



TORRONALBA

IL GUSTO DI CREARE

Catalogo Prodotti

*Da più di cinquant'anni lavoriamo per esaltare
i sapori autentici e genuini delle materie prime.
Siamo un partner affidabile e disponibile
per i professionisti dell'industria dolciaria
di tutto il mondo che ricercano qualità
e freschezza per arricchire le loro creazioni.
Con Torronalba scopri il gusto di creare.*

L'Alba della nostra storia

La nostra storia ha inizio nel 1969 in una modesta pasticceria nel centro storico di Alba, in provincia di Cuneo, specializzata nella realizzazione di dolci tradizionali piemontesi.

L'abilità nel saper interpretare i gusti classici, soprattutto nella creazione di paste per il gelato artigianale, ha segnato l'inizio di un progetto più ampio.

Nel **1978** abbiamo deciso di dedicarci interamente alla realizzazione di **semilavorati e prodotti dolciari** di alta qualità, acquistando un primo stabilimento situato nel suggestivo paesaggio collinare del borgo di Piobesi d'Alba.

*Oggi Torronalba è un'azienda a conduzione familiare con **35 dipendenti** che ha guadagnato una notevole reputazione anche oltre i confini nazionali, diventando un punto di riferimento per gelatieri e pasticceri di tutto il mondo.*

Abbiamo raggiunto un dato di **esportazione del 35%** e anche se il nostro mercato di riferimento è prettamente europeo (Italia, Germania, Portogallo, Spagna, Francia, Svizzera, Austria, Ungheria e Romania), arriviamo anche negli Stati Uniti, Canada e Medio Oriente (Cina, Giappone, Arabia Saudita, Dubai, Emirati, Qatar, Kuwait e Taiwan).

Legenda Generica



DOSAGGIO



PROCESSO
DI LAVORAZIONE



LAVORAZIONE
A FREDDO



LAVORAZIONE
A CALDO



CERTIFICAZIONI



GLUTEN FREE



PRODOTTO VEGANO
CERTIFICATO VEGAN OK

Legenda Imballaggi



SACCHETTO
BASI, NEUTRI, YOGURT, PLUS, SOFT,
GRANELLE, CRUMBLE, FRUTTA SECCA,
VARIE



LATTA
PASTE, VARIEGATURE



SECCHIELLO
CREME



BOTTIGLIA
TOPPING



SCATOLA
KIT

01. BASI E NEUTRI	
BASI	08
NEUTRI	12
02. CREME, PASTE, VARIEGATURE	
CREME	14
PASTE	16
VARIEGATURE	24
03. YOGURT	28
04. CIOCCOLATO	30
05. PLUS	32
06. SOFT	36
07. GRANELLE, CRUMBLE, FRUTTA SECCA INTERA	
GRANELLE	38
CRUMBLE	40
FRUTTA SECCA INTERA	42
08.TOPPING	44
09. KIT	46
10. VARIE	48



01. Basi

Le basi Torronalba sono miscele preformulate, ideali per la produzione di gelato artigianale e industriale. Pensate per semplificare il lavoro quotidiano, assicurano una struttura stabile con una cremosità perfetta e un gusto sempre equilibrato. Perché ogni gelato, in ogni contesto, merita una base solida e di qualità.

5 Stelle

					
0420	BASE 5STELLE 50 Base a bassa grammatura per un gelato al latte delicato e compatto.	6 x 2kg	50g + 230/250g zucchero + 150/200g panna + 1lt latte intero	 	
0421	BASE 5STELLE 100 Base per un gelato caldo al palato, perfetta per ogni gusto.	6 x 2kg	100g + 250g zucchero + 1lt latte intero + 100/150g panna	 	
0423	BASE 5STELLE 150 Base ad alta grammatura per un gelato cremoso e gustoso, con grassi vegetali raffinati.	6 x 2kg	100g + 250g zucchero + 1lt latte intero + 100/150g panna	 	
0503	BASE 5STELLE 250 Base quasi completa per una preparazione semplice e veloce.	6 x 1,7kg	250g + 360g zucchero + 1lt acqua (o latte o acqua)	 	
0414	BASE 5STELLE FRUTTA Base ideale per un gelato alla frutta o un sorbetto, priva di derivati del latte.	6 x 2kg	50g + 230g zucchero + 400g frutta fresca + 330g acqua	 	

50 g/l

					
0284	BASE BIPAN CF 50 Base per una preparazione sia a freddo che a caldo, ricca di latte.	6 x 2kg	35g/mix -50g latte/H2O	 	
0504	BASE FRUTTA 50 F Base pensata per un gelato alla frutta fresco e delicato.	6 x 2kg	30-40g/kg mix + 400g frutta fresca + 330g acqua fredda + 230g zucchero	 	
0429	BASE GAIA ® Base bilanciata, senza aromi o grassi aggiunti.	6 x 2kg	35g/mix-50g latte/H2O	 	
0418	BASE NATURALISSIMA FRUTTA Base composta da farina di carruba e pectina, esalta il sapore della frutta.	6 x 2kg	100g + 170g zucchero + 400g frutta fresca + 330g acqua	 	
0320	BASE NEROBISCOTTO ® Base a bassa grammatura, fatta appositamente per il gusto Oreo®.	10 x 1kg	50g	 	
0362	CASTILIA Base ricca di fibre e grassi vegetali per un gelato alla frutta cremoso.	6 x 2kg	50g + 250g zucchero + 1lt acqua	 	
0276	PANNAGEL BASE 50 Base con alto contenuto di latte scremato, proteine del latte e grassi vegetali.	6 x 2kg	35g/mix-50g latte/H2O	 	
0505	STABILFRUIT 50 Base priva di latte e grassi, stabilizza tutti i gusti del gelato, anche i più acidi come il limone o il passion fruit. Non necessita di nessun tempo di maturazione anche se preparata a freddo.	6 x 2kg	50g base + 220/230g zucchero + 1lt acqua	 	

100 g/l

					
0220	BASE BIPAN 100G Base con panna disidratata, fibre vegetali e proteine del latte.	6 x 2kg	100g	 	
0325	BASE DP 100 C Base ricca di latte e dallo spiccato sapore di panna.	6 x 2kg	100g	 	
0416	BASE NATURALISSIMA CREMA Base per un gelato naturale con farina di carruba.	6 x 2kg	120g	 	
0216	BASE PANNA 100 FC Base per preparazioni a freddo e caldo dalla spiccata nota di panna.	6 x 2kg	100g	 	

					
0364	CITRON 100 Base con sciroppo di limone disidratato e grassi vegetali raffinati per un'ottima tenuta in vetrina.	10 x 1kg	80-100g + 350g/400g + zucchero + 1lt acqua	 	
0326	FRUTAFIX 100 Base senza derivati del latte, ricca di fibre e grassi vegetali raffinati, rende il gelato più cremoso e con struttura stabile.	6 x 2kg	100g + 250g zucchero + 1lt acqua	 	
0269	STARMIX Base ad alta grammatura con grassi vegetali raffinati.	6 x 2kg	330g+670g acqua	 	

Complete

					
0511	BASE NEUTRA PER GRANITE Base completa senza coloranti per rinfrescanti granite di ottima qualità.	15 x 0,90kg	1 busta + 6l acqua	 	
0554	BASE PARTY MIX Base perfettamente bilanciata per il tuo gelato alcolico.			 	
0422	BASE RICOTTA Base completa per un delicato gelato alla ricotta con un'alta percentuale di ricotta ovina disidratata.	10 x 1,5kg	1 busta + 2,5l acqua calda	 	
0500	BASE VEGANA Base priva di prodotti di origine animale, ricca di fibre e senza zucchero saccarosio, ideale per la realizzazione di un gelato a basso contenuto glicemico. Conferisce la stessa cremosità e spatolabilità di un gelato ricco di grassi, pur non contenendone, grazie alla presenza in minima percentuale di un'alga proteica.	6x2kg	1 busta + 2l acqua calda	 	
0574	CHEESECAKE COMPLET Base pronta per la realizzazione di un gelato al gusto cheesecake.	10 x 1,15kg	1 busta + 2,7l latte intero	 	
0158	CREMOSO AL CAFFE' Base adatta per la crema al caffè.	12 x 1,1kg	1 busta da 1,1kg + 3l latte	 	
0453	DAVE FITNESS Gelato a basso contenuto calorico senza zucchero saccarosio, basso contenuto glicemico, ricco di fibre con pochi grassi, al sapore di latte panna, indicato per gelati classici (nocciola, cacao, pistacchio, vaniglia, caffè).	12 x 1kg	1 busta + 2,5l latte scremato o acqua	 	
0144	KARIMA Base a freddo completa, cui è sufficiente aggiungere acqua o latte per ottenere un gelato compatto e dal sapore pulito.	6x2kg	370 mix - 630g latte	 	

Mousse

					
0292	BASE MOUSSE Preparato bilanciato completo con lavorazione a freddo per mousse.	10 x 1kg	mousse 500g + latte intero 1l + pasta aromatizzante qb	 	

Semifreddi

					
0192	BASE PER SEMIFREDDO Preparato bilanciato parzialmente completo con lavorazione a freddo per semifreddi.	6 x 2kg	base semifreddi 500g + latte intero 1lt + pasta aromatizzante qb; base semifreddi 500g + panna 200g + latte intero 800g + pasta aromatizzante qb	 	

01. Neutri

Essenziali ma invisibili, i neutri Torronalba sono il segreto per una struttura perfetta. Miscele naturali a base di addensanti ed emulsionanti selezionati, garantiscono stabilità e armonia sia nelle preparazioni a base latte che acqua.



					
0078	NEUTRO CF Neutro senza derivati del latte.	10 x 1kg	5-8g		
0156	NEUTRO 5STELLE CREME Stabilizzante per gelato alla crema.	10 x 1kg	15g		
0055	NEUTRO 5STELLE 10 Stabilizzante per gelato alla crema.	10 x 1kg	10g		
0171	NEUTRO 5STELLE FRUTTA Stabilizzante per gelato alla frutta.	10 x 1kg	15g		

02. Creme

Pronte all'uso, nate per stupire.
Le nostre creme sono ricche,
versatili e realizzate con ingredienti
di qualità per valorizzare ogni proposta
con semplicità e gusto.



Cioccolato



0493	MADDYCREM Crema di cacao e nocciole per gelateria e pasticceria, da usare tal quale.	2 x 5kg	a discrezione	 
0488	MADDYCREM BIANCA Crema al cioccolato bianco per gelateria da utilizzare tale quale.	2 x 5kg	a discrezione	 
0181	MADDYCREM PISTACCHIO Crema al cioccolato bianco e pistacchio per gelateria da utilizzare tale quale.	2 x 5kg	a discrezione	 



02. Paste

Dalle materie prime alla creazione del gusto:
le nostre paste nascono da ingredienti selezionati
e lavorati con cura.
Aggiunte prima della mantecazione, regalano
personalità e intensità a ogni proposta.

Frutta Secca

					
0044	CREMA NOCCIOLA ALBA STABILIZZATA Crema realizzata con nocciole di primissima scelta.	2 x 3kg	80-100g	 	
0010	CREMA NOCCIOLA N STABILIZZATA Crema realizzata con nocciole del Centro Italia di primissima scelta.	2 x 3kg	80-100g	 	
0045	NOCE Pasta a base di nocciola con granella nocciola aromatizzata alla noce.	2 x 3kg	80-100g	 	
0066	PASTA ARACHIDE 100% Prodotto naturale finissimo garantito al 100% con arachidi di primissima scelta.	2 x 3kg	80-100g	 	
0050	PASTA MANDORLA DOLCE Pasta di mandorle dolci con zucchero.	2 x 3kg	80-100g	 	
0051	PASTA MANDORLA PURA 100% Pasta pura 100% di mandorle dolci pelate e tostate senza aggiunta di zucchero, coloranti o aromi.	2 x 3kg	80-100g	 	
0551	PESTO DI NOCCIOLA Prodotto raffinato e di alta qualità derivante da nocciole macinate e ridotte in un pesto grezzo, non raffinate.	2 x 3kg	80-100g	 	
0005	PASTA NOCCIOLA N Prodotto naturale al 100% preparato con nocciole del Centro Italia.	2 x 3kg	80-100g	  	
0001	PASTA NOCCIOLA ALBA® Prodotto naturale garantito al 100% realizzato con nocciole di primissima scelta.	2 x 3kg	80-100g	  	
0002	PASTA NOCCIOLA ALBA EXTRA® Pasta nocciola purissima 100%,naturale e finissima preparata esclusivamente con nocciola Tonda Gentile Trilobata leggermente tostata.	2 x 3kg	80-100g	  	
0047	PASTA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P Pasta naturale al 100% preparata con Nocciole Piemonte I.G.P.	2 x 3kg	80-100g	 	
0394	PASTA PINOLO PURO 100% Pasta pura 100% preparata con pinoli selezionati e lievemente tostati, senza zuccheri aggiunti, coloranti o aromi.	2 x 3kg	80-100g	 	
0550	PESTO DI PISTACCHIO Prodotto raffinato e di alta qualità derivante da pistacchi macinati e ridotti in un pesto grezzo, non raffinati senza colore.	2 x 3kg	80-100g	 	
0557	PESTO DI PISTACCHIO CON COLORE Prodotto raffinato e di alta qualità derivante da pistacchi macinati e ridotti in un pesto grezzo, non raffinati con colore.	2 x 3kg	80-100g	 	
0033	PISTACCHIO C Pasta a base di mandorle e pistacchi (15%) con zucchero e clorofilla E140.	2 x 3kg	80-100g	 	
0032	PISTACCHIO EXTRA C Pasta a base di mandorle e pistacchi (30%) con zucchero e clorofilla E140.	2 x 3kg	80-100g	 	
0039	PISTACCHIO PURO 100% Pistacchi puri provenienza extraeuropea.	2 x 3kg	80-100g	 	
0403	PISTACCHIO PURO ORO 100% Pistacchi puri provenienza extraeuropea con clorofillina E141 e curcumina E100.	2 x 3kg	80-100g	 	
0057	PISTACCHIO PURO SICILIA Pasta pura 100% prodotta solo ed esclusivamente con pistacchi siciliani selezionati, tostati e raffinati in maniera naturale senza aggiunta di aromi o coloranti.	2 x 3kg	80-100g	  	
0273	PISTACCHIO ROYAL 100% Pistacchi puri siciliani con clorofillina E141 e curcumina E100.	2 x 3kg	80-100g	 	

Cioccolato

					
0482	CIOCCOLATO BIANCO B Pasta di cioccolato bianco, fluida.	2 x 3kg	80-100g	 	
0191	CREMA BARBARELLA Miscela al gusto della tipica crema spalmabile al cacao e nocciola.	2 x 3kg	80-100g	 	
0053	CREMA CACAO Crema preparata con miscele di cacao e zucchero.	2 x 3kg	80-100g	 	
0356	CREMA CACAO ELITE Crema preparata con alta percentuale di cacao selezionato, poco zuccherata.	2 x 3kg	80-100g	 	
0368	DAMA BIANCA Pasta al cioccolato bianco.	2 x 3kg	80-100g	 	
0241	DELIZIA DI PRALINÉ Miscela di cacao e nocciole con granella di nocciola.	2 x 3kg	80-100g	 	
0022	GIANDUJA Miscela di cacao e nocciole con 30% di zucchero.	2 x 3kg	80-100g	  	
0025	GIANDUJA AGF® Miscela pregiata di cacao e nocciole leggermente dolcificata.	2 x 3kg	80-100g	 	
0023	GIANDUJA AMARA Dalla tradizione piemontese il perfetto equilibrio tra le migliori nocciole e una pregiata miscela di cacao olandese, senza zuccheri aggiunti, né coloranti o conservanti.	2 x 3kg	80-100g	 	
0517	GIANDUJA MESSINA Gianduja dal sapore intenso con pregiate nocciole e cacao scuro.	2 x 3kg	80-100g	 	
0024	GIANDUJA S Miscela di cacao e nocciole con 20% di zucchero.	2 x 3kg	80-100g	 	
0054	JAMAICA Crema di nocciole e cacao aromatizzata al rum.	2 x 3kg	80-100g	 	
0056	SORRISO AMARO Miscela di nocciole e cacao senza zucchero con nocciole a quarti.	2 x 3kg	80-100g	 	
0061	SORRISO DOLCE Miscela di cacao, nocciole e zucchero con nocciole a quarti.	2 x 3kg	80-100g	 	

Vaniglia

					
0111	PASTA VANIGLIA Gusto delicato della vaniglia senza bacche.	2 x 3,5kg	80-100g	 	
0337	PASTA VANIGLIA BON BON Gusto intenso della vaniglia con bacche.	2 x 3,5kg	30-50g	 	
0076	PASTA VANIGLIA TAHITI Racchiude un bouquet di meravigliose fragranze con il suo aroma fiorito, delicato, caldo, zuccherato, speziato ed una nota fruttata.	2 x 3,5kg	30-50g	 	
0146	VANILLEAROMAPASTE Vaniglia bourbon con nota buccia di limone con polvere di bacche di vaniglia.	2 x 3,5kg	30-40g	 	

Paste Tradizionali

					
0021	AMARETTO Pasta liscia di mandorle dolci e amare.	2x3kg	80-100g	 	
0107	AZZURRO Fantasia di sapori e aromi al latte.	2x3,5kg	80-100g	 	
0332	BISCUIT Gusto biscottato ricco di granella di biscotto e croccante nocciola.	2x3kg	80-100g	 	
0497	BUBBLE GUM AZZURRO Con il sapore del famoso chewingum.	2x3,5kg	80-100g	 	
0288	BUBBLE-GUM Con il sapore del famoso chewingum rosa.	2x3,5kg	80-100g	 	
0274	CANNELLA Ricca di cannella Regina Ceylon in polvere.	2x3,5kg	80-100g	 	
0266	CAPPUCCINO Per ricreare in versione gelato la bevanda simbolo dell'Italia.	2x3,5kg	80-100g	 	
0237	CASSATA Ricca di canditi e dal gusto agrumato.	2x3,5kg	80-100g	 	
0573	COTTON CANDY BLUE Colore azzurro chiaro, al palato esplode il gusto dello zucchero filato: un gelato che evoca dolci ricordi.	2x3,5kg	80-100g	 	
0121	CREM CARAMEL Pasta dal tipico gusto di zucchero caramellato.	2x3,5kg	80-100g	 	
0283	CREMA ALPEN MOU Pasta al sapore della caramella al latte-mou.	2x3,5kg	80-100g	 	
0486	CREMA BISCOTTO Pasta soffice e cremosa all'uovo dall'inconfondibile gusto di biscotto.	2x3kg	40-50g	 	
0026	CREMA CAFFE' Miscela di caffè tostato in grani, nocciole e zucchero.	2x3kg	50-70g	 	
0270	CREMA SINFONIA Pasta mandorla, pasta nocciola e torrone mandorlato.	2x3kg	80-100g	 	
0310	CREMINO Sapore del tipico dolce torinese a base di burro di cacao, zucchero e nocciole.	2x3kg	80-100g	 	
0058	CREMOSA Classica crema all'uovo.	2x3kg	80-100g	 	
0018	CROCCANTINO AL RHUM Tradizionale croccante granellato all'aroma di rhum.	2x3kg	80-100g	 	
0286	CRÈME BRÛLÉE Sapore del famoso dessert francese.	2x3kg	80-100g	 	
0294	DELIZIA AL COCCO Cioccolato bianco, cocco, e granella di mandorla.	2x3kg	80-100g	 	
0290	FIOR DI PANNA PASTA Pasta ricca di latte, rinforzo per miscele al latte.	2x3,5kg	80-100g	 	
0561	FIORI DI SAMBUCO Pasta ai fiori di sambuco dal sapore dolce e fruttato con aroma naturale.	2x3,5kg	80-100g	 	
0382	FIORDIFRUTTA IRISH CREAM Pasta ispirata al famoso Irish coffee.	2x3,5kg	80-100g	 	
0087	GRAN SULTANO (MALAGA) Pasta ricca di uvetta sultanina macerata nel vino Marsala.	2x3,5kg	80-100g	 	
0059	LEMON CREAM Crema all'uovo con nota di limone.	2x3kg	80-100g	 	
0109	LIQUIRIZIA Gusto tipico della radice con polvere naturale.	2x3,5kg	80-100g	 	

					
0020	MARZAPANE Pasta di mandorle dolci e amare con granelline di croccante.	2x3kg	80-100g	 	
0154	MENTA GLACIALE (BIANCA) Menta bianca piperita dal sapore deciso e rinfrescante.	2x3,5kg	80-100g	 	
0469	MENTA PIPERITA PIEMONTE Menta bianca piemontese dal gusto fresco, profumo finissimo e aroma moto intenso.	2x3,5kg	30-40g	 	
0110	MENTA VERDE Con un ricco sapore di menta piemontese.	2x3,5kg	80-100g	 	
0259	MERINGATA Al gusto classico di meringa.	2x3,5kg	80-100g	 	
0212	PANETTONE - DOLCE MILANO Pasta dal sapore tipico del dolce della tradizione.	2x3,5kg	80-100g	 	
0267	PANNA COTTA Sapore del tipico dessert al caramello.	2x3,5kg	80-100g	 	
0569	PASTA AL GUSTO BIRRA Pasta all'aroma birra.	2x3,5kg	80-100g	 	
0042	PASTA MARRON GLACES Preparato con marroni selezionati a pezzi.	2x3kg	80-100g	 	
0399	PASTA PANE Sapore del pane fragrante appena sfornato.	2x3kg	80-100g	 	
0127	PEANUT BUTTER per un gelato al burro di arachidi: assapora l'America.	2x3kg	80-100g	 	
0209	PINOLATA Pasta a base mandorla con pinoli interi al gusto di pinolo.	2x3kg	80-100g	 	
0235	SORRISO BIANCO Cioccolato bianco con nocciola a quarti.	2x3kg	80-100g	 	
0528	SPEKULALBA® Per un gelato al gusto dell'inconfondibile biscotto tipico del Belgio.	2x3kg	80-100g	 	
0260	ST. HONORE' Pasta con sapore che rimanda alla tipica torta francese St.Honoré.	2x3,5kg	80-100g	 	
0227	TIRAMISU' Gusto del dessert a base di marsala, uova e caffè.	2x3kg	80-100g	 	
0454	TIRAMISU' S.A Gusto del dessert a base di uova e caffè senza alcool.	2x3kg	80-100g	 	
0013	TORRONCINO S Pasta al torrone con percentuale superiore di nocciole.	2x2kg	80-100g	 	
0014	TORRONE SOLUBILE Pasta al torrone, per utilizzo in freezer continui.	2x2kg	80-100g	 	
0223	ZABAJONE “N” Crema all' uovo e marsala con betacarotene.	2x3kg	80-100g	 	
0090	ZUPPA INGLESE Fantasie di sapori e aromi speziati che rimandano al celebre dolce al cucchiaino italiano.	2x3,5kg	80-100g	 	

Frutta

Frutta						
0082	ALBICOCCA Gusto dolce e delicato tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0119	AMARENA Gustosa pasta di amarene con pezzi.	2 x 3,5kg	80-100g			
0093	ANANAS Gusto fresco ed estivo tipico dell'ananas.	2 x 3,5kg	80-100g			
0221	ANGURIA Gusto rinfrescante tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0083	ARANCIO Gusto dolce tipico dell'agrume.	2 x 3,5kg	80-100g			
0084	BANANA Gusto dolce e zuccherino tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0137	CEDRO Gusto acidulo e leggermente amarognolo tipico del cedro, con aromi naturali.	2 x 3,5kg	80-100g			
0120	CILIEGIA Gusto mai stucchevole con punte acidule tipiche del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0094	COCCO Gusto esotico con alta percentuale di cocco rapè.	2 x 3,5kg	80-100g			
0085	FRAGOLA Gusto dolce e leggermente aspro tipico del frutto, con semi di fragola.	2 x 3,5kg	80-100g			
0185	FRAGOLA CONCENTRATA Pasta concentrata dal gusto dolce e leggermente aspro tipico del frutto, con semi di fragola.	2 x 3,5kg	50-70g			
0247	FRUTTI DI BOSCO Melange di mirtilli, lamponi e fragole dal sapore e profumo intenso.	2 x 3,5kg	80-100g			
0091	KIWI Gusto dolce e acidulo tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0086	LAMPONE Gusto dolce e aromatico tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0081	LIMONE Gusto agrodolce tipico dell'agrume, con succo di limone.	2 x 3,5kg	80-100g			
0138	MANDARINO Gusto profumato, succoso e dolce tipico del frutto, con essenza naturale di mandarino.	2 x 3,5kg	80-100g			
0123	MANGO Gusto dolce e ricco con purea di mango della varietà Alfonso.	2 x 3,5kg	80-100g			
0186	MANGO CONCENTRATO Pasta concentrata dal gusto dolce e ricco con purea di mango della varietà Alfonso.	2 x 3,5kg	50-70g			
0092	MARACUJA Gusto dalle note tropicali tipico del frutto della passione.	2 x 3,5kg	80-100g			
0124	MELA Gusto dolce e profumato tipico del frutto, con succo di mela.	2 x 3,5kg	80-100g			
0199	MELOGRANO Gusto dolce con note leggermente amare tipiche del frutto, con succo di melograno concentrato.	2 x 3,5kg	80-100g			
0140	MELONE Gusto fresco e persistente tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0088	MIRTILLO Gusto ricco intenso tipico del mirtillo nero.	2 x 3,5kg	80-100g			
0089	MORA Gusto dolce e delicato tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			
0196	PAPAYA Gusto dolce e succoso spiccatamente tropicale tipico del frutto.	2 x 3,5kg	80-100g			

					
0162	PERA Gusto dolce tipico del frutto, con succo di pera.	2 x 3,5kg	80-100g		
0172	PESCA Gusto dissetante tipico del frutto estivo, con polpa di pesca gialla.	2 x 3,5kg	80-100g		
0131	POMPELMO ROSA Gusto fresco e tonificante tipico dell'agrume, con succo di pompelmo rosa.	2 x 3,5kg	80-100g		
0340	ROSA Pasta dal sapore e profumo delicato tipico del fiore.	2 x 3,5kg	80-100g		
0142	TROPICAL Gusto dolce ed esotico tipico dei frutti tropicali.	2 x 3,5kg	80-100g		
0187	VIOLA Pasta dall'aroma e sapore intenso ricco tipico del fiore.	2 x 3,5kg	80-100g		

02. Variegature

Colorano, arricchiscono e conquistano.
Le variegature Torronalba donano un aspetto vivace
alla vetrina e una consistenza irresistibile al palato.
Perfette anche per semifreddi e creazioni di pasticceria.



Frutta

					
0385	FIOR DI FRUTTA AMARENA ricco di pezzi di amarene.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0383	FIOR DI FRUTTA FRAGOLA ricco di pezzi di fragola.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0307	FIOR DI FRUTTA FRAGOLINA DI BOSCO ricco di pezzi di fragolina di bosco.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0387	FIOR DI FRUTTA FRUTTI DI BOSCO ricco di pezzi di frutti di bosco.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0384	FIOR DI FRUTTA PESCA GIALLA ricco di pezzi di pesca.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0248	VARIEGATURA AMARENA Variegato con ciliegie candite in pezzi e gusto dolce.	2 x 3,5kg	a discrezione	  	
0510	VARIEGATURA AMARENA EXTRA Variegato concentrato con frutta intera e a pezzi con nota acidula tipica del frutto.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0545	VARIEGATURA ARANCIA Variegato all'arancia con gustose scorze di arancia candita.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0604	VARIEGATURA BERGAMOTTO Variegato al classico sapore di bergamotto con scorze.	2 x 3,5 kg	a discrezione	 	
0475	VARIEGATURA CASSATA Variegato aromatizzato alla cannella con alta percentuale di canditi in pezzi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0419	VARIEGATURA FICHI CARAMELLATI Variegato denso a base di zucchero caramellato arricchito da fichi a filetti.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0242	VARIEGATURA FRAGOLA Variegato dolce e leggermente aspro con frutta intera e a pezzi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0366	VARIEGATURA FRUTTI DI BOSCO Variegato con mix di frutti di bosco dal sapore e profumo intenso, con frutta intera e a pezzi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0098	VARIEGATURA LAMPONE Variegato dolce e aromatico con frutta intera e a pezzi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0603	VARIEGATURA LIMONE perfetto variegato al limone con scorze di limone.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0544	VARIEGATURA MANGO Variegato dal sapore di mango maturo e dal bel colore giallo-arancio.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0558	VARIEGATO MELOGRANO Variegatura dal colore naturalmente acceso, ricca di chicchi interi di melograno, con aromi naturali.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0243	VARIEGATURA MIRTILLO Variegato ricco e intenso con frutta intera e a pezzi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0605	VARIEGATURA LIME NEW variegato ricco di scorza per rendere il gelato più corposo.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0562	VARIEGATO PASSION FRUIT Variegato al maracuja con semi per abbinamenti esotici.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0502	VARIEGATO ZENZERO Variegato goloso dal sapore pungente tipico della radice, con zenzero candito in pezzi. Ottimo con cioccolato e gusti bianchi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	

Cremose

					
0254	ALBARELLA® Pregiata miscela di cacao arricchita da nocciole selezionate al sapore della crema spalmabile.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0295	BIGNOLOSA Crema di nocciole e cacao con bigne' mignon.	2 x 2,5kg	a discrezione	 	
0329	CASANOVA Crema di cioccolato con una nota di caffè espresso e delicata granella di meringa al caffè.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0238	CEREAL FIVE® Delizioso cioccolato al latte e 5 cereali soffiati.	2 x 2,5kg	a discrezione	 	
0136	CORN TIME Crema di nocciola con fragranti corn flakes.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0048	COPERTURA PER GELATI Pasta a base di cacao 10-12% selezionati e grassi vegetali raffinati.	2 x 3kg	a discrezione	  	
0275	COPERTURA SCURA Pasta a base di cacao 22-24% selezionati e grassi vegetali raffinati.	2 x 3kg	a discrezione	  	
0547	CRUNCH Variegatura al cacao e nocciola con pezzi di wafer croccanti.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0548	CRUNCH BLANCO Variegatura al cioccolato bianco con pezzi di wafer croccanti.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0327	DON GIOVANNI Crema di cioccolato con amarettini.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0160	FARCICREM ALBA Crema di nocciole e cacao.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0406	FARCICREM GI. 8 Crema al delicato gusto nocciola con granella di nocciola.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0113	PASTA PROFITEROL FONDENTE Farcitura di pregiate miscele di cacao con nocciole selezionate.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0437	VARIEGATO BARBARELLA Crema al gusto della tipica crema spalmabile al cacao e nocciola.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0487	VARIEGATO BISCOTTO Variegato al cioccolato e nocciola con biscotto ottimo in abbinamento con la crema biscotto.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0389	VARIEGATO BISCUIT Variegato al cioccolato e nocciola con granella di biscotti.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0271	VARIEGATO CARAMELLO Goloso e denso variegato al gusto caramello.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0564	VARIEGATO CARAMELLO SALATO Caramello denso e cremoso, ottimo in abbinamento al cioccolato, alla panna o allo yogurt, lasciando al palato una sensuale, salata ed indimenticabile sensazione.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0527	VARIEGATO CAFFE' Salsa vellutata e versatile adatta ad arricchire e innovare i gusti classici come panna cotta, zabajone o fiordilatte.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0506	VARIEGATO CROCCANTE ALLA MANDORLA Golosa crema al cioccolato bianco con pasta di mandorla, croccante di mandorla e mandorle in pezzi.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0577	VARIEGATO DELIZIA DI COCCO Variegato con salsa al cioccolato bianco, cocco rapè e una cascata di croccante granella di mandorle.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0465	VARIEGATO DULCE DE LECHE Variegato al gusto del tipico dolce sudamericano.	6 x 1,3kg	a discrezione	 	
0484	VARIEGATO LADY PINAT Squisita crema al cioccolato e nocciole con fragranti frollini alla panna e mezze arachidi tostate.	2 x 3kg	a discrezione	 	

					
0324	VARIEGATO LE MILLEVOGLIE Variegato al cioccolato bianco con pezzi di millefoglie.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0549	VARIEGATO LEMON PIE Variegato al limone con granella di biscotto.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0285	VARIEGATO NEROBISCOTTO® Variegato al cacao dark con biscotti al cacao in pezzi.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0435	VARIEGATO PISTACCHIO Variegatura liscia al pistacchio.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0179	VARIEGATO PISTACCHIO DUBAI Variegato goloso al pistacchio con granella.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0601	VARIEGATO PISTACCHIO KATAIFI Squisita fusione di croccante pasta kataifi e pistacchio. Perfetto da abbinare su un cioccolato per ricreare la famosa barretta cioccolato Dubai.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0434	VARIEGATO PRALINÉ Variegato al cacao e nocciole con granella di nocciola.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0432	VARIEGATO SORRISO AMARO Crema di pregiate miscele di cacao e nocciole con nocciole a pezzi.	2 x 3kg	a discrezione	 	
0195	VARIEGATO AL WHISKY Crema densa per variegature golose con pregiati whisky blended.	2 x 3,5kg	a discrezione	 	
0222	WAFER TIME Crema al gianduka con wafer a pezzi.	2 x 3kg	a discrezione	 	

03. Yogurt

Una selezione dedicata allo yogurt in tutte le sue forme. Dai gusti freschi a quelli più cremosi, per offrire varianti nuove e rispondere a ogni esigenza di gusto.



					
0309	YOGLAT® Per la preparazione di un gelato dal gusto di yogurt magro dal sapore naturale.	10 x 1kg	20-30g	 	
0448	YOGURT GRECO Preparato per conferire al gelato il gusto pieno, ricco e cremoso dello yogurt greco.	10 x 1kg	30-50g	 	
0491	YOGLAT PLUS Pronto per la preparazione di un gelato allo yogurt dal gusto fresco con aromi naturali, contiene grassi vegetali (cocco).	10 x 1,15kg	1 busta + 2,85lt latte	 	
0411	YOGLAT SOFT Prodotto per la preparazione dello yogurt soft dal gusto fresco e naturale.	8 x 1,60kg	1 busta + 5lt latte oppure 1 busta + 4lt di latte + 1 yogurt fresco	 	



04. Cioccolato

Tutta la profondità del cacao, in una linea pronta all'uso.
I nostri prodotti in polvere per gelato al cioccolato
garantiscono gusto ricco, semplicità operativa e massima resa.

					
0390	CIOCCOLATO AL LATTE Preparato in polvere per la preparazione di un gelato al cioccolato al latte. Non richiede pastorizzazione.	8 x 1,6kg	1 busta + 2,2lt acqua	 	
0391	CIOCCOLATO BIANCO Preparato in polvere per la preparazione di un gelato al cioccolato bianco. Non richiede pastorizzazione.	8 x 1,5kg	1 busta + 2,2lt acqua	 	
0567	CIOCCOLATO DARK GUATEMALA Preparato in polvere per la preparazione di un gelato al cioccolato fondente. Non richiede pastorizzazione.	8 x 1,75kg	1 busta + 2,5lt acqua	 	
0440	CIOCCOLATO FONDENTE® Preparato in polvere per la preparazione di un gelato al cioccolato fondente. Non richiede pastorizzazione.	8 x 1,8kg	1 busta + 2lt acqua	 	
0451	CIOCCOLATO GRAND CRU DOMINICANO Preparato in polvere per la preparazione di un gelato al pregiato cioccolato grand Cru Dominicano, non contiene latte e derivati, glutine e aromi. Non richiede pastorizzazione.	8 x 1,8kg	1 busta + 2,2lt acqua	 	
0328	CIOCCOLATO MILK FREE Preparato in polvere per la preparazione di un gelato fondente senza latte e derivati. Non richiede pastorizzazione.	6 x 2kg	1 busta + 2lt acqua	 	
0080	CACAO PREMIUM TORRONALBA Selezionate miscele di cacao 22-24%.	8 x 1,5kg	a piacere	 	

05. Plus

Più praticità, stessa eccellenza.
I prodotti Plus sono pronti all'uso
e perfettamente bilanciati per
preparazioni rapide e gusti fruttati
sempre coerenti, naturali e autentici.



					
0298	A.C.E. PLUS Per un sorbetto dalle fresche fragranze estive, con succo disidratato di arancio, limone e carota.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,5lt di acqua	 	
0317	ANANAS PLUS Per un sorbetto dal gusto fresco ed estivo, con succo disidratato all'ananas.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,5lt di acqua	 	
0374	ANGURIA PLUS Per un sorbetto rinfrescante, con succo disidratato all'anguria.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,5lt di acqua	 	
0112	ARANCIO PLUS Per un sorbetto al gusto tipico dell'agrumi, con succo disidratato di arancio.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,5lt di acqua	 	
0441	BANANA PLUS Per un sorbetto al gusto dolce e zuccherino tipico del frutto, con succo disidratato di banana.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,5lt di acqua	 	
0322	BERGAMOTTO PLUS Per un sorbetto dalle fragranze estremamente aromatiche, con olio essenziale di bergamotto.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,5lt di acqua	 	
0499	COCCO PLUS Per un sorbetto fresco e dal profumo intenso grazie al ricco contenuto di latte di cocco.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0442	FRAGOLA PLUS Per un sorbetto dal gusto dolce e leggermente aspro, con succo disidratato di fragola.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0481	FRUTTI DI BOSCO PLUS Per un sorbetto dal sapore e profumo intenso, con succo disidratato di frutti rossi.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0118	LEMON PLUS Per un sorbetto dal gusto agrodolce tipico dell'agrumi, con succo disidratato di limone.	12 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0297	LIME PLUS Per un sorbetto dal gusto aspro e pungente, con succo disidratato di limone.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0256	LIMONCELLO PLUS Per un sorbetto al gusto tipico del liquore a base di scorza di limone, Con succo di limone liofilizzato.	12 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0130	MANDARINO PLUS Per un sorbetto dal gusto profumato, succoso e dolce tipico del frutto, Con succo disidratato di mandarino.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0608	MANDORLA PRO+ Un sacchetto già pronto per un gelato alla mandorla facile e semplice da preparare.	8 x 1,6kg	1 busta + 1,2lt di latte intero o acqua	 	
0443	MANGO PLUS Per un sorbetto dal gusto dolce e ricco, con succo di mango disidratato.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0296	MELA VERDE PLUS Per un sorbetto al gusto dolce e profumato tipico del frutto, con succo di mela disidratato.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0370	MELONE PLUS Per un sorbetto dal gusto fresco e persistente, con succo di melone disidratato.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0607	NOCCIOLA PRO+ Un sacchetto già pronto per un gelato alla nocciola facile e semplice da preparare.	8 x 1,6kg	1 busta + 1,2lt di latte intero o acqua	 	
0444	PERA PLUS Per un sorbetto dal gusto dolce tipico del frutto, con succo disidratato di pera.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0346	PESCA PLUS Per un sorbetto dissetante tipico del frutto estivo, con polpa disidratata di pesca.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	

					
0495	POMPELMO ROSA PLUS Per un sorbetto al pompelmo rosa dal profumo intenso e rinfrescante.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	
0358	TROPICAL PLUS Per un sorbetto dal gusto dolce ed esotico, tipico del mix tropicale.	10 x 1,25kg	1 busta + 2,6lt di acqua	 	

06. Soft

Morbidezza, rapidità e qualità.
Il gelato soft Torronalba è pensato
per chi cerca un prodotto espresso,
facile da preparare e capace
di esprimere tutto il gusto autentico
delle materie prime.



								
0447	CARAMELLO SALATO SOFT Prodotto per la preparazione del gusto contrastante caramello salato.	10 x 1,2kg	1 busta + 4lt acqua	 				
0331	CIOCCOLATO SOFT Prodotto per la preparazione del gusto cioccolato al latte.	8 x 1,7kg	1 busta + 4lt acqua	 				
0330	FIORDILATTE SOFT Prodotto per la preparazione del gusto fiordilatte/panna.	8 x 1,6kg	1 busta + 4lt acqua	 				
0308	FRAGOLA SOFT Prodotto per la preparazione del gusto di fragola.	8 x 1,6kg	1 busta + 4lt acqua	 				
0563	MANGO SOFT Prodotto pronto all'uso per la preparazione del gusto mango.	8 x 1,6kg	1 busta + 4lt acqua	 				
0312	VANIGLIA SOFT Prodotto per la preparazione al delicato gusto vaniglia bourbon.	8 x 1,6kg	1 busta + 4lt acqua	 				

07. Granelle

Perfette per aggiungere consistenza e gusto, le granelle Torronalba arricchiscono con eleganza coppe gelato, semifreddi, torte e monoporzioni. Un tocco croccante che esalta ogni creazione, in gelateria come in pasticceria.



Frutta Secca

					
0067	GRANELLA ARACHIDI Da Arachidi intere tostate e granellate calibro 3-5mm.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0011	GRANELLA DI CROCCANTE Croccante di nocciola granellato.	5 x 3kg 4 x 5kg	a piacere	 	
0070	GRANELLA MANDORLA Mandorle pelate, tostate e granellate.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0009	GRANELLA NOCCIOLA Da nocciole intere selezionate e granellate.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0197	GRANELLA PISTACCHI Da pistacchi provenienza extra europea tostatati e granellati calibro 3-5mm.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0272	GRANELLA SINFONIA Mix di pistacchi, nocciole, pinoli tostate e mandorle e nocciole caramellate.	4 x 3kg	a piacere	 	

Dolci Classici

					
0141	GRANELLA BASSINATA Granella di nocciola rivestita di zucchero.	4 x 3kg	a piacere	 	
0151	GRANIGLIA DI CROCCANTE "A" Croccante di nocciola bassinato in zucchero a velo con nota agrumata di arancio.	5 x 3kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0229	GRANELLA MANDORLA PRALINATA Granella di mandorla con zucchero.	5 x 3kg 4 x 5kg	a piacere	 	
0016	GRANELLA TORRONE Da torrone a stecche frantumato.	5 x 1kg	a piacere	 	

Cioccolato

					
0400	GRANELLA CIOCCOLATO FONDENTE Granella calibrata fine di vero cioccolato noir fondente.	10 x 1kg	a piacere	 	

07. Crumble

Croccanti, decorativi e gluten free.
I crumble Torronalba sono la guarnizione perfetta
per dare contrasto e personalità alle tue creazioni,
con attenzione ai dettagli e alle esigenze
di tutti.



Creme

0586	CRUMBLE CACAO	4 x 1kg	a piacere			
------	---------------	---------	-----------	--	--	--

Frutta

0587	CRUMBLE FRUTTI ROSSI	4 x 1kg	a piacere			
0600	CRUMBLE LIMONE	4 x 1kg	a piacere			

Frutta Secca

0585	CRUMBLE NOCCIOLA	4 x 1kg	a piacere			
0584	CRUMBLE PISTACCHIO	4 x 1kg	a piacere			



07.

Frutta Secca Intera

Autentica e decorativa, la nostra frutta secca intera è ideale per completare vaschette gelato e dessert con un dettaglio visivo e gustativo di qualità.

					
0096	MANDORLE DOLCI PELATE CRUDE Mandorle pelate, non tostate.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0072	MANDORLE TOSTATE Mandorle pelate e tostate.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0007	NOCCIOLE TOSTATE Calibro 13-15mm, varietà centro italia.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0060	NOCCIOLA TOSTATA PIEMONTE I.G.P. Nocciola Piemonte I.G.P.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0206	NOCCIOLE TOSTATE ALBA EXTRA Calibro 13-15mm, varietà trilobata.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	
0041	PISTACCHI TOSTATI Pistacchi interi provenienza extra europea tostatati.	6 x 2kg 3 x 5kg	a piacere	 	

08. Topping

Un tocco creativo che completa ogni creazione. I topping Torronalba, con il loro alto contenuto di frutta e i colori vivaci, trasformano ogni coppa in un'esperienza unica.



Cremosi

					
0299	TOPPING ALCHERMES Tipico del liquore.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0427	TOPPING ALPEN MOU Tipico della caramella al mou.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0230	TOPPING CAFFE' Ottenuto dalla infusione di chicchi di caffè arabica e robusta.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0204	TOPPING CIOCCOLATO Con selezionate miscele di cacao magro.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0188	TOPPING CIOCCOLATO BIANCO Crema al cioccolato bianco.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0305	TOPPING CORN TIME Crema di nocciole liscia.	6 x 0,60kg	a discrezione		
0215	TOPPING CREM CARAMEL Con zucchero caramellato.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0261	TOPPING FARCICREM Con nocciole e cacao.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0313	TOPPING MIELE Con miele di millefiori.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0372	TOPPING NOCCIOLA Crema al gusto delicato di nocciola.	6 x 0,70kg	a discrezione		
0300	TOPPING VANIGLIA Con delicata nota di vaniglia bourbon.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0194	TOPPING ZABAJONE Crema all'uovo e marsala.	6 x 0,60kg	a discrezione		

Frutta

					
0203	TOPPING AMARENA Con gusto caratteristico del frutto.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0201	TOPPING FRAGOLA Con purea di fragola.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0161	TOPPING FRUTTI DI BOSCO Con lamponi, fragole e succo mirtillo.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0205	TOPPING KIWI Con purea di kiwi.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0219	TOPPING LAMPONE Con lamponi.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0318	TOPPING MANGO Con polpa di mango.	6 x 0,75kg	a discrezione		
0231	TOPPING MENTA Con nota alla menta piperita.	6 x 0,75kg	a discrezione		

09. Kit

Proposte creative già pronte all'uso.
I nostri kit combinano paste
e variegature suggerite dai nostri esperti,
per offrire soluzioni pratiche, ispirate
e sempre nuove.



0565

KIT CIOCCOLATO PRINCIPE DI MODICA

Una nuova proposta per gli amanti del cioccolato realizzato secondo la tradizione di Modica.

n. 6 buste di Principe di Modica + n. 6 barrette di cioccolato di Modica I.G.P. al 90% di pasta amara + n. 1 busta da 1,2kg di La Contessa (chicche di cioccolato con Cioccolato di Modica I.G.P.).

far sciogliere n. 1 busta di Principe di Modica (1,75kg) insieme a n. 1 barretta in 2,5lt di acqua bollente. In estrazione o prima dell'estrazione aggiungere circa 200g di granella La Contessa e finire di decorare.

0464

KIT NEROBISCOTTO®

Crema gelato al gusto del biscotto "Oreo".

n. 2 latte da 3kg varieagto nerobiscotto cod. 0285; 3 sacchetti da 1kg di base Nerobiscotto cod. 0320; 1 display da 1,32kg Biscotti Oreo.

50g base Nerobiscotto per 1kg/mix, a discrezione il variegato Nerobiscotto

10. Varie

Tutto ciò che serve in più per creare al meglio.
Una selezione di ingredienti supplementari pensata
per completare e personalizzare la tua offerta
con versatilità e coerenza.

					
0095	ACIDO CITRICO Acido citrico in polvere.	10 x 1kg	a discrezione		
0169	CAFFE' LIOFILIZZATO Caffè liofilizzato.	6 x 1kg	a discrezione		
0207	COCCO RAPE' Pregiato cocco rape' di Ceylon.	2 x 3kg	a piacere		
0289	CREMIX Componente montante per gelato alto.	6 x 2kg	20-30g		
0373	EOLO SOFT Pasta di monodigliceridi trasparente e priva di retrogusto con proprietà'emulsionante e stabilizzante.	1 x 5kg	4-6g		
0145	FRUITGEL Gel trasparente per la conservazione della frutta fresca a pezzi.	6 x 1kg	200g prodotto + 300g acqua per 1kg frutta		
0315	GELPROTEIN Proteine di latte.	12 x 1kg	30-40g		
0153	POLVERE LIQUIRIZIA Pregiata liquirizia in polvere.	10 x 1kg	a discrezione		
0492	MASCARPONE Componente aromatico che conferisce al gelato il gusto di latte fresco caratterizzato da un'avvolgente cremosità.	10 x 1kg	50g		
0350	MATHILDE Nucleo, mix di stabilizzanti emulsionanti e proteine del latte.	6 x 2kg	25-30g		
0351	PRINCESS (AMARENATA) Ciliegie candite per decorazione in sciroppo con succo di amarena.	2 x 3kg	a piacere		



TORRONALBA s.r.l.
Loc. Catena Rossa, 13
12040 Piobesi d'Alba (CN)
+39 0173 361140



www.torronalba.com