINILLA BLANCA	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/agua		
1.48.08	SMART SOFT YOGURT YOGUR	5	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/agua		
1.48.11	SMART SOFT NEUTRO NEUTRO	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/agua		

LATTELATTE SOFT (SACCHETTO / BOLSA)						
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche		
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/leche		
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche		
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE NATA	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche		
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche		
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI VAINILLA AMARILLA CON SEMILLAS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche		
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGUR	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche		
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGUR		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/leche	
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTRO PARA PASTAS AROMÁTICAS	8	1,00	1 kg + 3 L latte/leche		
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTRO PARA PASTAS GRASAS	8	1,00	1 kg + 3 L latte/leche		
1.14.60	RICOTTA MIX 400	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/leche		
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX YOGUR	6	1,60	1,6 kg + 6 L latte/leche		
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" FROZEN YOGUR GRIEGO	6	1,60	1,6 kg + 5 L latte/leche		

RISO NATURA (SACCHETTO / BOLSA)						
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/agua		
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/agua + pasta oleosa come da ricetta/pasta grasa según receta		
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2 L acqua/agua + pasta oleosa come da ricetta/pasta grasa según receta		
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE STEVIA CHOCOLATE NEGRO	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/agua		
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VAINILLA CON STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		

MISCELE PER GELATO SOFT

MEZCLAS PARA HELADO SOFT

(SACCHETTO / BOLSA)				UTILIZZO/ UTILIZACIÓN		 
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PIÑA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGURIA SANDÍA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA NARANJA SANGUINA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA FRESA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO FRUTAS DEL BOSQUE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE FRAMBUESA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LIMÓN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA FRUTA DE LA PASIÓN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua	  
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE MANZANA VERDE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELÓN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO ARÁNDANOS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA MELOCOTÓN AMARILLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTRO PARA FRUTAS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		 
1.03.20	LEMON MIX 400 LIMÓN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua		



FROZEN YOGURT GRECO

INGREDIENTI • INGREDIENTES

FROZEN YOGURT GRECO (COD. 14841)1,6 kg
LATTE/ LECHE5 l

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Miscelare una confezione di Frozen Yogurt Greco con il latte, versare nella macchina Gelato Soft.
Mezcle un paquete de Frozen Yogurt Greco Babbi con la leche, vierta en el máquina de helado soft.

GELATO SOFT
PISTACCHIO

INGREDIENTI • INGREDIENTES

SMART SOFT NEUTRO BABBI COD. 148111,5 kg
PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE BABBI COD. 12419400 g
ACQUA / AGUA3,75 l

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Miscelare una confezione di Smart Soft Neutro Babbi con l'acqua, aggiungere la Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi, quindi, versare nella macchina Gelato Soft.
Mezcle un paquete de Smart Soft Neutro Babbi con agua, agregue la Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi, luego vierta en el máquina de helado soft.



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





Benessere

BIENESTAR



RICERCA E QUALITÀ PER UN NATURALE BENESSERE

Ogni evoluzione del gusto, ogni esigenza del cliente, ogni segnale proveniente dal mercato viene raccolta e analizzata dai tecnologi alimentari Babbi per offrire una soluzione eccellente, innovativa e di qualità ai maestri gelatieri.

INVESTIGACIÓN Y CALIDAD PARA UN BIENESTAR NATURAL

Cada evolución del gusto, cada exigencia del cliente, cada señal procedente del mercado es recogida y analizada por los tecnólogos alimenticios Babbi para ofrecer una solución excelente, innovadora y de calidad para los maestros heladeros.



RISO NATURA



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

RISO NATURA

RISO NATURA (SACCHETTO / BOLSA)			 kg	UTILIZZO/UTILIZACIÓN		 
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua	 	 
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/agua	 	 
1.48.36	RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK CHOCOLATE EXTRA DARK	7	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua/agua	 	 
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/Agua + pasta oleosa come da ricetta/pasta grasa según receta	 	 
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua + pasta oleosa come da ricetta/pasta grasa según receta	 	  
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE CHOCOLATE CON STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/agua	 	  
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VAINILLA CON STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/agua	 	  
			 kg	UTILIZZO/UTILIZACIÓN		 
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT	7	1,00	0,4kg + 0,5 L Acqua/ Agua		 

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

Todos los productos de la línea Riso Natura se pueden utilizar para la realización de helado Soft excepto el Riso Natura Cioccolato Extra Dark, porque contiene granilla de habas de cacao que pueden crear problemas con el buen funcionamiento de la máquina.



Paste, Golose e Variegati

PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



CAPOLAVORI DI INFINITA BONTÀ

Gli ingredienti Babbi parlano di tradizione, profumano di qualità e seducono con la passione che da oltre sessant'anni anima l'azienda. L'arte, la bravura e la fantasia degli artigiani gelatieri e pasticceri possono così esprimersi al meglio, dando vita a capolavori di infinta bontà.

OBRAS DE ARTE DE BONDAD INFINITA

Los ingredientes Babbi hablan de tradición, huelen de calidad y seducen con la pasión que desde hace más de sesenta años anima a la empresa. El arte, la bravura y la fantasía de los artesanos heladeros y pasteleros pueden de este modo expresarse de lo mejor, dando vida a obras de arte de bondad infinita.





PASTE PISTACCHIO

PASTAS PISTACHO



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



BEVANDE

PASTE PISTACCHIO

PASTAS PISTACHO

(SECCHIELLO / BOTE)

					
1.23.0101	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP PISTACHO VERDE DE BRONTE <i>Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbì. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore./ Tan solo nuestra reconocida experiencia en el procesamiento de los frutos secos nos ha permitido seleccionar el mejor Pistacho Verde de Bronte y adornarlo con la garantía de calidad Babbì. Aromático, dulce y persistente, está disponible en versión natural sin color.</i>	4	3,00	80-100	  
1.24.20	PISTACCHIO SUPREMO PISTACHO Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde. <i>Producto puro obtenido mezclando variedades seleccionadas de Pistacho de Sicilia y Mediterráneo. Sabroso, persistente con aroma típico del pistacho tostado. Color verde.</i>	4	3,00	80-100	  
1.24.86	PISTACCHIO SUPREMO NATURALE PISTACHO COLOR NATURAL Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti. <i>Producto puro obtenido utilizando exclusivamente Pistachos Sicilianos seleccionados. Aromático, notas verdes típicas del fruto, dulce y persistente. Sin colorantes añadidos.</i>	4	3,00	80-100	  
1.24.19	PISTACCHIO 100% DE LUXE PISTACHO Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Producto puro obtenido mezclando variedades seleccionadas de Pistacho de Sicilia y Mediterráneo. Sabroso, persistente con aroma típico del pistacho tostado. Color verde.</i>	4	3,00	80-100	  
1.23.25	PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE PISTACHO COLOR NATURAL Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti. <i>Producto puro obtenido mezclando variedades seleccionadas de Pistacho de Sicilia y Mediterráneo. Sabroso, persistente con aroma típico del pistacho tostado. Sin colorantes añadidos.</i>	4	3,00	80-100	  
1.39.09	PESTO DI PISTACCHIO PESTO DE PISTACHO Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde. <i>Producto puro obtenido mezclando variedades seleccionadas de Pistacho de Sicilia y Mediterráneo. La característica del Pesto es un grado de refinado más bajo. Se añade sal integral que exalta el natural sabor intenso del pistacho. Aroma persistente, intenso, notas de tostadura. Color verde.</i>	4	3,00	80-100	  
1.23.84	PESTO DI PISTACCHIO NATURALE PESTO DE PISTACHO NATURAL Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti. / <i>Producto puro obtenido mezclando variedades seleccionadas de Pistacho de Sicilia y Mediterráneo. La característica del Pesto es un grado de refinado más bajo. Se añade sal integral que exalta el natural sabor intenso del pistacho. Aroma persistente, intenso, notas de tostadura. Sin colorantes añadidos.</i>	4	3,00	80-100	  
1.24.18	PISTACCHIO BLEND PISTACHO Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde./ <i>Producto realizado utilizando pistachos de calidad seleccionada como ingrediente principal. Sabor característico del pistacho tostado. Color verde.</i>	4	3,00	80-100	 

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



PASTE NOCCIOLA

PASTAS AVELLANA



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



BEVANDE

PASTE NOCCIOLA

PASTAS AVELLANA

(SECCHIELLO / BOTE)

ECCHIELLO / BOLLINO		Box		kg		g/kg			
1.24.13	NOCCIOLA PIEMONTE IGP AVELLANA Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico. <i>Producto puro, realizado utilizando exclusivamente Avellana Piemonte IGP. El tostado suave exalta sus aromas característicos. Sabor delicado, dulce y aromático.</i>		4	3,00	80-100	  			
1.24.12	NOCCIOLA 100% DE LUXE AVELLANA Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato. <i>Producto puro, obtenido mezclando avellanas italianas de alta calidad. El tostado medio confiere un color más oscuro. Sabor marcado, persistente con notas típicas de tostado.</i>		4	3,00	80-100	  			
1.23.09	NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA AVELLANA Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente. <i>Producto puro, obtenido mezclando avellanas italianas de alta calidad, con un tostado suave. Sabor delicado y persistente.</i>		4	3,00	80-100	  			
1.23.0109	NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA AVELLANA <i>Nocciole italiane, come da tradizione Babbì, tostatura alta e lunga raffinazione, per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, laddove è richiesto un risultato senza compromessi. / Avellanas italianas, según la tradición Babbì, de alto tostado y larga refinación, para una pasta pura con un color y aroma inconfundibles. Esta pasta se caracteriza por un sabor fuerte con notas persistentes de tostado, que encuentra aplicación en preparaciones de heladería y pastelería, donde se requiere un resultado sin concesiones.</i>		4	3,00	80-100	  			
1.23.37	NOCCIOLA ROMA AVELLANA Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti. <i>Selección de avellanas italianas de alta calidad, con un tostado intenso. Sabor característico, sensación de tostado persistente.</i>		4	3,00	80-100	  			
1.23.0111	NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA AVELLANA <i>Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata. / Mezcla de Avellanas italianas de alta calidad, estabilizadas con aceites vegetales seleccionados para reducir la natural separación de la parte oleosa. El tostado intenso y la presencia de aromas optimiza el equilibrio aromático. Sabor característico de avellana tostada.</i>		4	3,00	80-100	 			
1.23.0100	NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA AVELLANA <i>Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata. / Mezcla de Avellanas italianas de alta calidad, estabilizadas con aceites vegetales seleccionados para reducir la natural separación de la parte oleosa. El tostado intenso y la presencia de aromas optimiza el equilibrio aromático. Sabor característico de avellana tostada.</i>		1	10,00	80-100	 			

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



PASTE CLASSICHE
PASTAS CLÁSICAS



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

PASTE CLASSICHE
PASTAS CLÁSICAS

(SECCHIELLO / BOTE)

2.02.23	AMARETTO	4	3,00	80 - 100	
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA CACAHUETE	4	3,00	80 - 100	
1.24.07	AZZURRO AZUL	4	3,00	50	
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS GALLETTA	4	3,00	60	
1.24.90	BIS - KÒ GALLETTA	4	3,00	35-50	
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50	
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100	
1.24.33	CACAO SPECIAL CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120	
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL CAFÉ	4	3,00	50	
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50	
1.24.32	CASSATA SICILIANA	4	3,00	80 - 100	
1.23.38	CASSATA SICILIANA SUPREMA	4	3,00	200 - 250	
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO CHOCOLATE BLANCO	4	3,00	100 - 120	
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL	4	3,00	80 - 100	
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80	
1.24.10	CREMOSA ALL’UOVO CREMOSA AL HUEVO	4	3,00	80 - 100	
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM	4	3,00	80 - 100	
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCE DE LECHE	4	4,00	250 - 300	
1.23.28	FIOR DI PANNA NATA	4	3,00	25 - 30	
1.24.15	GIANDUIA AMARA	4	3,00	80 - 100	
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120	
1.24.34	GIANDUIOTTO	4	3,00	100 - 120	
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120	
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL REGALIZ ESPECIAL	4	3,00	80 - 100	

(SECCHIELLO / BOTE)

						
1.24.76	MACADAMIA		4	3,00	100 - 120	
1.23.0119	MALAGA		4	3,00	50	 
1.23.83	MANDORLA RUSTICA ALMENDRA CON TROZOS		4	3,00	80 - 100	  
1.23.33	MANDORLA SUPREMA ALMENDRA		4	3,00	80 - 100	  
1.23.32	MARRON GLACEÉ		4	3,00	100 - 120	 
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA MENTA GLACIAL BIANCA		4	3,00	50	 
1.24.02	MENTA VERDE		4	3,00	50	 
2.02.18	MERINGATA MERENGADA		4	3,00	80 - 100	
1.23.69	NOCE SUPREMA NUEZ		4	3,00	80 - 100	 
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL		4	3,00	50	
1.24.70	PINOLO SUPREMO PIÑÓN PURO		4	3,00	80 - 100	  
1.24.72	PRALINÈ		4	3,00	80 - 100	 
1.23.0120	TIRAMISÙ (ALCOL FREE)		4	3,00	50	
1.24.38	TIRAMISÙ SPECIAL		4	3,00	80 - 100	 
2.02.03	TORRANCINO		4	3,00	80 - 100	 
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VAINILLA (CON SEMILLAS)		4	3,00	25 - 35	 
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) VAINILLA BOURBON (CON SEMILLAS)		4	3,00	40 - 50	 
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VAINILLA (CON SEMILLAS)		4	3,00	25 - 35	 
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM		4	3,00	25	 
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA VAINILLA DE MADAGASCAR		4	3,00	30 - 50	 
1.39.19	ZABAIONE ROMA		4	3,00	80 - 100	 
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL		4	3,00	80 - 100	 
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA		4	3,00	30 - 35	 
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL		4	3,00	100 - 120	 



PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS I



PASTE FRUTTA
PASTAS DE FRUTAS



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

PASTE FRUTTA

PASTAS DE FRUTAS

(SECCHIELLO / BOTE)

					 
1.26.11	ALBICOCCA ALBARICOQUE	4	3,00	60 - 70	 
1.26.08	AMARENA	4	3,00	60 - 70	 
1.26.12	ANANAS PIÑA	4	3,00	60 - 70	 
2.02.55	ARANCIO NARANJA	4	3,00	60 - 70	 
1.26.13	BANANA	4	3,00	60 - 70	 
1.26.02	COCCO COCO	 4	3,00	80 - 100	 
1.26.01	FRAGOLA FRESA	4	3,00	60 - 70	 
1.26.07	FRUTTI DI BOSCO FRUTAS DEL BOSQUE	4	3,00	60 - 70	 
1.26.18	LAMPONE FRAMBUESA	4	3,00	60 - 70	 
2.02.68	LIMONE LIMÓN	4	3,00	60 - 70	 
1.26.14	MANGO	4	3,00	60 - 70	 
1.26.36	MARACUJA FRUTA DE LA PASIÓN	4	3,00	80 - 100	 
1.26.15	MELA VERDE MANZANA VERDE	4	3,00	60 - 70	 
1.26.16	MELONE MELON	4	3,00	60 - 70	 
1.26.19	MIRTILLO ARÁNDANOS	4	3,00	60 - 70	 
1.26.06	MORA	4	3,00	60 - 70	 
1.26.17	PESCA MELOCOTÓN	4	3,00	60 - 70	 

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE"
PASTAS Y VARIEGATOS LINEA "ONE"



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

PASTE E VARIEGATI LINEA “ONE”
PASTAS Y VARIEGATOS LINEA "ONE"

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

Una gama completa de ingredientes seleccionados y diseñados para satisfacer las necesidades de los profesionales, en cualquier aplicación de pastelería fría o de horno. Desde los gustos clásicos a la fruta, la línea “ONE” está perfectamente equilibrada para dar una sorprendente intensidad de sabor y color de forma natural a todas las preparaciones en las que se utiliza. El formato de kg está especialmente pensado para hacer la dosificación aún más práctica.

(SECCHIELLO / BOTE)					
1.23.95	PASTA CACAO SPECIAL“ONE” CHOCOLATE	6	1,00	100-120	
1.23.75	PASTA CAFFÈ “ONE” CAFÉ	6	1,00	50	
1.23.96	PASTA CROCCANTINO AL RHUM “ONE”	6	1,00	80-100	
1.23.78	PASTA FRAGOLA “ONE” FRESA	6	1,00	60-70	
1.23.0115	PASTA GIANDUIA TRINACRIA “ONE”	6	1,00	100-120	
1.23.0114	PASTA MANDORLA RUSTICA “ONE” ALMENDRA	6	1,00	80-100	
1.23.73	PASTA NOCCIOLA “ONE” AVELLANA	6	1,00	80-100	
1.23.0113	PASTA NOCCIOLA SCURA “ONE”	6	1,00	80-100	
1.23.0112	PASTA PISTACCHIO BLEND “ONE” PISTACHO	6	1,00	80-100	
1.23.72	PASTA PISTACCHIO PURO “ONE” PISTACHO	6	1,00	80-100	
1.23.97	PASTA TORRANCINO “ONE”	6	1,00	80-100	
1.23.0116	PASTA VANIGLIA SUPREMA “ONE” VAINILLA DE MADAGASCAR	6	1,00	30-50	
1.23.77	PASTA ZABAIONE “ONE”	6	1,00	80-100	
1.23.99	VARIEGATO LAMPONE “ONE” FRAMBUESA	6	1,00	QB / AR	
1.23.98	VARIEGATO MARACUJA “ONE” MARACUYA	6	1,00	QB / AR	
1.23.0117	AMARENA FRUTTO EXTRA “ONE” AMARENA FRUTA	6	1,00	QB / AR	

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



GOLOSE

GOLOSAS



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



BEVANDE

GOLOSE

GOLOSE

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

Suaves cremas de consistencia aterciopelada, las Golosas Babbi son productos extremadamente versátiles. Se pueden degustar directamente de la cubeta, utilizándolas como veteado sobre el helado, para crear creminos, rellenos de tartas y semifríos, para enriquecer copas, helados soft y tantas otras cosas. Cremosas o en la versión crujiente, una amplia gama de opciones para dar rienda suelta a la imaginación de todo profesional.

(SECCHIELLO / BOTE)

				
1.28.22	GOLOSA CLASSICA CLÁSICA Salsa realizzata con nocciole tostate selezionate e cacao. La densità è ottimale per farciture e ripieni. <i>Salsa realizada con avellanas tostadas seleccionadas y cacao. Su densidad es óptima para rellenos.</i>	4	3,00	
1.28.34	GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO CHOCOLATE BLANCO Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. <i>Crema fluida al chocolate blanco para infinitas combinaciones de sabores.</i>	4	3,00	
1.23.94	GOLOSA CIOCCOLATO LATTE CHOCOLATE CON LECHE Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. <i>Crema fluida al gusto de chocolate con leche para redescubrir los más clásicos de los postres.</i>	4	3,00	
1.28.33	GOLOSA FONDENTE CHOCOLATE NEGRO Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. <i>Crema fluida de color oscuro e intensas notas de chocolate negro.</i>	4	3,00	
1.28.30	GOLOSA GIANDUIA GIANDUIA Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. <i>Crema fluida con un intenso sabor a gianduia con fuertes notas de avellana tostada.</i>	4	3,00	
1.23.0110	GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La nuova Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata. / <i>Un contraste entre dulce y salado, delicado e intenso, aterciopelado y crujiente. La nueva Golosa Krok Cioccolato al Latte es un refinado matrimonio entre el chocolate con leche y un delicioso granillo de cacahuete garrapiñado salado.</i>	4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA GIANDUIA Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. <i>Crema fluida a la gianduia con abundante granillo de avellana tostada.</i>	4	3,00	
1.23.86	GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTACHO Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un “krok” unico al palato. <i>Crema fluida al pistacho enriquecida con pistachos granulados para un “krok” único en el paladar.</i>	4	3,00	 
1.28.27	GOLOSA NOCCIOLATTE AVELLANA Y CHOCOLATE BLANCO Crema fluida dal colore chiaro, al gustwo di nocciola e cioccolato bianco. <i>Crema fluida de color claro, al gusto de avellanas y chocolate blanco.</i>	4	3,00	
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE Crema fluida all’arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Crema fluida con sabor a mantequilla de cacahuete, sin azúcares añadidos.</i>		43,00	  
1.28.32	GOLOSA PISTACCHIO PISTACHO Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. <i>Crema fluida al pistacho, sabor pleno, sabroso. Color verde.</i>		43,00	 
1.28.0101	GOLOSA TOFFEE MOU TOFFEE Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente. <i>Crema fluida con auténtico caramelo a la mantequilla como manda la tradición, color ámbar y sabor persistente.</i>	4	3,00	



VARIEGATI WAFER
VARIEGATOS CON WAFER



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

VARIEGATI WAFER

VARIEGATOS CON WAFER

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

Gracias a los Variegatos con Wafer BABBI el helado se vuelve aún más goloso: la delicada textura del Wafer se une perfectamente a la suave dulzura de la crema, fundiéndose en tu helado en un gusto único y delicioso.

(SECCHIELLO / BOTE)

			
1.23.14	CAFFÈKROK Crema al caffè con wafers Babbi e nocciole pralinate. <i>Crema al café con wafer Babbi y avellanas garrapiñadas.</i>	4	2,50
1.23.34	COCCOKROK Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè. <i>Crema al coco con wafer Babbi y coco rapé.</i>	4	3,00
1.39.18	GIANDUIAKROK Crema a base di cacao e nocciola ricca di wafer Babbi. <i>Crema a base de cacao y avellana enriquecida con wafer Babbi.</i>	4	2,50
1.23.15	PISTACCHIOKROK Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato. <i>Crema al pistacho y chocolate blanco, enriquecida con wafer Babbi y pistacho garrapiñado.</i>	4	2,50
1.24.37	PRALINÈ Crema alla nocciola e cacao arricchita con frutta secca e wafer Babbi. <i>Crema a base de avellana y cacao enriquecida con frutos secos y wafer Babbi.</i>	4	3,00
1.23.70	LEMONKROK Crema al limone con wafer Babbi, granella di biscotto e scorze di limone. <i>Crema al limón con wafer Babbi, granillo de galleta y corteza de limón.</i>	4	3,00



VARIEGATI CLASSICI
VARIEGATOS CLÁSICOS



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



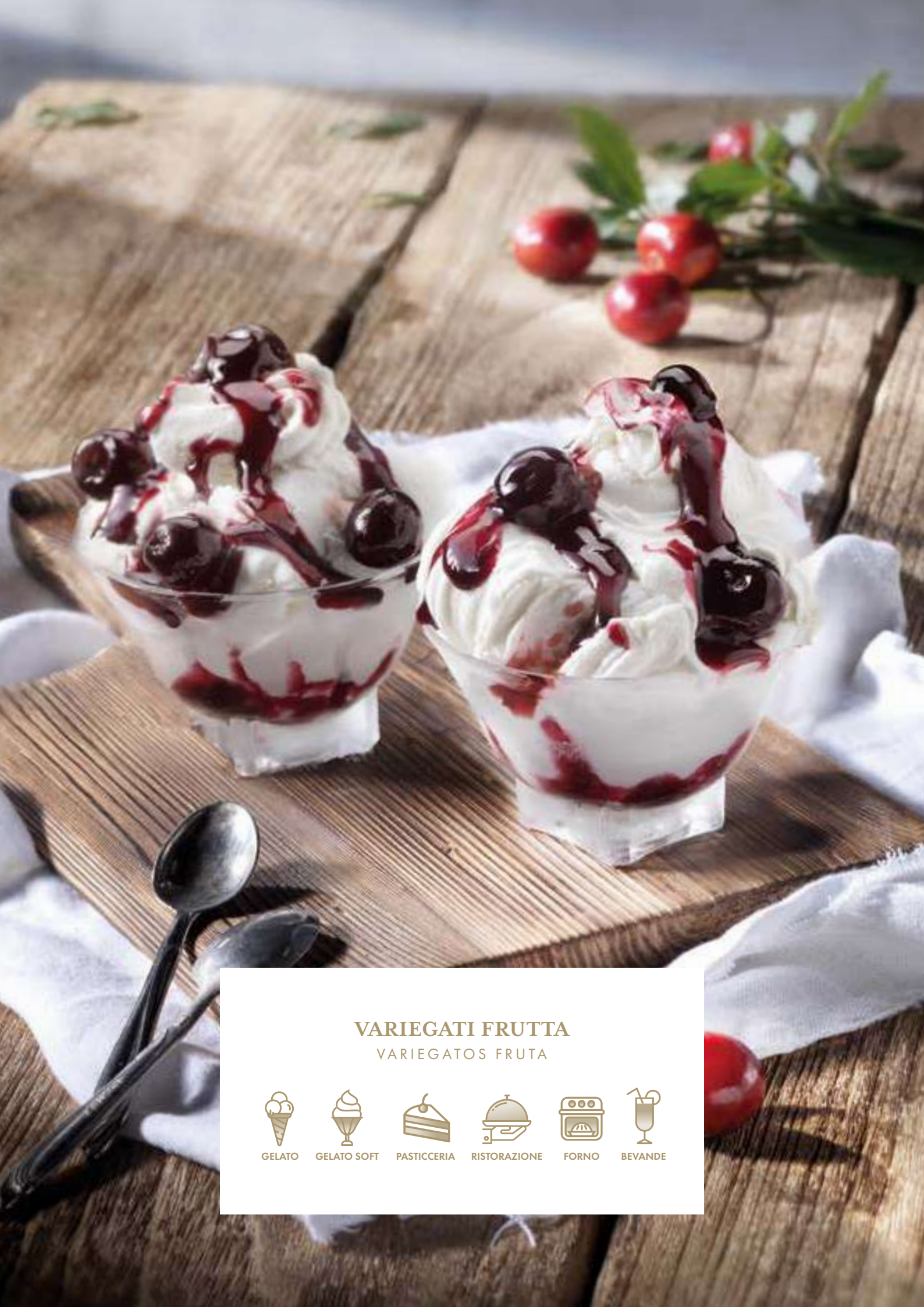
RISTORAZIONE

VARIEGATI CLASSICI
VARIEGATOS CLÁSICOS

(SECCHIELLO /BOTE)

1.28.28	VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO VARIEGATO BLANCO CON ARROZ INFLADO	4	2,50	
1.24.92	VARIEGATO BISCOKROK	4	3,00	
1.23.81	VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS GALLETTA VARIEGATO	4	3,00	
1.39.07	VARIEGATO CARAMEL ORO	4	3,00	
1.24.93	VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE	4	3,00	
1.28.29	VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALES	4	2,50	
1.24.45	VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA CARAMEL	4	3,00	
1.23.45	VARIEGATO NEROKROK	4	3,00	
1.31.56	VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA VARIEGATO NOISETTE CACAO CLÁSICA	4	3,00	
1.31.01	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA VARIEGATO NOISETTE CLÁSICA	4	3,00	
1.31.09	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA VARIEGATO NOISETTE CLÁSICA FLUIDA	4	3,00	
1.34.17	CREMA NOISETTE DA FORNO CREMA NOISETTE PARA HORNO	1	10,00	

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



VARIEGATI FRUTTA
VARIEGATOS FRUTA



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO



BEVANDE

VARIEGATI FRUTTA
VARIEGATOS FRUTA

(SECCHIELLO / BOTE)

1.26.03	VARIEGATO AMARENA	4	3,00		
1.23.71	VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE VARIEGATO NARANJA CON CORTEZA CONFITADA	4	3,00		
1.26.26	VARIEGATO FICHI CARAMELLATI VARIEGATO HIGOS CAMELIZADOS	4	3,00		
1.26.04	VARIEGATO FRAGOLA VARIEGATO FRESA	4	3,00		
1.26.27	VARIEGATO FRAGOLINE VARIEGATO FRESITAS	4	3,00		
1.26.05	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO VARIEGATO FRUTAS DEL BOSQUE	4	3,00		
1.26.30	VARIEGATO LAMPONE VARIEGATO FRAMBUESA	4	3,00		
1.26.28	VARIEGATO LIME VARIEGATO LIME	4	3,00		
1.26.35	VARIEGATO MANGO	4	3,00		
1.26.64	VARIEGATO MARACUJA VARIEGATO MARACUYÁ	4	3,00		
1.26.34	VARIEGATO MELAGRANA VARIEGATO GRANADA	4	3,00		
1.26.25	VARIEGATO PESCA ARANCIO VARIEGATO MELOCOTÓN Y NARANJA	4	3,00		
1.26.69	VARIEGATO PRUGNA CAMELLATA VARIEGATO CIRUELA CAMELIZADA		4 3,00		
1.26.68	VARIEGATO UVETTA VARIEGATO PASAS		4 3,00		
1.26.37	VARIEGATO ZENZERO VARIEGATO JENGIBRE	4	3,00		
1.32.02	AMARENA FRUTTO EXTRA AMARENA FRUTA EXTRA	4	3,00		

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI
PASTAS, GOLOSAS Y VARIEGATOS



Glasse, Coperture, Topping, Cacao e Granelle

GLASAS, COBERTURAS, TOPPINGS,
CACAO Y GRANILLOS



Ogni capolavoro racchiude in sé tanti piccoli dettagli.
Ingredienti che donano alle vostre creazioni, tante sfumature di colori e
sapori, un ultimo tocco che le rende capolavori di infinita bontà.

*Cada obra de arte encierra en sí misma muchos pequeños detalles.
Ingredientes que regalan a vuestras creaciones muchos matices de
colores y sabores, un último toque que las hace obras de arte de
infinita bondad.*



GLASSE E DECORAZIONI
GLASAS Y DECORACIONES



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

GLASSE, COPERTURE, TOPPING, CACAO E GRANELLE

GLASAS, COBERTURAS, TOPPINGS, CACAO Y GRANILLOS

GLASSE E DECORAZIONI
GLASAS Y DECORACIONES

(SECCHIELLO / BOTE)

1.49.01	GLASSA TRASPARENTE NEUTRA GLASA TRANSPARENTE NEUTRA	4	3,00	
1.49.03	GLASSA TRASPARENTE ARANCIO GLASA TRANSPARENTE NARANJA	4	3,00	
1.49.23	GLASSA TRASPARENTE AMARENA GLASA TRANSPARENTE AMARENA	4	3,00	
1.49.02	GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA GLASA TRANSPARENTE FRESA	4	3,00	
1.49.04	GLASSA TRASPARENTE LIMONE GLASA TRANSPARENTE LIMÓN	4	3,00	
1.49.05	GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO GLASA CHOCOLATE BRILLANTE	4	3,00	
1.49.22	GLASSA BIANCA GLASA BLANCA	4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA	4	3,00	
1.23.88	COPERTURA KROK PISTACCHIO	4	3,00	
1.28.20	EASYSUGAR (SACCHETTO) (BOLSA))	8	1,00	

RICETTE / RECETAS

CUOR D'AMARENA



INGREDIENTI • INGREDIENTES

Esterno Bavarese Vaniglia / Exterior Bavarese Vainilla	
Panna fresca / Nata fresca 35% grasas	1000g
PRONTO MOUSSE BABBI COD.14906	250g
PASTA VANIGLIA BOURBON BABBI COD. 12442	40g
Interno mousse pistacchio / Interior mousse pistacho	
PANNA FRESCA / NATA FRESCA 35% GRASAS	1000g
LATTE FRESCO / LECHE FRESCA 3,5% GRASAS	200g
PRONTO MOUSSE BABBI COD.14906	250g
PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE BABBI COD. 12419	140g
Inserti e decorazioni / Insertos y decoraciones	
MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD.14921	
VARIEGATO AMARENA BABBI COD.12603	
PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD.13007	
AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD.13202	
GLASSA TRASPARENTE AMARENA BABBI COD. 14923	

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Montare in planetaria la mousse al pistacchio e inserire un primo strato nello stampo a ciambella più piccolo. Scolare le amarene frutto e inserirle sullo strato di mousse pistacchio. Riempire lo stampo con la mousse al pistacchio e chiuderlo con il bisquit. Abbattere. Preparare la bavarese alla vaniglia in planetaria e riempire poco meno della metà dello stampo a ciambella grande. Sformare l'inserto al pistacchio e inserirlo nello stampo grande. Completare con uno strato di Pralinato Mix di Macadamia Babbi, uno strato di Variegato Amarena Babbi e il bisquit. Abbattere. Sformare la ciambella dallo stampo, glassare con la Glassa Trasparente Amarena e decorare.
Batir en planetaria el mousse de pistacho y rellenar la primera capa en el molde de rosca más pequeño. Colar las guindas en fruta y añadir las a la capa de mousse de pistacho. Rellenar el molde con el mousse de pistacho y cerrarlo con el biscocho. Congelar. Preparar la bávara de vainilla en la planetaria y llenar poco menos de la mitad del molde de rosca grande. Desmoldar la inserción de pistacho e introducirla en el molde grande. Completar con una capa de Pralinato Mix de Macadamia Babbi, una capa de Variegato Amarena Babbi y el biscocho. Congelar. Desmoldar la rosca, glasear con Glassa Trasparente Amarena y decorar.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





COPERTURE
COBERTURAS


GELATO


PASTICCERIA


RISTORAZIONE


FORNO

COPERTURE

COBERTURAS

(SACCHETTO / BOLSA)					
1.24.21	COPERTURA FINE STRACCIATELLA COBERTURA SUTIL	4	3,00		
1.32.22	COPERTURA FINE (BOTTIGLIA) STRACCIATELLA COBERTURA SUTIL (BOTELLA)	6	0,95		
1.31.47	COPERTURA EXTRA DARK & STRACCIATELLA FONDENTE COBERTURA CHOCOLATE NEGRO & STRACCIATELLA EXTRA DARK	4	3,00		
1.23.44	COPERTURA ROMA COBERTURA EXTRA CHOCOLATE	4	3,00		
1.24.25	COPERTURA GIGANTE AL LATTE COBERTURA DE CHOCOLATE CLÁSICO	4	3,00		
1.24.24	COPERTURA PER PINGUINI COBERTURA PARA PINGUINOS MORETTI	4	3,00		
2.16.78	COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) PASTILLAS DE CHOCOLATE AMARGO	2	4,00		
2.06.86	COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) PASTILLAS DE CHOCOLATE CON LECHE	2	4,00		
2.06.31	COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) PASTILLAS DE CHOCOLATE BLANCO	2	4,00		

RICETTE / RECETAS

DOLCE

ARROTOLATO

INGREDIENTI • INGREDIENTES

Semifreddo all'amaretto (Ricetta 1) / Semifrío de amaretto (Receta 1)

PANNA FRESCA / NATA FRESCA 35% GRASAS 300g

LATTE FRESCO / LECHE FRESCA 3,5% GRASAS 300g

MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD. 11461 300g

PASTA AMARETTO BABBI COD. 20223 110g

Semifreddo all'amaretto (Ricetta 2) / Semifrio de amaretto (Receta 2)

LATTE FRESCO / LECHE FRESCA 300g

MISCELA BASE PASTORIZZATA / MEZCLA PASTEURIZADA... 300g

MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD. 11461 300g

PASTA AMARETTO BABBI COD. 20223 110g

Inseriti e decorazioni / Insertos y decoraciones

MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD. 14921 300g

PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 13007 300g

VARIEGATO AMARENA BABBI COD. 12603 300g

AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD. 13202 300g

COPERTURA GIGANTE AL LATTE BABBI COD. 12425 300g



PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

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

Preparar en planetaria el semifrío de amaretto y extenderlo en la hoja de Biscocho. Untar el Variegato Amarena Babbi en el semifrío, añadir algunas Amarena Frutto Extra Babbi y espolvorear con Pralinato Mix de Macadamia Babbi. Enrollar con el auxilio del papel de hornear y congelar. Glasear con la Copertura Gigante al Latte Babbi y decorar.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





ARTISTICK



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

(SECCHIELLO / BOTE)

			 kg	
1.49.10	ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO CHOCOLATE BLANCO	6	1,00	
1.49.11	ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO CHOCOLATE CLÁSICO	6	1,00	
1.49.12	ARTISTICK FRAGOLA FRESA	6	1,00	
1.49.15	ARTISTICK LIMONE LIMÓN	6	1,00	
1.49.13	ARTISTICK NOCCIOLA AVELLANA	6	1,00	
1.49.14	ARTISTICK PISTACCHIO PISTACHO	6	1,00	

Coperture croccanti a base di vero cioccolato bianco per stecchi, miniconi e gelato.
Coberturas crujientes hechos de chocolate blanco real para palitos, mini conos y helados.

GLASSE, COPERTURE, TOPPING, CACAO E GRANELLE

RICETTE / RECETAS

GLASAS, COBERTURAS, TOPPINGS, CACAO Y GRANILLOS

CAPRICCI



INGREDIENTI • INGREDIENTES

Fiordipanna semifreddo/ Fiordipanna semifrio
PANNA FRESCA / NATA FRESCA 35% GRASAS..... 1000g
FREDDY BABBI COD.12803..... 330g
PASTA FIOR DI PANNA BABBI COD.12328.....40g
MINICONO ARROTOLATO BABBI COD.11126.....q.b.

Inseriti e decorazioni / Insertos y decoraciones
ARTISTICK FRAGOLA BABBI COD. 14912.....
COCCO RAPÈ BABBI COD. 13010.....
PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 13007
GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA BABBI COD. 20603.....

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Montare il semifreddo in planetaria e con la sac a poche riempire lo stampo. Riempire i conetti e inserirli nello stampo. Abbattere. Sformare i conetti e appoggiarli su una lastra di marmo fredda, messa prima in abbattitore. Glassare il conetto immergendolo nell'Artistick Fragola Babbi, passarlo subito sulle granelle per decorarlo e appoggiare sulla lastra di marmo precedentemente abbattuta. Montar el semifrío en la planetaria y con la manga de decorar rellenar el molde. Rellenar los conos y ponerlos en el molde. Congelar. Desmoldar los conos y apoyarlos en una placa de mármol fría, tras haberla puesto en el congelador. Glasear el cono sumergiéndolo en el Artistick Fragola Babbi, pasarlo en seguida en la granilla para decorarlo y apoyar en la placa de mármol precedentemente congelada.

INGREDIENTI • PROCEDIMENTO

Semifreddo al pistacchio / Semifrio de pistacho
PANNA FRESCA / NATA FRESCA 35% GRASAS..... 1000g
FREDDY BABBI COD. 12803350g
PASTA PESTO DI PISTACCHIO BABBI COD. 13909 140g

Inseriti e decorazioni / Insertos y decoraciones
VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO BABBI COD. 12828.....
ARTISTICK PISTACCHIO BABBI COD. 14914.....

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preparare il semifreddo al pistacchio montando in planetaria gli ingredienti. Riempire la base e i lati dello stampo lasciando uno spazio interno. Inserire nel centro il Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi. Inserire il bastoncino di legno. Riempire lo stampo con altro semifreddo al pistacchio. Livellare la superficie ed abbattere. Sformare gli stecchi e appoggiarli sulla lastra di marmo precedentemente messa in abbattitore. Glassare con Artistick Pistacchio Babbi. Decorare con Granelle Babbi. Preparar el semifrío de pistacho batiendo en planetaria los ingredientes. Rellenar la base y los costados del molde dejando un espacio interno. Insertar en el centro el Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi. Insertar el bastón de madera. Rellenar el molde con otro semifrío de pistacho. Nivelar la superficie y congelar. Desmoldar los palos y apoyarlos en la placa de mármol que antes hemos puesto en el congelador. Glasear con Artistick Pistacchio Babbi. Decorar con Granelle Babbi.

SFIZI



GLASSE & CO.
GLASAS & CO.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





TOPPING



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

TOPPING

(BOTTIGLIA / BOTELLA)					
1.32.01	AMARENA	6	1,00		
1.32.03	CAFFÈ CAFÉ	6	1,00		
1.32.49	CARAMELLO CARAMELO	6	1,00		
1.32.04	CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,00		
1.32.05	CRÈME CARAMEL	6	1,00		
1.32.06	FRAGOLA FRESA	6	1,00		
1.32.07	FRUTTI DI BOSCO FRUTAS DEL BOSQUE	6	1,00		
1.32.43	GIANDUIA	6	1,00		
1.32.19	LAMPONE FRAMBUESA	6	1,00		
1.32.48	MANGO	6	1,00		
1.32.08	MENTA	6	1,00		
1.32.28	MOU	6	1,10		
1.32.09	NOCCIOLA AVELLANA	6	1,00		

RICETTE / RECETAS

CAFFÈ GOLOSO ZABAIONE



INGREDIENTI • INGREDIENTES

Ingredienti mousse / Mousse ingredientes
BASE PER GELATO CALDO BABBI COD. 14303 100g
LATTE / MILK 120g
PANNA FRESCA / NATA FRESCA 120g
PASTA ZABAIONE SPECIAL BABBI COD. 12404 40g
Ingredienti / Ingredientes
CAFFÈ ESPRESSO / CAFÉ EXPRÉS n.l
Decorazioni / Decoraciones
Granella di Nocciola Pralinata Babbi cod. 20603 q.b.

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

MOUSSE: dosare latte, la panna, la Pasta Zabaione Special Babbi e la Base per Gelato Caldo Babbi. Montare in planetaria a velocità media per circa 4 minuti. Trasferire nella sac a poche. Versare il caffè espresso. Riempire la tazzina con la mousse precedentemente preparata. Decorare infine con la Granella di Nocciola Pralinata Babbi.
MOUSSE: dosificar la leche, la nata, la Pasta Zabaione Special Babbi y la Base per Gelato Caldo Babbi. Batir en la planetaria a velocidad media por unos 4 minutos. Transferir en la manga de decorar. Echar el café expreso. Rellenar la taza con el mousse precedentemente preparado. Decorar al final con la Granella di Nocciola Pralinata Babbi y Topping Zabaione Babbi.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





CACAO E GRANELLE
CACAO Y GRANILLOS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

CACAO E GRANELLE
CACAO Y GRANILLOS

(SACCHETTO / BOLSA)

			kg	
2.06.84	CACAO SPECIAL 10%-12%		10	1,00
2.06.11	CACAO BRUNO 22%-24% CACAO MARRÓN OSCURO		10	1,00
2.06.10	CACAO ROSSO-BRUNO 22%-24% CACAO ROJIZO		10	1,00
1.30.01	NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATA EXTRA AVELLANA DEL PIAMONTE IGP TOSTADA EXTRA		6	2,00
1.30.17	NOCCIOLE TOSTATE AVELLANAS TOSTADAS		6	2,00
1.30.02	GRANELLA FINE DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP GRANILLO DE AVELLANA SUTIL EXTRA		6	2,00
1.30.03	GRANELLA GROSSA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP GRANILLO DE AVELLANA GRANDE EXTRA		6	2,00
2.06.03	GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA GRANILLO DE AVELLANA GARRAPIÑADA		7	1,00
1.30.07	PRALINATO MIX DI MACADAMIA GARRAPIÑADO MIX DE MACADAMIA		7	1,00
1.30.0106	PRALINATO ARACHIDI SALATO GARRAPIÑADO SALADO DE CACAHUETE		8	1,00
1.30.20	PISTACCHIO TOSTATO PISTACHO TOSTADO		7	1,00
1.30.15	GRANELLA FINE DI PISTACCHIO GRANILLO DE PISTACHO SUTIL		7	1,00
1.30.0102	GRANELLA GROSSA DI PISTACCHIO GRANILLO DE PISTACHO GRANDE		7	1,00
1.30.10	COCCO RAPÈ PURO COCO RAPÉ PURO		7	1,00
1.30.14	FROLLINI BISCOKROK GALLETAS AL CACAO		5	0,80
1.30.18	GRANELLA DI BISCOTTO CROCCANTE GRANILLO DE GALLETA CRUJIENTE		8	0,80
2.26.12	BIGNÈ BASSINATI GLUTEN FREE PROFITEUROS GLASEADOS		1	1,00

CRUMBLE
(SECCHIELLO / BOTE)

Granelle di frolla, senza glutine per conferire croccantezza e masticabilità alle preparazioni di gelateria e pasticceria.
Granillos de masa crujiente sin gluten para aportar una textura crujiente y masticable a las preparaciones de helado artesanal y pastelería.

			kg	
1.30.0112	CRUMBLE BURRO MANTEQUILLA		4	1,75
1.30.0111	CRUMBLE CACAO		4	1,75
1.30.0110	CRUMBLE CAMELLO CAMELO		4	1,75



Dulcis in fundo



IL PIACERE A CUI NON PUOI RINUNCIARE

Le nostre prelibatezze sono una vera e propria tentazione per i palati più golosi ed esigenti. Impossibile resistere: dovrete lasciarvi andare alla loro insuperabile bontà...

EL PLACER AL QUE NO PUEDES RENUNCIAR

Nuestros manjares son una verdadera tentación para los paladares más golosos y exigentes. Imposible resistir: deberán dejarse llevar a su insuperable bondad...



CREMADELIZIA



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE

CREMADELIZIA



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

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

Cremadelizia, la línea de Finísimas Cremas para Untar en los sabores de Biscokrok, Cacao, Café, Avellana, Piñones, Pistacho e Higos Caramelizados se presentan en una nueva y elegante confección. A partir de este año para ampliar la gama la deliciosa Avellana Suprema realizada exclusivamente con Avellanas Piemonte IGP. Son tantos los sabores entre los que elegir para concederse un Pequeño Placer Cotidiano. Para una inyección de dulzura está disponible la confección especial regalo surtida.



				
1.31.98	CREMADELIZIA BISCOKROK	8	300	
1.31.96	CREMADELIZIA CACAO	8	300	 
1.31.97	CREMADELIZIA CAFFÉ	8	300	 
1.31.95	CREMADELIZIA NOCCIOLA	8	300	 
1.34.09	CREMADELIZIA NOCCIOLA SUPREMA	8	300	 
1.31.94	CREMADELIZIA PINOLO	8	300	 
1.31.69	CREMADELIZIA PISTACCHIO	8	300	 
1.31.68	CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI	8	300	 

TORTA VEGAN
PISTACCHIO E ARANCIA

Torta vegan aranja



INGREDIENTI • INGREDIENTES

FARINA 00 / HARINA 00	170g
ZUCCHERO / AZÚCAR	170g
CACAO AMARO / CACAO AMARGO	25 g
CUCCHIAINO BICARBONATO / CUCHARILLA DE BICARBONATO	1
CUCCHIAINO SALE / CUCHARILLA DE SAL	½
SUCCO D'ARANCIA / ZUMO DE NARANJA	220ml
OLIO DI SEMI / ACEITE DE SEMILLAS	35 ml
CUCCHIAIO ACETO DI VINO BIANCO	
CUCHARILLA VINAGRE DE VINO BLANCO	1
CUCCHIAI CREMADELIZIA PISTACCHIO BABBI	
CUCHARAS DE CREMADELIZIA PISTACCHIO BABBI	2

PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il cacao, il sale ed il bicarbonato e mescolate con una spatola. Aggiungete il succo d'arancia, l'olio e l'aceto e mescolate con una frusta a mano. Ungete una teglia da forno da 20×20 cm e versatevi il composto. Aggiungete due cucchi di Cremadelizia Pistacchio Babbi e mescolate con la frusta. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.
Echar en un cuenco la harina, el azúcar, el cacao, la sal y el bicarbonato y mezclar con una espátula. Añadir el sumo de naranja, el aceite y el vinagre y mezclar con un batidor a mano. Untar un molde de horno de 20×20 cm y echar dentro la mezcla. Añadir dos cucharas de Cremadelizia Pistachio Babbi y mezclar con el batidor de mano. Cocinar en el horno precalentado a 180°C por unos 35-40 minutos.

SBRICCIOLATA DI RICOTTA
E CREMADELIZIA
FICHI CAMELLATI BABBI

PROCEDIMIENTO



INGREDIENTI • INGREDIENTES

FARINA 00 / HARINA 00	300 g
ZUCCHERO / AZÚCAR	150 g
BURRO MORBIDO / MANTEQUILLA BLANDA	100 g
UOVO / HUEVO	1
BUSTINA LIEVITO PER DOLCI / SORE DE LEUDANTE PARA TARTAS	1
RICOTTA DI MUCCA / RICOTA DE LECHE DE VACA	500 g
CUCCHIAI ZUCCHERO A VELO / CUCHARAS DE AZÚCAR GLASEADA	4
CUCCHIAI RUM / CHUCHARAS DE RUM	2
CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI BABBI	

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

Preparate la frolla sbriciolata. Versate la farina, lo zucchero e il lievito in una ciotola e mescolate. Fate la fontana al centro e versate il burro morbido con l'uovo leggermente sbattuto. Impastate velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sbriciolato. Potete fare quest'operazione anche con il robot da cucina. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 22 cm. Versate 2/3 delle briciole di frolla sul fondo e appiattite con le mani. Preparate la farcia: con una frusta a mano, lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e il rum. Distribuite sulla frolla e poi mettetela sopra i Fichi Caramellati Babbi tagliati grossolanamente. Ricoprite con la restante frolla, sbriciolandola con le mani. Lasciate intravedere il ripieno qua e là. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa o fino a doratura della crostata.
Preparar la flora desmenuzada. Echar la harina, el azúcar y el levitante en un cuenco y mezclar. Hacer un hoyo en el centro echar la mantequilla blanda con el huevo ligeramente batido. Amasar rápidamente los ingredientes hasta obtener una masa desmenuzada. Puede hacer esta operación también con el robot de cocina. Untar con mantequilla y enharinar un molde con bisagra de 22 cm. Echar 2/3 de las migas de flora en el fondo y aplastarlas con las manos. Preparar el relleno con un batidor de mano, amasar la ricota con el azúcar glaseado y el rum. Distribuir en la flora y luego poner encima los Fichi Caramellati Babbi cortados gruesamente. Cubrir con el resto de la flora, desmenuzada con las manos. Dejar entrever el relleno en algunas partes. Cocinar en horno precalentado a 180°C por unos 30 minutos o hasta que se complete el dorado de la flora.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





CIOCCODELIZIA



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO



BEVANDE

CIOCCODELIZIA

1.48.16



1.48.17



1.48.16	CIOCCODELIZIA CLASSICA PICCOLI PIACERI			
		8	250	AIC
1.48.17	CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI			 
		8	250	AIC VEGAN

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

Clásico y de Chocolate Negro: el precioso polvo de cacao Cioccodelizia se presenta en la nueva lata Piccoli Piaceri que mantiene intacto el aroma y se convierte en una elegante idea para regalo. Las confecciones de una dosis CioccoDelizia se proponen también en cómodos expositores de mostrador, dedicados a cada una de las versiones - Clásica, Blanca y Chocolate Negro - y especialmente indicados para los ritmos rápidos de las cafeterías y salas de té. Clásica, Blanca y Chocolate Negro, la deliciosa mezcla para chocolate en taza CioccoDelizia está disponible en prácticas confecciones de una dosis contenidas en los estuches Family.



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

CIOCCODELIZIA FONDENTE



INGREDIENTI • INGREDIENTES

Ingredienti cioccolata / ngredientes chocolate
Latte / Leche 100g
CIOCCODELIZIA FONDENTE BABBI COD. 14645 25g

Ingredienti Mousse / Ingredientes Mousse
BASE PER GELATO CALDO BABBI COD. 14303 100g
LATTE / LECHE 120g
PANNA FRESCA / NATA FRESCA 120g
PASTA MENTA VERDE BABBI COD. 12402 5g

Decorazioni / Decoraciones
TOPPING CIOCCOLATO BABBI COD. 13204 q.b.

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

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

Mezclar la Cioccodelizia Fondente Babbi con la leche. Llevar a ebullición o bajo presión de vapor y echar en una taza. Para una bebida más densa alargar la ebullición. MOUSSE: dosificar la nata, la Base per Gelato Caldo Babbi y la Pasta Menta Babbi. Batir en la planetaria a velocidad media por unos 4 minutos. Pasar a la manga de decorar. Dosificar el mousse en el chocolate caliente y decorar con Topping Menta Babbi y Topping Cioccolato Babbi.

CIOCCODELIZIA BIANCA

INGREDIENTI • INGREDIENTES

Ingredienti cioccolata / Ingredientes chocolate
LATTE / LECHE 100g
CIOCCODELIZIA BIANCA BABBI COD. 14646 28g

Decorazioni / Decoraciones
VARIEGATO MARACUJA BABBI COD. 12664 q.b.

PROCEDIMENTO • PROCEDIMIENTO

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

Preparación a vapor: mezclar en mix la Cioccodelizia Bianca Babbi con la leche caliente y mezclar hasta que se hidrate completamente el polvo. Dejar descansar la mezcla por dos minutos. Recalentar el producto con vapor. Preparación en llama: mezclar la Cioccodelizia Bianca Babbi con la leche (fría o caliente). Calentar la mezcla hasta que alcance la densidad deseada. Meter el Variegato Maracuja Babbi en el fondo del vaso, echar encima la Cioccodelizia Bianca Babbi preparada y decorar.



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!
¡Descubre como hacer de cada creación tuya una obra de arte!

WWW.BABBI.COM





Coni e Cialde

CONOS Y WAFER



CAPOLAVORI DAL SAPORE UNICO E INIMITABILE

Dal 1952 mani esperte forgiano veri e propri capolavori dal sapore unico e inimitabile, gioielli di wafer che impreziosiscono il gelato artigianale di qualità.

OBRAS DE ARTE DE SABOR ÚNICO E INIMITABLE

Desde 1952 manos expertas forjan verdaderas obras de arte de sabor único e inimitable, joyas de wafer que embellecen el helado artesanal de calidad.



CONI WAFER

CONOS Y WAFER



GELATO



GELATO SOFT



RISTORAZIONE

CONI WAFER

CONOS Y WAFER

COPPA MINI



COD. 1.11.27

				VEGAN
45/129	378	1	1	

COPPA PICCOLA



COD. 1.11.13

				VEGAN
50/134	280	1	1-2	

COPPA GRANDE



COD. 1.11.29

				VEGAN
58/152	200	1	2-3	

CONI WAFER

CONOS Y WAFERS

CONO JUNIOR



COD. 1.11.31				
				VEGAN
42/132	336	1	1-2	

CONO GIGANTE



COD. 1.11.32				
				VEGAN
47/136	315	1	2-3	

CALICE MEDIO



COD. 1.11.33				
				VEGAN
54/108	240	1	2-3	





CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS



GELATO



GELATO SOFT



RISTORAZIONE

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS

BICCHIERE
IN CIALDA
PICCOLO



COD. 1.01.0177

				VEGAN
67/44	198	1	2-3	

BICCHIERE
IN CIALDA
MEDIO



COD. 1.01.0178

				VEGAN
69/56	165	1	2-3	

BABY CIALDA



COD. 1.11.94

				VEGAN
35/75	1134	1	1	

MINICONO
ARROTOLATO



COD. 1.11.38

				VEGAN
25/65	684	1	1	

CIALDA
CROCCANTE
+ SALVA IGIENE



COD. 1.01.0169

				VEGAN
44/135	252	1	2	

CIALDA
CROCCANTE



COD. 1.11.24

				VEGAN
44/135	294	1	2	

CIALDA
CROCCANTE
CACAO



COD. 1.11.21

				VEGAN
44/135	294	1	2	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE
OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS

CIALDONE MEDIO



COD. 1.11.35				
				VEGAN
46/155	245	1	3	

CIALDONE MEDIO
+ SALVA IGIENE



COD. 1.01.0171				
				VEGAN
46/155	210	1	3	

CIALDONE MEDIO
CACAO



COD. 1.11.36				
				VEGAN
46/155	245	1	3	

CIALDONE GRANDE



COD. 1.11.37				
				VEGAN
48/170	180	1	+3	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE
OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS

CIALDA VIENNA
PICCOLA



COD. 1.11.64				
				VEGAN
40/145	180	1	2	

CIALDA VIENNA
PICCOLA
+ SALVA IGIENE



COD. 1.11.65				
				VEGAN
40/145	140	1	2	

CIALDA VIENNA
MEDIA



COD. 1.11.08				
				VEGAN
46/165	160	1	2-3	

CIALDA VIENNA
MEDIA
+ SALVA IGIENE



COD. 1.11.09				
				VEGAN
46/165	140	1	2-3	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS

ARROTOLATO R 23



COD. 2.01.32				
				VEGAN
43/137	540	1	2	

ARROTOLATO R 65



COD. 2.01.33				
				VEGAN
65/167	256	1	+3	

ARROTOLATO R 88



COD. 2.01.28				
				VEGAN
50/180	275	1	3	

ARROTOLATO R 90



COD. 2.01.23				
				VEGAN
90/160	225	1	+3	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

OBLEAS MOLDEADAS Y ENROLLADAS

ARROTOLATO R 85
(BORDO LISCIO)



COD. 2.01.29				
				VEGAN
45/155	432	1	2	

FOCACCINA “MISTER”



COD. 2.06.15				
				VEGAN
120-45	35	1	2	

CONCHIGLIA
IN CIALDA



COD. 2.01.22				
				VEGAN
125/30	60	1	1-2	



GAUFRETTE E DECORAZIONI

GAUFRETTE Y DECORACIONES



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

GAUFRETTE E DECORAZIONI

GAUFRETTE Y DECORACIONES

CANNOLI
DI CIALDA CORTI



COD. 1.02.01

			VEGAN
13/90	200	12 CONF. IN CARTONE CAJA DE CARTON	

COD. 1.02.06

			VEGAN
13/90	310	6 CONF. IN LATTA CAJA DE METAL	

CANNOLI DI CIALDA MIGNON
AL CACAO



COD. 1.02.17

			VEGAN
26/50	238	1 CONF. IN CARTONE CAJA DE CARTON	

COD. 1.02.11

			VEGAN
26/50	120	6 CONF. IN LATTA CAJA DE METAL	

CANNOLI
DI CIALDA LUNGHI



COD. 1.02.02

			VEGAN
13/180	110	12 CONF. IN CARTONE CAJA DE CARTON	

COD. 1.02.07

			VEGAN
13/180	140	6 CONF. IN LATTA CAJA DE METAL	

CANNOLI DI CIALDA
AL CACAO



COD. 1.02.10

			VEGAN
14/90	250	6 CONF. IN LATTA CAJA DE METAL	



GAUFRETTE E DECORAZIONI

GAUFRETTE Y DECORACIONES

CUORI
DI CIALDA



COD. 1.02.04				
			VEGAN	
52/92	200	12	CONF. IN CARTONE CAJA DE CARTON	
				

COD. 1.02.14			
			VEGAN
52/92	275	6	 VEGAN
CONF. IN LATTIA CAJA DE METAL			

BABETTE DI CIALDA
AL CACAO



COD. 1.02.12				
			VEGAN	
16/92	310	6	CONF. IN LATTIA CAJA DE METAL	
				

VENTAGLI
DI CIALDA



COD. 1.02.05				
			VEGAN	
63/95	200	12	CONF. IN CARTONE CAJA DE CARTON	
				

COD. 1.02.15			
			VEGAN
63/95	275	6	 VEGAN
CONF. IN LATTIA CAJA DE METAL			



CIALDE E GAUFRETTES DA ASPORTO

OBLEAS Y GAUFRETTES PARA LLEVAR

CANNOLI DI CIALDA
CORTI MULTIPACK



COD. 1.02.53

			VEGAN
13/90	8	100	

VENTAGLI DI CIALDA
MULTIPACK



COD. 1.02.54

			VEGAN
63/95	5	100	

BABY
CIALDA
MULTIPACK



COD. 1.11.95

			VEGAN
37/75	10	80	

BABY CIALDA
MULTIPACK
ESPOSITORE



COD. 1.11.68

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

CIALDE E GAUFRETTES DA ASPORTO

OBLEAS Y GAUFRETTES PARA LLEVAR



GELATO



RISTORAZIONE



GELATO SOFT

PORTA CONI
CONES HOLDER

PORTA CONI BABBI
12 FORI/AGUJEROS



PORTA CONI CIALDA VIENNA BABBI
2 FORI/AGUJEROS



COD. 5.02.38



30X19X60



1

COD. 5.02.39



13,5X14,5X60



1



ACCESSORI
ACCESORIOS



2.11.47
Caraffa graduata 5 litri
Jarra graduada 5 l.



5.01.53
Grembiule
Delantal



2.21.15
Spatola rigida con punta in gomma
Espátula con punta de goma



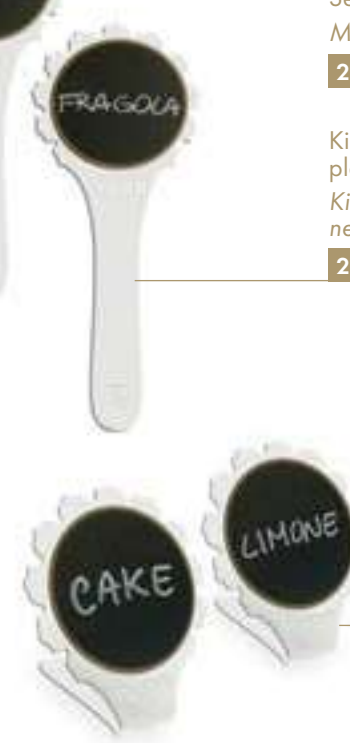
5.02.10
Kit portatovaglioli
"The Gift Box"
Kit porta-servilletas
"The Gift Box"



5.02.07
Portatovaglioli in latta
Porta servilletas metálico



2.11.0133
Segnagusto singolo gelato
Marcador de gusto



2.11.0130
Kit 16 segnagusti neutri in plexiglas
Kit 16 marcadores de gustos neutros de plexiglás



2.11.56
Spatola in alluminio con manico trasparente
Espátula de aluminio con mango transparente



5.02.04
Dispenser professionale per Golose
Dispensador Profesional para Golosas

LEGENDA
NOTA

IMBALLO E UTILIZZO / EMBALAJE Y UTILIZACIÓN



Confezioni per cartone
Paquetes por caja



Pezzi per confezione
Piezas por paquete



Diametro e lunghezza in mm
Diámetro y longitud en mm



Peso netto per confezione in kg
Peso neto por paquete en kg



Dosaggio di mix in g/kg
Dosis grs/kg de mix



Dosaggio g/l: acqua / latte
Dosis grs/l: de agua o leche



Modalità d'uso: con acqua o con latte
Utilización: con agua o leche



Porzioni di gelato
Porciones de helado

UTILIZZO/ UTILIZACIÓN



Gelato
Helado



Gelato Soft
Helado Soft



Pasticceria
Pastelería



Ristorazione
Restaurantes



Bevande
Bebidas



Dolci da forno
Horno

TEMPERATURE / TEMPERATURAS



Utilizzo a temperatura ambiente
Uso a temperatura ambiente



Utilizzo a caldo
Uso en caliente
(40 – 65°C)



Pastorizzazione
Pasteurización
(85°C)

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS



Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli Alimenti" 2022 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)
Producto sin gluten incluido en el prontuario degli alimenti ed. 2022 de la Associazione Italiana Celiachia



Prodotto Vegano
Producto vegano



Prodotto senza glutine
Producto sin gluten



Prodotto senza zuccheri aggiunti
Sin azúcares añadidos



Prodotto senza lattosio
Sin lactosa



La dolcezza non finisce qui...

LA DULZURA NO TERMINA AQUÍ...



Il territorio, la sua storia e le sue tradizioni sono da sempre la nostra linfa vitale. L'amore per queste terre si traduce in attività legate all'ambiente, allo sport e al sociale.

El territorio, su historia y sus tradiciones son desde siempre nuestra linfa vital. El amor por estas tierras se traduce en actividades ligadas al medioambiente, al deporte y a la sociedad.

BABBI PER LA ROMAGNA

BABBI PARA ROMAGNA

Nell’ambito della promozione del turismo in Romagna, Babbi è diventato nel 2012 partner di “Una Certa Romagna”, associazione tra comuni della Romagna nata per sostenere e diffondere le tradizioni e le eccellenze culturali del territorio attraverso fiere, eventi e manifestazioni.

En el ámbito de la promoción del turismo en Romagna, Babbi se ha vuelto en 2012 partner de “Una Certa Romagna”, asociación entre ayuntamientos de Romagna que nació para apoyar y difundir las tradiciones y las excelencias culturales del territorio mediante ferias, acontecimientos y manifestaciones.



BABBI PER ROMAGNA SOLIDALE ONLUS

BABBI FOR ROMAGNA SOLIDALE

Dal 2010 Babbi è socio fondatore di Romagna Solidale Onlus, una fondazione di imprese della Romagna che promuove lo sviluppo del territorio romagnolo attraverso progetti solidali di intervento, studi sulle problematiche sociali attuali e donazioni dirette ad Enti, ONLUS e altre Associazioni.

Desde 2010 Babbi es socio fundador de Romagna Solidale Onlus, una fundación de empresas de Romagna que promueve el desarrollo del territorio de Romagna mediante proyectos solidarios de intervención, estudios sobre las problemáticas sociales actuales y donaciones directas a Entes, ONLUS y otras Asociaciones.

BABBI PER AVSI

BABBI PARA THE VOLUNTARY ASSOCIATION AVSI

Dal 2008 Babbi collabora con AVSI, Associazione Volontari Servizio Internazionale, organizzazione no-profit impegnata con progetti di cooperazione allo sviluppo in tutto il mondo. Babbi organizza ogni anno eventi aziendali il cui ricavato viene interamente devoluto ad AVSI.

Desde 2008 Babbi colabora con AVSI, Asociación Voluntarios Servicio Internacional, organización sin fines de lucro comprometida con proyectos de cooperación al desarrollo en todo el mundo. Babbi organiza cada año acontecimientos empresariales cuyas recaudaciones se destina totalmente a AVSI.

BABBI PER LO SPORT

BABBI PARA EL DEPORTE

L’amore per la Romagna unito all’amore per lo sport, ha portato Babbi a diventare nel 2000 sostenitore di due squadre di calcio dilettantistiche (Torre Del Moro Calcio e Torre Del Moro Futsal) e nel 2007 sponsor del Volley Club Cesena, storica Polisportiva Cesenate.

El amor por la Región Romagna junto al amor por el deporte, ha llevado a Babbi a volverse en 2000 benefactor de dos equipos de fútbol amateur (Torre Del Moro Calcio y Torre Del Moro Futsal) y en 2007 patrocinar al Volley Club Cesena, histórica Polideportiva Cesenate.



BABBI PER L'AMBIENTE

BABBI PARA EL MEDIOAMBIENTE

Attenta all’ambiente, al territorio e all’eco-sostenibilità, Babbi ha scelto di investire nell’energia fotovoltaica dotando lo stabilimento di Bertinoro di pannelli fotovoltaici da 350 kwh. Ad oggi, grazie a una produzione di circa 400.000 kwh all’anno, ha evitato l’immissione in atmosfera di oltre 235.000 kg di anidride carbonica.

Con atención al medioambiente, al territorio y a la eco-sostenibilidad, Babbi ha decidido invertir en la energía fotovoltaica dotando el establecimiento de Bertinoro de paneles fotovoltaicos de 350 Kwh. Hasta hoy, gracias a una producción de unos 400.000 kwh en el año, ha evitado la inmisión en atmósfera de más de 235.000 kg de anhídrido carbónico.

BABBI PER L'UNIVERSITÀ

BABBI PARA LA UNIVERSIDAD

Dall’amore per la sua regione e la volontà di sostenere le eccellenze locali e dal sostegno delle nuove generazioni, nasce una collaborazione tra Babbi e Alma Mater Studiorum che si concretizza in progetti di ricerca per il miglioramento e aggiornamento dell’Azienda, testimonianza della costante ricerca di innovazione e della fiducia che Babbi ripone nell’Università e nelle giovani menti dei ricercatori.

Del amor por su región y la voluntad de sostener las excelencias locales y del apoyo a las nuevas generaciones, nace una colaboración entre Babbi y Alma Mater Studiorum que se concretiza en proyectos de búsqueda para la mejora y actualización de la Empresa, testimonio de la constante búsqueda e innovación y de la confianza que Babbi deposita en la universidad y en las mentes jóvenes de los investigadores.



I dati riportati in questo catalogo non sono vincolanti.
La BABBI SRL si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento
le caratteristiche e gli imballi dei propri prodotti.

*Los datos de este catálogo no son vinculantes.
La BABBI SRL se reserva la facultad de modificar en cualquier momento
las características y los embalajes de sus propios productos.*



BABBI SRL

Via Caduti di Via Fani, 80 - 47032 Bertinoro (FC) - Italy
Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010 - info@babbi.it

Reg. Imprese di FC, C.F. e P.IVA 04149040406
R.E.A. 331799 Capitale Sociale € 10.000.000,00 i.v.
Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità



www.babbi.com