



COMPRITAL



naszą prawdziwą naturą jest innowacyjność



Jakość

Innowacja

Kreatywność

Relacje

Zrównoważony rozwój



RELACJE

Silne relacje i wzajemne wsparcie to wartości naszego sukcesu.

SZACUNEK

Dla ludzi i środowiska ma kluczowe znaczenie dla firmy Comprital.

EMOCJA

Tworzymy jakościowe relacje z naszymi klientami, łącząc profesjonalizm i emocje.

DUCH PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

Naszą inspiracją są klienci zorientowani na własny rozwój.

Comprital, firma założona w 1985 roku jako firma rodzinna, przez lata osiągnęła silną pozycję **lidera na rynku**, dzięki ekspansji na rynki międzynarodowe. Sukces zawdzięcza również dzięki **jakości i innowacyjnemu** know-how.

Dzisiaj, Comprital jest członkiem platformy CSM INGREDIENTS, aby rozpocząć proces innowacji, mający na celu badanie i **rozwój zaawansowanych technologii**.

PODSTAWĄ NASZEJ DZIAŁALNOŚCI JEST DBAŁOŚĆ O ROZWÓJ I SUKCES NASZYCH KLIENTÓW.

Jesteśmy najbardziej dynamicznym i zaawansowanym technologicznie graczem na rynku. Dzięki pełnym pasji i innowacyjnym **badaniom** potrafimy wraz ze stałym rozwojem utrzymać włoską charakterystykę lodów rzemieślniczych nieodbiegającą od pierwowzorów.

Wysoką **jakość produktów i usług** odpowiadających potrzebom naszych klientów osiągamy codziennym wysiłkiem oraz **systematycznymi szkoleniami**.



CERTYFIKAT HALAL

Comprital uzyskał certyfikat Halal dla kilku produktów. Jest to gwarancja poświadczająca, że składniki, produkcja i opakowanie są zgodne z zasadami etycznymi tradycji islamskiej.



CERTYFIKAT BRC

Jest to standardowy punkt odniesienia dla producentów żywności. To jest zestaw wytycznych dotyczących produkcji bezpiecznej żywności i zarządzania jakością. To jest jeden ze standardów bezpieczeństwa żywności uznanych przez Światowe Bezpieczeństwo Żywności Initiative (GFSI), organizacja międzynarodowa, której głównym celem jest zwiększenie i promowanie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu dostaw.



CERTYFIKAT KOSHER

Certyfikat koszerności związany jest z produkcją odpowiedniej żywności zgodny z zasadami rabinicznymi. Certyfikat koszerności oznacza: że jedzenie pasuje do zasad religii żydowskiej i jest wysokiej jakości.



VEGANOK

Certyfikat VEGANOK jest jednym z najbardziej uznanych etycznych standardów na świecie. Jest to pierwszy i jedyny znak gwarancyjny dla wegańskich produktów. VEGANOK jest najbardziej rozpowszechnionym wegańskim standardem w Europie.

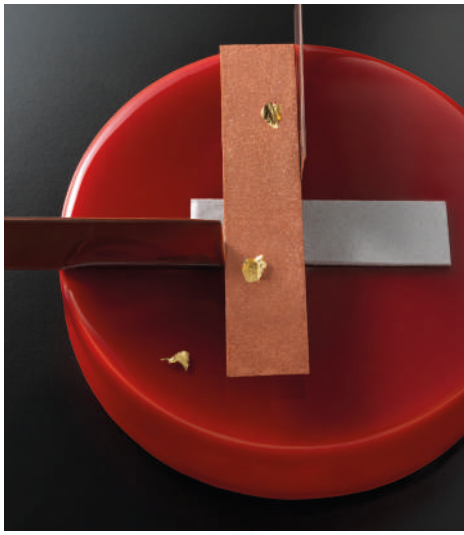


ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne)

Nasza klasyczna pasta „Nocciola Piemonte ChOG” posiada certyfikat ChOG (Protected oznaczenie geograficzne). Certyfikat ten ma na celu ochronę klientów i potwierdza pochodzenie produktu oraz jego produkcję w procesie zgodnym z określonymi normami i zasadami. Produkty z certyfikatem ChOG należą do doskonałości europejskiego rolnictwa i produkcji rolno-spożywczej i stanowią system ochrony dla terytorium, kultury i historii produktu.



COMPRITAL





Giubileo Experience

Giubileo Experience str. 6

Bases and Supplements

Bazy mleczne str. 10
Bazy owocowe str. 14
Bazy specjalne str. 16
Suplementy str. 18

Speedy Trilogy

Speedy Trilogy str. 20

Speedy klasyczne

Speedy klasyczne str. 24

VeganOK

VeganOK str. 28

Bez laktozy

Bez laktozy str. 40

Bazy roślinne

Baza roślinna str. 41

Polewy i produkty do deserów

Bazy do deserów i Semifreddo str. 42
Produkty do deserów str. 44

Jogurt mrożony

Jogurt mrożony str. 46

Lody do automatu

Lody do automatu str. 48

Knam

Knam str. 52

Czekolada

Czekolada str. 54

Pasty i produkty w proszku

Pasty klasyczne str. 56
Pasty owocowe str. 60
Bazy smakowe str. 62

Variegato

Variegatury owocowe ... str. 64
Variegatury kremowe str. 66

Kremy

Monelle str. 68

Glazury i polewy

Glazury str. 70
Straciatelle str. 74

Topping

Topping Be the Top str. 76

Produkty do granitorów

Frunita str. 78

Comprital Athenaem

Athenaem str. 80



Certyfikat VeganOK



Bez glutenu



Certyfikat Halal



Produkt wegański



Bez laktozy



Pasteryzator lub dodanie ciepłej wody

Giubileo Experience

Giubileo Experience to program, dzięki któremu lodziarnie mogą proponować swoim klientom niezwykle lody o wyjątkowej jakości.

Z baz zostały całkowicie wyeliminowane emulgatory oraz utwardzone i rafinowane tłuszcze roślinne. Receptury przewidują zastosowanie cukru trzcinowego i winogronowego, a także świeżej śmietany oraz mleka, które możemy łączyć z wysoką jakością past i surowców.



Bazy Giubileo






Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
B211A	GIUBILEO LATTE	Baza naturalna, nie posiada tłuszczu roślinnych, emulgatorów i sztucznych aromatów. Zawiera cukier trzcinowy i mączkę chleba świętojańskiego.	100g/l	1	12	Neutralny	H					
B217B	GIUBILEO FRUTTA PIÙ	100% baza owocowa, jedynym stabilizatorem zastosowanym w tej bazie to pektyna, nie zawiera emulgatorów. Nadaje się również do tworzenia Variegato, żeli, ciast, monoporcji i syropów owocowych.	100g/l	1	12	Neutralny	H					
B212	GIUBILEO FRUTTA	Baza idealna do wykonania 100% sorbetów naturalnych, smak i kolor owocowy, nie posiada emulgatorów	250g/l	1	12	Neutralny	H					
PC670	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO	Baza naturalna, nie zawiera emulgatorów, posiada tylko naturalne składniki. Idealna do robienia sorbetów, Cremolata i Semifreddo.	310g/l	1,5	10	Neutralny	C					
B214A	GIUBILEO CIOCCOLATO	Czysta etykieta bogata w prawdziwą, gorzką czekoladę dzięki której smak lodów jest idealnie czekoladowy a przy tym wyrazisty i na dłużej pozostaje w ustach. Nie zawiera emulgatorów i tłuszczu roślinnych.	200-250g/l	1	10	Czekoladowy	H					

Pasty Giubileo

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC650PB	AMARETTO GIUBILEO	Pasta bogata w kruszone amaretti, cukier winogronowy i cukier trzcinowy o przyjemnym gorzkim migdałowym smaku	100g/l	2,5	2	Amaretto i gorzki migdał					
PC626PB	CAFFE' DEL NONNO GIUBILEO	Pasta na bazie kawy z mieszanką arabiki i robusty, z dodatkiem cukru trzcinowego i winogronowego.	50g/l	3	2	Kawowy					
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO	Pasta z czystego cynamonu cejlońskiego, z dodatkiem cukru trzcinowego i winogronowego.	50g/l	3	2	Cynamonowy					
PC637PB	CARAMEL MOU GIUBILEO	Pasta wykonana z koncentratu pełnego mleka z karmelizowanym cukrem oraz cukrem trzcinowym i winogronowym, o typowym smaku toffi.	80g/l	3	2	Karmelowy					
PC646P	CARAMELLO SALATO GIUBILEO	Pasta o typowym smaku toffi, z lekką słoną nutą, wykonana z zagęszczonego mleka pełnego, karmelizowanego cukru, cukru trzcinowego i cukru winogronowego.	100g/l	3	2	Słony karmel					
PC634PB	COCCO GIUBILEO	Pasta kokosowa z cukrem trzcinowym i winogronowym.	100g/l	3	2	Kokosowy					

Giubileo Experience

Pasty Giubileo

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO	Pasta z lukrecji z nutą anyżu gwiazdkowatego, z cukrem trzcinowym i cukrem winogronowym.	100g/l	2,5	2	Lukrecja z anyżem	●	●	●	●	
PC649PB	MALAGA GIUBILEO	Pasta z żóltkami jaj, rumem i rodzynkami, z cukrem trzcinowym i winogronowym.	100g/l	3	2	Malaga			●	●	
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO	Pasta z naturalnej mięty pieprzowej z dodatkiem cukru trzcinowego i winogronowego.	40-50g/l	3	2	Miętowy	●	●	●	●	
PC640PA	“NOCCIOLA PIEMONTE IGP” GIUBILEO	Pasta z lekko palonymi, rafinowanymi z certyfikatem ChOG orzechami laskowymi z Piemontu.	100g/l	2,5	2	100% Orzech laskowy	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO	Pasta pistacjowa w kolorze zielonym.	100g/l	2,5	2	100% Pistacja	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR	Pasta pistacjowa bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% Pistacja	●	●	●	●	●
PC434P	ROSA GIUBILEO	Pasta z różanymi nutami aromatycznymi, z dodatkiem cukru trzcinowego i winogronowego.	50g/l	3	2	Różany	●	●	●	●	
PC629PB	TIRAMISU' GIUBILEO (con mascarpone)	Pasta o charakterystycznym smaku popularnego włoskiego Tiramisu, z żółtkiem jaj, winem Marsala, kawą i świeżym mascarpone, cukrem trzcinowym, cukrem winogronowym.	80 g/l	3	2	Tiramisu			●		
PC636PB	VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar)	Pasta biała z żółtkiem, ekstrakt z wanilii z Madagaskaru, z cukrem trzcinowym i winogronowym, z nutami cytrusów i migdałów.	50g/l	3	2	Wanilia			●	●	
PC638PB	ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO	Pasta z żółtkiem jaj i sycylijskiego wina IGT Zibibbo.	80g/l	2,5	2	Zabajone			●	●	
PC639PB	ZUPPA INGLESE GIUBILEO	Pasta wyprodukowana z: likier z wiśni marasca, cukier trzcinowy i winogronowy	50g/l	3	2	Zuppa Inglese			●	●	

Mieszanki smakowe Giubileo

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO	Produkt wykonany z gorzkiej czekolady odtłuszczonego kakao w proszku. Idealny do sorbetów czekoladowych, musów, kremów bawarskich i gorącej czekolady.	70-100g/l	1,5	2	Gorzka czekolada	•	•	•	•	
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM	100% czysty proszek z lukrecji.	25g/l	1	10	Lukrecja	•	•	•	•	
P408A	MASCARGEL GIUBILEO	Maskarpone w proszku.	50g/l	1	10	Mascarpone			•		•
P485	TE' MATCHA GIUBILEO	Prawdziwa zielona herbata, bez barwników i sztucznych aromatów.	100g/l	1	12	Zielona herbata	•	•	•	•	

Lody Gastronomiczne



Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
B354	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE CREMA	Baza charakteryzująca się czystą etykietą. Wolna od tłuszczu roślinnych i emulgatorów, nadaje się do przygotowywania lodów gastronomicznych z sera, mięsa i ryb. Pozwala uzyskać gładką i kremową konsystencję.	250g/l	1	10	Neutralny	H				•	
B355	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO	Baza charakteryzująca się czystą etykietą, wolna od tłuszczu roślinnych i emulgatorów, doskonała baza do produkcji sorbetów warzywnych. Pozwala uzyskać gładką i kremową konsystencję.	320g/l	1,3	8	Neutralny	H	•	•	•	•	

Cukier Winogronowy

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
PC606	GRAPE SUGAR	Cukier winogronowy - dostępny tylko w postaci płynnej - jest produktem naturalnym, otrzymywany przez oczyszczenie winogron. Składa się głównie z fruktozy i glukozy i jest idealny do rzemieślniczych lodów, dając gładkość i jedwabistość. Cukier winogronowy firmy Comprital ma ok. 65°Brix, z lekko owocowym i delikatnym aromatem.	10-60g/l	1,3	10	Owocowy	H/C	•	•	•	•	

Bazy mleczne



Nasz wybór baz mlecznych oferuje szeroki asortyment spełniający wszelkie potrzeby producentów lodów. Bazy o wysokim, średnim i niskim dozowaniu, na gorąco i na zimno, z tłuszczami roślinnymi lub bez.



Bazy o niskim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B054A	BASE 50	Czysta etykieta i bez tłuszczu roślinnych Baza jest wyjątkowo kremowa. Dobry smak śmietankowo - mleczny	50g/l	2,5	4	Mleczno śmietankowy	H	A					
B824	BASE ITALIA 50	Charakteryzuje się waniliowym aromatem. Lody idealnie zbilansowane zarówno pod względem struktury jak i smaku.	50g/l	2,5	4	Mleczno waniliowy	H/C	-					
B825A	BASE PLUS 50	Neutralna baza, bez emulgatorów, aromatów, bogata w błonnik.	50g/l	1	10	Neutralny	H	-					
B037	CHIMERA	Baza bez tłuszczów roślinnych. Zastosowanie tłuszczów mlecznych sprawia, że produkt jest stabilny, jedwabisty, bogaty i odporny na wahania temperatury.	50g/l	2,5	4	Mleczny z posmakiem masła	H/C	A					
B035	IDRA	Baza pozwala uzyskać lody o wyjątkowo wyraźnym smaku mleka. Duża odporność na zmiany temperatur.	50g/l	2,5	4	Mleczny	H/C	V					

Bazy o średnim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B898	BASE NATURALE 75	Baza mleczna z czystą etykietą, zastosowanie takich składników jak błonnik ziemniaczany i błonnik cytrusowy umożliwia uzyskanie napowietrzonego i kremistego produktu.	75g/l	1	10	Neutralny mleczno śmietankowy z posmakiem wanilii	H	A					
B211A	LATTE GIUBILEO	Naturalna baza mleczna, bez tłuszczów roślinnych, emulgatorów i sztucznych aromatów. Nawet przy temperaturze -20°. lody zachowują swoją miękkość, kremowość, jedwabistość i gładkość. Znakomita do produktów na wynos.	100g/l	1	12	Neutralny z wanilią i posmakiem miodu	H	A					
B346	BILANCIATA 100	Mleczna baza bez tłuszczów roślinnych, rozpuszczalna tylko na ciepło, lody są wyjątkowo kremowe, gładkie i jedwabiste.	100g/l	2,5	4	Mleczno śmietankowy	H	A					
B032	INVIDIA	Baza bez tłuszczów roślinnych. Zastosowanie frakcjonowanych tłuszczów mlecznych sprawia, że produkt jest stabilny, jedwabisty, bogaty i odporny na wahania temperatury.	100g/l	2,5	4	Śmietankowy z posmakiem masła	H/C	A					

Bazy Mleczne

Bazy o średnim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B147	BASE SAN MARCO 100	Kompletna baza o kremowej i plastycznej konsystencji i stabilnej strukturze.	100g/l	2,5	4	Mleczny	H/C	V			•	•	
B148	BASE SAN MARCO 100 PANNA	Baza mleczna o śmietankowym smaku plastyczna, kremista odporna na wahania temperatury.	100g/l	2,5	4	Śmietanka	H/C	A/V			•	•	
B024A	COMPRIPAN 100	Tradycyjna baza mleczna charakteryzuje się mleczno - śmietankowym smakiem.	100g/l	2,5	4	Śmietanka	H	A/V			•		
B902	BASE LACTOSE FREE 100	Baza bez laktozy, bez tłuszczu roślinnych, o kremowej konsystencji i stabilnej strukturze.	100g/l	1	10	Mleczny	H/C	-			•	•	
B312	ROYALPANNA	Beztłuszczowa baza mleczna pochodzenia roślinnego, wykonana z prostych składników. Charakteryzuje się zrównoważonym aromatem mleka, bogatym smakiem, doskonałą strukturą i kremistością.	180g/l	2	4	Śmietanka z wanilią	H	A			•		•
B026D	UNICA	Beztłuszczowa baza roślinna, charakteryzuje się silnym aromatem mleczno śmietankowym. Zapewnia lodom miękkość i kremowość, o neutralnym smaku. Doskonale nadaje się do lodów wysoko wypiętrzonych w witrynie	100g/l	2,5	4	Mleczna śmietanka z wanilią	H/C	A			•		•
B005	NIRVANA	Baza idealna do wykonania kremowych lodów, wyjątkowo smacznych i plastycznych. Doskonale nadaje się do lodów wysoko wypiętrzonych w witrynie.	100g/l	2,5	4	Mleczny	H/C	V			•		•
B118	NIRVANA PANNA	Baza idealna do prezentowania lodów wysoko wypiętrzonych. Nadaje lodom gładką i kremistą konsystencję.	100g/l	2,5	4	Mleczna śmietanka, wanilia	H/C	V			•		•
B202	NIRVANA R	Baza o neutralnym smaku, rozpuszczalna zarówno na ciepło jak i na zimno. Lody zachowują kremową i doskonałą strukturę.	100g/l	2,5	4	Neutralny	H/C	V			•		•

Bazy o średnim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B138	MUSA 150	Pozwala na uzyskanie lodów mocno napowietrzonych, o doskonałej ciepłej strukturze. Odporna na zmiany temperatur.	150g/l	2,5	4	Mleczny	H/C	V					
B311A	ROYALBASE	Baza lekko aromatyzowana mlekiem. Nawet najprostsze receptury pozwalają na uzyskanie lodów o wspaniałej strukturze i trwałości.	180g/l	2	4	Mleczna wanilia	H	V					
B897	ROYALBASE PLUS	Baza charakteryzująca się mocnym aromatem mleka i wanilii dla kremowych lodów o doskonałej strukturze i trwałości. Do produkcji stosowane są tylko mleko, śmietanka i cukier.	190g/l	2	4	Mleczno waniliowy	H	V					

Bazy o wysokim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B356	BASE ITALIA 250	Kompletna baza o świeżym smaku i łagodnym aromacie mleczno waniliowym	250g/l	2	4	Mleko i wanilia	H	V					
B165B	HEIDI	Gotowa baza do lodów mlecznych, pozwala uzyskać lody o wyjątkowej strukturze w prosty i praktyczny sposób, zarówno na zimno jak i na ciepło lody miękkie o kremowej konsystencji.	300g/l	2	4	Śmietanka	H	V					
B852	COMPRIMIX 500	Stabilna i łatwa w użyciu baza, o ciekawym śmietankowym smaku.	330g/l	2,5	4	Śmietanka	H	V					
B904	BASE LACTOSE FREE 500	Kompletna baza bez laktozy, charakteryzuje się kremową i stabilną konstrukcją.	500g/l	2,5	4	Mleczny	H	V					
B913	DOLOMITI 500	Baza stabilna, łatwa w użyciu, o neutralnym smaku i rozpuszczalna zarówno na zimno jak i na ciepło.	500g/l	2,5	4	Mleczny	H/C	V					

Bazy owocowe



Pełna gama produktów idealnych do przygotowania kremowych, plastycznych i stabilnych sorbetów owocowych.

Bazy o niskim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B848	PERFECTA PLUS	Baza do przygotowania zarówno na gorąco jak i na zimno, bez emulgatorów. Pozwala na otrzymanie sorbetów o wyjątkowej kremistości i długiej stabilności. Podkreśla smak świeżych owoców.	40g/l	2,5	4	Neutralny	H/C	-	●	●	●	●	
B022	PERFECTA	Baza o niskim dozowaniu, gwarantuje najwyższą stabilność i trwałą strukturę we wszystkich środowiskach, również najbardziej kwaśnych.	40g/l	2,5	4	Neutralny	H/C	-		●	●	●	●
B213	PERFECTISSIMA	Baza odporna na wahania temperatury, posiada zdolność do utrzymania naturalnych barw owoców. Długotrwała kremowa struktura.	80g/l	2,5	4	Neutralny	H/C	-		●	●	●	●
B217B	FRUTTA PIU' GIUBILEO	W 100% naturalna baza idealna do produkcji lodów owocowych variegatur.	100g/l	1	12	Neutralny	H	-	●	●	●	●	●

Bazy o średnim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B212	FRUTTA GIUBILEO	Baza idealna do robienia 100% naturalnych sorbetów, wzmacnia smak i kolor owoców, nie zawiera emulgatorów.	250g/l	1	12	Neutralny	H	-	●	●	●	●	






Bazy o wysokim dozowaniu

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B150	SOLOFRUTTA	Idealna do produkcji sorbetów najwyższej jakości, bez dodatku wody	300g/l	0,9	12	Neutralny	C	-	•	•	•	•	
PC670	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO	Baza naturalna, nie zawiera emulgatorów, posiada tylko naturalne składniki. Idealna do robienia sorbetów, Cremolata i Semifreddo	310g/l	1,25	10	Neutralny	C	-	•	•	•	•	
P778	SPEEDY FRUTTA STEVIA	Gotowy produkt bogaty we włókna, idealny do produkcji doskonałych sorbetów. Prosta receptura, kremowa konsystencja	360g/l	0,9	12	Neutralny	C	-	•	•	•	•	
P190	SPEEDY FRUTTA	Gotowy produkt do łatwego i szybkiego przygotowania na zimno sorbetów owocowych.	450g/l	0,9	12	Neutralny	C	-	•	•	•	•	



Bazy specjalne

Comprital uważnie przygląda się trendom rynkowym, włączając do swojego asortymentu również bazy roślinne, sojowe i niskokaloryczne.






Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B136B	CIOKO BLACK 250	Łatwa w użyciu kompletna baza nadająca się zarówno do przygotowania na ciepło, jak i na zimno, charakteryzująca się ciemnym kolorem i intensywnym kakaowym smakiem.	250g/l	2	4	Kakao/ czekolada	H/C	V			•		•
B903	BASE PLANT BASED	dla Vegan lub osób z nietolerancją laktozy.	480g/l	1,3	8	Mleko/ śmietana/ ryż	H	V	•	•	•	•	
P316	FREE CACAO	Linia produktów w proszku, które po rozpuszczeniu w wodzie staną się doskonałymi lodami bez dodatku cukrów i tłuszczów.	500g/l	1	10	Kakao	C	-			•		•
P314	FREE LIMONE	Linia produktów w proszku, które po rozpuszczeniu w wodzie staną się doskonałymi lodami bez dodatku cukrów i tłuszczów. Niska kaloryczność, szybkie przygotowanie, doskonały smak. Dla osób z dietą o obniżonej zawartości cukru. Nie zawierają aspartamu.	500g/l	1	10	Cytryna	C	-		•	•	•	
P315	FREE VANIGLIA	Linia produktów w proszku, które po rozpuszczeniu w wodzie staną się doskonałymi lodami bez dodatku cukrów i tłuszczów. Niska kaloryczność, szybkie przygotowanie, doskonały smak. Dla osób z dietą o obniżonej zawartości cukru. Nie zawierają aspartamu.	500g/l	1	10	Wanilia	C	-			•		•
B168	RISO & SOIA	Umożliwia przygotowanie lodów o niepowtarzalnym i świeżym smaku, bez sacharozy, glutenu i pochodnych mleka. Lody o zmniejszonej zawartości kalorii.	500g/l	1,25	8	Ryż i soja	H	-		•	•	•	•
B087	VEGETALIA	Produkt przeznaczony do rozpuszczenia w wodzie. Lody na bazie soi wolne od sacharozy, pochodnych mleka i glutenu.	500g/l	2,5	4	Soja i Wanilia	H			•	•	•	•
B091	ALCOLICA (base for alcoholic gelato)	Odpowiednia podstawa do lodów i sorbetów alkoholowych. Otrzymujemy lody o stabilnej, kremowej i jedwabistej strukturze.	500g/l	1	10	Neutralny	C	V			•		
B1018	PLANT BASED CHOCOLATE	Bez emulgatorów i produktów pochodzenia zwierzęcego.	670g/l wody	1,6	8	Czekolada	H	V	•	•	•	•	








Suplementy

Produkty o niskim dozowaniu, rozpuszczalne również na zimno.

Pozwalają rozwiązać wiele problemów związanych z lodami bez zmiany receptury:
poprawiają strukturę, kremowość, objętość, odporność na topnienie.

Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
PF032	CREMOLINA (in pasta)	Emulgator w formie pasty. Składnik, który zwiększa objętość lodów, a także ich smarowność.	Pasta	3g/l	5	1	Neutralny	H/C	•	•	•		
P007A	INTEGRA LATTE	Produkt proteinowy, lody ciepłe dla podniebienia, poprawia zarówno strukturę, jak i trwałość w witrynie. Ponadto spowalnia topnienie i zwiększa kremowość.	Proszek	20g/l	1	8	Neutralny	H/C			•		•
P011	INTEGRA PANNA	Produkt przeznaczony do zwiększenia struktury i stabilności lodów. Pomaga uzyskać lody wysoko spiętrzone w witrynie. Odpowiedni do wykonania lodów o smaku zabajone, malaga, tiramisu, cassata.	Proszek	20g/l	1	8	Neutralny	H/C			•		•
PC531P	INTEGRA STRUTTURA (in pasta)	Produkt w postaci płynnej na bazie cukrów redukujących, które zapobiegają tworzeniu się kryształków lodu, poprawia strukturę i plastyczność, zwiększając objętość lodów.	Pasta	20g/l	3	2	Neutralny	H/C			•	•	
P152	INTEGRA FIBRE	Włókna roślinne i fruktoza produkt bez sacharozy, tłuszczów i pochodnych mleka. Zapobiega tworzeniu się kryształków lodu. Spowalnia topnienie podnosi plastyczność i stabilność lodów. Idealny do korygowania wad separacji wody w sorbetach.	Proszek	20g/l	1	8	Neutralny	H/C	•	•	•	•	•
P1232	SPEEDY +4	Produkt w proszku z linną Speedy, pozwala przygotować stabilny mus w dodatniej temperaturze. Speedy +4 można przechowywać w temperaturze -18°C, bez niepożądanych zmian w strukturze.	Proszek	50-70g/l	1	8	Neutralny	H			•		
P138	MERINGA PIU'	Produkt w proszku idealny do wyrobów na bazie białek jaj, np. do pieczenia bez, deserów i makaroników.	Proszek	400 g/l	2,5	4	Neutralny	H/C			•	•	
P018A	PIUGEL	Produkt zwiększa objętości lodów, jak również zmniejsza punkt zamarzania i słodkości.	Proszek	10-50g/l	2	5	Neutralny	H/C			•		

Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
PC606	GRAPE SUGAR	Cukier winogronowy - dostępny tylko w postaci płynnej - jest produktem naturalnym, otrzymywanym przez oczyszczanie winogron. Składa się głównie fruktozy i glukozy, doskonale nadaje się do lodów rzemieślniczych, nadając im gładkość i aksamitność. Cukier winogronowy Compital ma stężenie ok. 65° Brix, z lekkim i delikatnym owocowym aromatem	Płyn	10-60g/l	1,3	10	Fruit	H/C	•	•	•	•	

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P114A	NEUMILK 5/C	5g/l	2,5	4	Neutralny	H		•	•	•	•
P094	NEUTRO 3 - 5 LATTE	5g/l	1	10	Neutralny	H			•		
P097A	NEUTRO 3 - 5 FRUTTA	5g/l	1	8	Neutralny	H	•	•	•	•	•





SPEEDY TRILOGY

Triple the goodness

Prawdziwy

Naturalny

Wszechstronny



Dowiedz
się więcej

Speedy Trilogy






Innowacyjność i dbałość o trendy rynkowe to podstawa działalności firmy Comprital.

Speedy Trilogy jest to kontynuacja Speedy Classic, jednego z wielkich sukcesów Comprital.


Jest to prosty, gotowy do użycia i wszechstronny produkt, z szeroką gamą smaków, zgodnych z trendami konsumenckimi.

W skrócie:

- **Gotowy do użycia, dodając tylko gorącą wodę**
- **Naturalny**
- **Nie zawiera emulgatorów**
- **Linia produktów o zmniejszonej zawartości cukru**
- **Zrównoważony: opakowania monomateriałowe i nadające się do recyklingu**
- **Wielofunkcyjny: działanie w różnych zastosowaniach**
- **Źródło błonnika**
- **Z agawą i/lub cukrem kokosowym**

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1238	ANANAS E COCCO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów. Zawiera liofilizowany kokos	454 g/l wody	1,25	10	Ananas i kokos	C	•	•	•	•	
P1242	CARAMEL TOFFEE	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 28% mniej cukrów, wyśmienity smak, 30% redukcji tłuszczów.	600 g/l wody	1,5	8	Karmel Toffi	H				•	
P1247	CASSIS E KARKADE'	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 30% mniej cukrów.	454 g/l wody	1,25	10	Czarna porzeczka z hibiskusem	C		•	•	•	
P1241	FRAGOLA, LIME E SAMBUCO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 30% mniej cukrów. Zawiera liofilizowane kawałki truskawki.	454 g/l wody	1,25	10	Truskawka, Limonka, Czarny Bez	C	•	•	•	•	

Speedy Trilogy

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1248	GUAVA MANGO E COCCO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 30% mniej cukrów.	454 g/l wody	1,25	10	Guava mango i kokos	C	•	•	•	•	
P1237	LIMONE	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 30% mniej cukrów.	454 g/l wody	1,25	10	Cytryna	C	•	•	•	•	
P1246	LIMONE E MENTA	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 30% mniej cukrów. Świeży aromat mięty.	454 g/l wody	1,25	10	Cytryna z miętą	C	•	•	•	•	
P1240	LIMONE E ZENZERO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 30% mniej cukrów, jeden z najpopularniejszych smaków cytrynowych.	454 g/l wody	1,25	10	Cytryna z imbirem	C	•	•	•	•	
P1244	NOCCIOLA	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 27% mniej cukrów, 52% mniej tłuszczu, 16,2% prażonych i rafinowanych orzechów laskowych	600 g/l wody	1,5	8	Orzech laskowy	H			•		
P1245	PISTACCHIO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 27% mniej cukrów, 33% mniej tłuszczu, 18,7% pistacji.	600 g/l wody	1,5	8	Pistacja	H			•		
P1243	SPIRULATTE	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów. Kolor typowy dla koloru spiruliny.	600 g/l wody	1,5	8	Spirulate	H			•		
P1239	VANIGLIA	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien, nie zawiera emulgatorów 17% mniej cukrów i 62% tłuszczów. Naturalny aromat wanilii Bourbon.	600 g/l wody	1,5	8	Wanilia	H			•		










SPEEDY Classic



Początek historii Comprital.

Szeroka gama kompletnych baz w proszku.

Kod	Nazwa	Doz.	Woda/ mleko	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P044A	ACE (multivitamin A+C+E)	450g/l	W	1,25	10	ACE	C	•	•	•		
P053A	ACE CON FRUTTOSIO	450g/l	W	1,25	10	ACE	C	•	•	•		
P283	ACE VERDE	450g/l	W	1,25	10	Jabłko, kiwi, cytryna	C	•	•	•		
P026A	ALBICOCCA	450g/l	W	1,25	10	Morela	C	•	•	•		
P245	ANANAS CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Ananas	C	•	•	•	•	
P047A	ARANCELLO	450g/l	W	1,25	10	Pomarańcza	C	•	•	•		
P282	ARANCIA SANGUINELLA	450g/l	W	1,25	10	Czerwona pomarańcza	C	•	•	•	•	
P774	BABYBLUE	450g/l	M	1,25	8	Wanilia	C		•			
P243	BANANA CON PEZZI	450g/l	M	1,25	8	Banan	C		•		•	
P1266	CANNELLA	450g/l	M	1,25	10	Cynamon	C		•			
P482	CARAMELLO SALATO	450g/l	M	1,25	8	Słony karmel	C		•			
P154A	CIOCCOLATO	450g/l	M	1,25	8	Czekolada	C		•		•	
P451	CIOCCOLATO BIANCO	450g/l	M	1,25	8	Biała czekolada	C		•			
P158	CIOCCOLATO BIANCO&COCCO	450g/l	M	1,25	8	Biała czekolada i kokos	C		•		•	
P257A	CIOCCOLATO FONDENTE	450g/l	W/M	1,25	8	Ciemna czekolada	C		•		•	
P435	CREMA	450g/l	M	1,25	8	Śmietanka	C		•		•	

SPEEDY Classic

Kod	Nazwa	Doz.	Woda/ mleko	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P776	CREMA CAFFE'	450g/l	M	1,25	10	Krem kawowy	C			•		
P781	CREMA CATALANA	450g/l	M	1,25	8	Krem kataloński	C			•		•
P020A	DOLCEANGURIA	450g/l	W	1,25	10	Arbuz	C	•	•	•		
P320	FIOR DI LATTE	450g/l	M	1,25	8	Śmietanka	C			•		•
P260	FRAGOLA	450g/l	W	1,25	8	Truskawka	C	•	•	•	•	
P244	FRAGOLA CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Truskawka	C	•	•	•	•	
P246	FRUTTI DI BOSCO CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Owoce leśne	C	•	•	•	•	
P775	GIANDUIOTTO	450g/l	M	1,25	10	Gianduja	C			•		
P330	GRAN CIOCCOLATO ELVETIA	600g/l	W	1,5	8	Ciemna czekolada	H			•		•
P374A	GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER	670g/l	W	1,6	8	Ciemna czekolada	H	•	•	•	•	
P071A	KIWI	450g/l	W	1,25	10	Kiwi	C	•	•	•	•	
P025C	LATTE DI COCCO	450g/l	M	1,25	8	Mleczko kokosowe	C			•		•
P074A	LIME	450g/l	W	1,25	10	Limonka	C	•	•	•	•	
P034A	LIMONCELLO	450g/l	W	1,25	10	Limoncello	C	•	•	•		
P307B	LIMONE	450g/l	W	1,25	10	Cytryna	C	•	•	•	•	
P259	LIMONE COSTIERA	450g/l	W	1,25	10	Cytryna	C	•	•	•		
P777	MALAGA CON UVETTA	450g/l	M	1,25	8	Malaga	C			•		
P038A	MANDARINO	450g/l	W	1,25	10	Mandarynka	C	•	•	•	•	
P483	MANDORLA	450g/l	M	1,25	10	Migdał	C			•		•
P427	MANGO ALPHONSO CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Mango alphonso	C	•	•	•	•	
P287	MANGO CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Mango	C	•	•	•	•	
P429	MASCARPONE	450g/l	M	1,25	8	Mascarpone	C			•		•
P481	MATCHA	450g/l	M	1,25	8	Zielona herbata	C			•		•

Kod	Nazwa	Doz.	Water/ milk	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P037A	MELA VERDE	450g/l	W	1,25	10	Zielone jabłko	C	•	•	•	•	
P247	MELA VERDE CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Zielone jabłko	C	•	•	•	•	
P430	MELOGRANO	450g/l	W	1,25	10	Granat	C	•	•	•	•	
P076A	MELONE	450g/l	W	1,25	10	Melon	C	•	•	•	•	
P254	MELONE CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Melon	C	•	•	•	•	
P036A	MENTA	450g/l	W	1,25	10	Mięta	C		•		•	
P292	MIRTILLO CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Jagoda	C	•	•	•	•	
P293	MORA CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Jeżyna	C	•	•	•	•	
P338	NOCCIOLA	450g/l	M	1,25	10	Orzech laskowy	C		•			
P294	PERA CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Gruszka	C	•	•	•	•	
P049A	PESCA GIALLA	450g/l	W	1,25	10	Brzoskwinia	C	•	•	•	•	
P248	PESCA GIALLA CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Brzoskwinia	C	•	•	•	•	
P339	PISTACCHIO REALE	450g/l	M	1,25	10	Pistacja	C					
P050A	POMPELMO ROSA	450g/l	W	1,25	10	Różowy grapefruit	C	•	•	•	•	
P434	RICOTTA	450g/l	M	1,25	8	Ricotta	C			•		
P082A	SOLEADA	450g/l	W	1,25	10	Tropical	C	•	•	•	•	
P290	SOLEADA CON PEZZI	450g/l	W	1,25	8	Tropical	C	•	•	•	•	
P190	SPEEDY FRUTTA	450g/l	W	0,9	12	Naturalny	C	•	•	•	•	
P778	SPEEDY FRUTTA STEVIA	360g/l	W	0,9	12	Naturalny	C	•	•	•	•	
P426	TIRAMISU'	450g/l	M	1,25	8	Tiramisù	C			•		•
P1249	VANIGLIA	450g/l	M	1,25	10	Wanilia	C			•		
P045A	VANIGLIA GIALLA	450g/l	M	1,25	10	Żółta wanilia	C			•		•
P396	YOGURT	440g/l	M	1,10	10	Jogurt	C			•		•
P233	YOGURT CON FRUTTOSIO	440g/l	M	1,10	10	Jogurt	C			•		



Gelato al riso e zenzero

INGREDIENTI

100g di riso
100g di zucchero
100g di latte
100g di panna acida
100g di zenzero
100g di cacao

PREPARAZIONE

1. Si tosta il riso in una padella a fuoco medio per circa 15 minuti, fino a quando diventa dorato e croccante. Si lascia raffreddare.

2. Si prepara il gelato seguendo la ricetta standard, sostituendo il latte con il latte di riso e aggiungendo lo zenzero e il cacao.

3. Si serve il gelato con una spruzzata di cacao e una fetta di zenzero.

Mini Cup con gelato alla rosa

INGREDIENTI

100g di gelato alla rosa
100g di panna acida
100g di cioccolato
100g di zucchero
100g di latte

PREPARAZIONE

1. Si prepara il gelato alla rosa seguendo la ricetta standard.

2. Si prepara la base del cup con il cioccolato, lo zucchero e il latte.

3. Si monta la panna acida e si versa sopra il gelato.

4. Si serve il cup con una spruzzata di zucchero.

Semifreddo alla Monella

INGREDIENTI

100g di cioccolato
100g di panna acida
100g di zucchero
100g di latte
100g di gelato alla monella

PREPARAZIONE

1. Si prepara il semifreddo seguendo la ricetta standard, sostituendo il gelato con il gelato alla monella.

2. Si serve il semifreddo con una spruzzata di zucchero.

Lody wegańskie Comprital powstały dzięki współpracy z Emanuele Di Biase najpopularniejszym włoskim specjalistą od cukiernictwa wegańskiego.

VeganOK



linia zawierająca ponad 160 wegańskich certyfikowanych produktów,
nie zawierających surowców pochodzenia zwierzęcego
i wciąż wiernych tradycyjnemu smakowi rzemieślniczemu.



Bazy

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C						
B358	BASE VEGANA	Neutralna baza nie zawierająca produktów zwierzęcych, lody o kremowej strukturze przypominające smak lodów mlecznych.	480 g/l	1,3	8	Naturalny	H	•	•	•	•	•	•
B848	PERFECTA PLUS	Baza owocowa nie zawiera emulgatorów. Pozwala na otrzymanie kremowych lodów i podkreśla smak świeżych owoców.	40g/l	2,5	4	Naturalny	H/C	•	•	•	•	•	•
B217B	GIUBILEO FRUTTA PIU'	100% naturalna baza idealna do sorbetów i Variegatur.	100g/l	1	12	Naturalny	H	•	•	•	•	•	•
B212	FRUTTA GIUBILEO	100% naturalna baza stosowana na gorąco. Pozwala na otrzymanie kremowych lodów i podkreśla smak i kolor owoców.	250g/l	1	12	Naturalny	H	•	•	•	•	•	•
PC670	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO	Baza naturalna, nie zawiera emulgatorów, posiada tylko naturalne składniki. Idealny do robienia sorbetów, Cremolat i Semifreddo	310g/l	1,25	10	Naturalny	C	•	•	•	•	•	•
B903	BASE PLANT BASED	Naturalna baza nie zawiera produktów pochodzenia zwierzęcego, Zgodna z filozofią Vegan lub dla osób z nietolerancją laktozy.	480g/l	1,3	8	Mleko/ śmietana/ ryż	H	•	•	•	•	•	•
B1018	PLANT BASED CHOCOLATE	Naturalna baza czekoladowa (15% czekolada i 18,8% kakao). Nie posiada produktów pochodzenia zwierzęcego i emulgatorów.	670g/l wody	1,6	8	Czekolada	H	•	•	•	•	•	•
P374D	CIOCCOLATO VEGANA	Baza do lodów gorzka czekolada bez produktów pochodzenia zwierzęcego.	670g/l	1,6	8	Czekolada	H	•	•	•	•	•	•

VeganOK

Suplementy

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P097A	NEUTRO 3 - 5 FRUTTA		5g/l	1	8	Naturalny	H	●	●	●	●	●
P152	INTEGRA FIBRE	Włókna roślinne i fruktoza nie zawiera sacharozy, tłuszczów i pochodnych mleka. Zapobiega tworzeniu się kryształków lodu. Spowalnia topnienie podnosi plastyczność i stabilność lodów.	20g/l	1	8	Naturalny	H/C					
PC606	GRAPE SUGAR	Cukier winogronowy - dostępny tylko w postaci płynnej – jest produktem naturalnym, otrzymywanym przez oczyszczanie winogron. Składa się głównie fruktozy i glukozy, doskonale nadaje się do lodów rzemieślniczych, nadając jej gładkość i aksamitność. Cukier winogronowy Compritala ma stężenie ok około. 65° Brix, z lekkim i delikatnym owocowym aromatem	10-60g/l	1,3	10	Owocowy	H/C	●	●	●	●	

Speedy Trilogy

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1238	ANANAS E COCCO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów. Zawiera liofilizowany kokos.	454g/l wody	1,25	10	Ananas z kokosem	C	●		●	●	
P1241	FRAGOLA, LIME E SAMBUCCO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów. Zawiera liofilizowaną truskawkę.	454g/l wody	1,25	10	truskawka, cytryna, czarny bez	C	●		●	●	
P1248	GUAVA MANGO E COCCO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów.	454g/l wody	1,25	10	Guava, mango i kokos	C	●		●	●	



Speedy Trilogy






Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1237	LIMONE	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów.	454g/l wody	1,25	10	Cytryna	C	•	•	•		
P1246	LIMONE E MENTA	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów, świeży aromat mięty.	454g/l wody	1,25	10	Cytryna z mięta	C	•	•	•		
P1240	LIMONE E ZENZERO	100% naturalna, gotowa do użycia baza z nektarem z agawy. Źródło włókien nie zawiera emulgatorów, 30% mniej cukrów, popularny smak cytrynowy.	454g/l wody	1,25	10	Cytryna z imbirem	C	•	•	•		

Pasty Kasyczne

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC720P	ARACHIDE	Pasta z prażonych i rafinowanych orzeszków ziemnych.	100g/l	2,5	2,5	100% pasta z prażonych orzeszków ziemnych	•	•	•	•	
PC014P	BABYBLUE (colore azzurro)	Niebieska pasta z przyjemnym aromatem mleka waniliowego.	50g/l	3	2	Waniliowo mleczny	•	•	•	•	•
PC005P	BUBBLE GUM (colore rosa)	Różowa pasta, smak popularnej gumy do żucia.	100g/l	3	2	Guma do żucia	•	•	•	•	•
PC626PB	CAFFE' DEL NONNO GIUBILEO	Pasta na bazie kawy z mieszanką Arabica i Robusta, z cukrem trzcinowym i winogronowym.	50g/l	3	2	Kawa	•	•	•	•	
PC508P	CAFFE'	Pasta kawowa.	50g/l	3	2	Kawa	•	•	•	•	
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO	Pasta z wyprodukowana z cynamonu cejlońskiego, cukru trzcinowego i cukru winogronowego.	50g/l	3	2	Cynamon	•	•	•	•	
PC058P	CHOCO PASTA	Pasta kakaowo-orzechowa, idealna do procesu zimnego.	100g/l	2,5	2	Kakaowo-orzechowy	•	•	•	•	•
PC025C	COCCO	Pasta kokosowa.	100g/l	3	2	Kokos	•	•	•	•	






VeganOK

Pasty Klasyczne

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC634PB	COCCO GIUBILEO	Pasta kokosowa z nierafinowanym cukrem trzcinowym i cukrem winogronowym.	100g/l	3	2	Kokosowy	●	●	●	●	
PC569P	GIANDUIA PREMIUM	Klasyczna pasta Gianduja, bogata w orzechy laskowe.	100g/l	2,5	2	Gianduja	●	●	●	●	●
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO	Pasta lukrecja z nutą anyżu, z nierafinowanym cukrem trzcinowym i cukrem winogronowym.	100g/l	2,5	2	Lukrecja z anyżem	●	●	●	●	
PC580P	MANDORLA PREMIUM	Prażone i rafinowane migdały.	100g/l	2,5	2	100% migdał	●	●	●	●	
PC034P	MENTA	Pasta o smaku świeżej mięty.	50g/l	3	2	Mięta	●	●	●	●	●
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO	Pasta z naturalnej mięty pieprzowej, nierafinowanego cukru trzcinowego i cukru winogronowego.	40-50g/l	3	2	Mięta pieprzowa	●	●	●	●	
PC728	NOCCIOLA DOLCEVITA	Pasta z prażonych i rafinowanych orzechów laskowych.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	●	●	●	●	●
PC640PA	“NOCCIOLA PIEMONTE IGP” GIUBILEO	Pasta z lekko prażonymi, rafinowanymi orzechami laskowymi z Piemontu, z certyfikatem ChOG	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	●	●	●	●	
PC521P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE	Pasta z lekko prażonymi i rafinowanymi orzechami laskowymi z Piemontu posiadających certyfikat PGI.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	●	●	●	●	●
PC532P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA	Pasta stabilizowana, nie rozwarstwa się, z prażonych i rafinowanych orzechów laskowych.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	●	●	●	●	●
PC041P	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	Pasta z rafinowanych i prażonych orzechów laskowych TGT.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	●	●	●	●	●
PC800	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA S	Pasta z rafinowanych i mocno prażonych orzechów laskowych TGT.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	●	●	●	●	








Pasty Klasyczne

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PF103PCL	PISTACCHIO EXTRA	Pistacja z orzechem nerkowca	100g/l	2,5	2	Pistacja	•	•	•	•	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO	Pasta pistacjowa w kolorze zielonym.	100g/l	2,5	2	100% pasta pistacjowa	•	•	•	•	•
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR	Pasta pistacjowa bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pasta pistacjowa	•	•	•	•	•
PC046P	PISTACCHIO PURO REALE COLOR	Czysta śródziemnomorska pasta pistacjowa, bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pasta pistacjowa	•	•	•	•	•
PC433P	PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR	Pasta czysta śródziemnomorska pistacja bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pasta pistacjowa	•	•	•	•	•
PC624PB	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR	Czysta pasta pistacjowa Bronte PDO.	100g/l	2,5	2	100% pasta pistacjowa	•	•	•	•	
PC707P	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR	Czysta pasta pistacjowa Bronte PDO bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pasta pistacjowa	•	•	•	•	
PC434P	ROSA GIUBILEO	Pasta z różanymi nutami aromatycznymi, z nierafinowanym cukrem trzcinowym i winogronowym.	50g/l	3	2	Róża	•	•	•	•	
PC782	SUPERCIOCK FONDENTE	Mieszanka kakaowa	100g/l	5	2	Ciemna czekolada	•	•	•	•	
PC092P	TORTA DI MELE	Korzenna pasta z soku jabłkowego	50g/l	3	2	Szarlotka	•	•	•	•	
PC048P	VANIGLIA D CON BACCHE	Delikatna wanilia w kolorze jasno żółtym z winem i ziarnami wanili.	50g/l	3	2	Wanilia	•	•	•	•	
PC555P	VANIGLIA FRANCESE	Biała wanilia z ziarnami wanilii z karmelowymi i migdałowymi nutami.	50g/l	3	2	Wanilia	•	•	•	•	
PC533P	VANIGLIA TAHITI	Wanilia żółta.	50g/l	3	2	Wanilia	•	•	•	•	

VeganOK

Pasty owocowe

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PF273	MANGO ALPHONSO POLPA		według uznania	3,1	4	100% puree mango	•	•	•	•	
PC105P	PRIMAFRUTTA ANANAS		100g/l	3	2	Ananasowy	•	•	•	•	•
PC107P	PRIMAFRUTTA ANGURIA		100g/l	3	2	Arbuzowy	•	•	•	•	
PC108P	PRIMAFRUTTA ARANCIA		100g/l	3	2	Pomarańczowy	•	•	•	•	
PC110P	PRIMAFRUTTA BANANA		100g/l	3	2	Bananowy	•	•	•	•	•
PC130P	PRIMAFRUTTA FRAGOLA		100g/l	3	2	Truskawkowy	•	•	•	•	•
PC135P	PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO		100g/l	3	2	Owoce lasu	•	•	•	•	
PC140P	PRIMAFRUTTA KIWI	Pasty na bazie świeżych owoców z dodatkiem cukru. Pozwalają na przygotowanie prawdziwych sorbetów owocowych oraz wielu ciast i deserów.	100g/l	3	2	Kiwi	•	•	•	•	•
PC145P	PRIMAFRUTTA LAMPONE		100g/l	3	2	Malinowy	•	•	•	•	
PC151P	PRIMAFRUTTA MANGO		100g/l	3	2	Mango	•	•	•	•	•
PC153	PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO		100g/l	3	2	Mango Alphonso	•	•	•	•	•
PC155P	PRIMAFRUTTA MELA VERDE		100g/l	3	2	Zielone jabłko	•	•	•	•	•
PC158P	PRIMAFRUTTA MELOGRANO		100g/l	3	2	Granat	•	•	•	•	
PC160P	PRIMAFRUTTA MELONE		100g/l	3	2	Melon	•	•	•	•	•
PC165P	PRIMAFRUTTA MIRTILLO		100g/l	3	2	Jagodowy	•	•	•	•	
PC170P	PRIMAFRUTTA MORA		100g/l	3	2	Jeżyna	•	•	•	•	
PC175P	PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT		100g/l	3	2	Marakuja	•	•	•	•	•



Pasty Owocowe






Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC180P	PRIMAFRUTTA PERA	Pasty na bazie świeżych owoców z dodatkiem cukru. Pozwalają na przygotowanie prawdziwych sorbetów owocowych oraz wielu ciast i deserów.	100g/l	3	2	Gruszka	•	•	•	•	•
PC185P	PRIMAFRUTTA PESCA	Pasty na bazie świeżych owoców z dodatkiem cukru. Pozwalają na przygotowanie prawdziwych sorbetów owocowych oraz wielu ciast i deserów.	100g/l	3	2	Brzoskwinia	•	•	•	•	•

Koncentraty w proszku

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
B156C	CIOCCOLATO 130	Produkt w proszku do produkcji lodów i semifreddo, może być stosowany na zimno. Dodany do białej bazy pozwoli na uzyskanie wszystkich smaków mlecznej oraz gorzkiej czekolady.	130g/l	2	4	Czekolada	•	•	•	•	•
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM	100% czysty proszek z lukrecji.	25g/l	1	10	100% czysty proszek lukrecji	•	•	•	•	•
P054A	SUPERLEMON S.A.	Produkt w proszku z naturalnym aromatem z soku z cytryny, bez stabilizatorów, do stosowania jako aromat do baz owocowych.	35g/l	1	10	Cytryna	•	•	•	•	•
P485	TE' MATCHA GIUBILEO	Prawdziwa zielona herbata, bez barwników i sztucznych aromatów.	100g/l	1	12	Zielona herbata	•	•	•	•	•

VeganOK

Variegato






Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC791	ALBICOCCA	Variegato morelowe z kawałkami półkandyzowanych Moreli.	według uznania	3	2	Z kawałkami moreli	•	•	•	•	
PF199C	AMARENA	Variegato wiśniowe z całymi owocami.	według uznania	3,5	2	Wiśnie w soku	•	•	•	•	
PC757	ARANCIA (with orange filets)	Variegato pomarańczowe z kandyzowanymi filetami pomarańczy.	według uznania	3	2	Z kawałkami pomarańczy	•	•	•	•	
PC786	FICO AL CARMELLO	Figa w karmelu	według uznania	3	2	Figa z kawałkami owoców	•	•	•	•	
PF291P	FRUTTI DI BOSCO	Variegato z leśnych owoców	według uznania	3,5	2	z kawałkami jagód	•	•	•	•	
PC760	LIMONE E ZENZERO	Variegato cytrynowo-imbirowe z filetami cytrynowymi.	według uznania	3	2	Z kawałkami cytryny i imbiru	•	•	•	•	•
PC801	LIMONE LIME BERGAMOTTO	Variegato cytryna, limonka i bergamotka z półkandyzowanymi filetami z cytryny i limonki.	według uznania	3	2	Z kawałkami cytryny i bergamotki	•	•	•	•	
PC787	MANGO	Variegato mango z kawałkami mango	według uznania	3	2	Z kawałkami mango	•	•	•	•	
PC788	MANGO PASSION YUZU	Variegato mango, marakuja yuzu, charakterystyczne i bardzo pachnące japońskie owoce cytrusowe.	według uznania	3	2	Mango, marakuja i Yuzu	•	•	•	•	
PC798	MELA	Variegato z jabłek z półkandyzowanymi kawałkami owoców.	według uznania	3	2	Z kawałkami jabłek	•	•	•	•	
PF292P	PASSION FRUIT	Variegato marakuja z pestkami.	według uznania	3,5	2	Marakuja z pestkami	•	•	•	•	
PC790	PESCA	Variegato brzoskwiń z półkandyzowanymi kawałkami owoców	według uznania	3	2	Z kawałkami brzoskwiń	•	•	•	•	
PC093P	TORTA DI MELE	Variegato o smaku szarlotki	według uznania	3	2	Szarlotka	•	•	•	•	•



Monelle

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC751	MONELLA FONDENTE	Krem z ciemnej czekolady	według uznania	3	2	Ciemna czekolada	•	•	•	•	•
PC784	MONELLA FONDENTE CON LAMPONE	Krem z ciemnej czekolady z liofilizowanymi chrupkami malin.	według uznania	3	2	Ciemna czekolada z malinami	•	•	•	•	•
PC696	MONELLA VEGAN	Krem czekoladowo-orzechowy bez produktów pochodzenia zwierzęcego.	według uznania	3	2	Czekoladowo - orzechowy	•	•	•	•	•

Glazury

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
PC753	LA GLASSA BIANCA	według uznania	3,3	2	Biała czekolada	C	•	•	•	•	•
PC747	LA GLASSA CACAO	według uznania	3,3	2	Kakao	C	•	•	•	•	•
PC755	LA GLASSA LIMONE	według uznania	3,3	2	Cytryna	C	•	•	•	•	•
PC754	LA GLASSA MANGO-YUZU	według uznania	3,3	2	Mango Yuzu	C	•	•	•	•	•
PC748	LA GLASSA NEUTRA	według uznania	3,3	2	Neutralny	C	•	•	•	•	•
PC758	LA GLASSA PISTACCHIO	według uznania	3,3	2	Pistacja	C	•	•	•	•	•
PC776	LA GLASSA BRONZO	według uznania	3,3	2	Neutralny - kolor brązowy	C	•	•	•	•	•
PC775	LA GLASSA ORO	według uznania	3,3	2	Neutralny - kolor złoty	C	•	•	•	•	•
PC779	LA GLASSA CASSIS E LAVANDA	według uznania	3,3	2	Porzeczka z lawendą	C	•	•	•	•	•
PC778	LA GLASSA MORA E MIRTILLO	według uznania	3,3	2	Jeżyna z jagodą	C	•	•	•	•	•
PC777	LA GLASSA NERA	według uznania	3,3	2	Neutralny - kolor czarny	C	•	•	•	•	•

VeganOK

Polewy

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PF026D	COPERT CIOK (Stracciatella)	Stracciatella idealna polewa tworząca w lodach cienkie i chrupiących warstwy czekolady.	według uznania		3 2	Czekolada	•	•	•	•	

Topping

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC306	BANANA	według uznania	1	6	Banan	•	•	•	•	
PC308	CAFFE'	według uznania	1	6	Kawa	•	•	•	•	
PC315	CARAMELLO	według uznania	1	6	Karmel	•	•	•	•	
PC310	CIOCCOLATO	według uznania	1	6	Czekolada	•	•	•	•	
PC325	KIWI	według uznania	1	6	Kiwi	•	•	•	•	
PC333	MENTA	według uznania	1	6	Mięta	•	•	•	•	
PC730	PISTACCHIO	według uznania	0,8	6	Pistacja	•	•	•	•	



Bazy do deserów i Semifreddo

Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1000	SEMIFREDDO VEGAN	Preparat w proszku do zrobienia vegan semifreddo, nie zawiera emulgatorów i innych produktów pochodzenia zwierzęcego.	Proszek	200g/l	1	10	Wanilia	C	•	•	•	•	
	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO	Płynna baza do produkcji sorbetów, oparta na cukrze gronowym i trzcinowym. Idealnie nadaje się także do produkcji Semifreddo i Cremolat.	Płyn	310g/l	1,25	10	Neutralny	C	•	•	•	•	



Lody gastronomiczne

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
B355	GIUBILEO CHEF EXPERIENCE SORBETTO	Baza charakteryzująca się czystą etykietą, wolna od tłuszczów roślinnych i emulgatorów, doskonała baza do produkcji sorbetów warzywnych. Pozwala uzyskać gładką i kremową konsystencję.	320g/l	1,3	8	Neutralny	H	•	•	•	•	

Bez Laktozy



Dwie naturalne bazy z etykietą „bez laktozy” - baza 100 i baza 500. Dzięki tym bazom poszerzamy grono odbiorców w lodziarni produkując smaczne, przyjemne w smaku lody niezawierające laktozy.



**ETICHETTA
Lactose
FREE**

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C	Tłuszcz A/V					
B902	BASE LACTOSE FREE 100	100g/l	1	10	Mleko	H/C	-			•	•	
B904	BASE LACTOSE FREE 500	500g/l	2,5	4	Mleko	H	V			•	•	



Bazy roślinne



Filozofia Plant Based to podstawa naturalności, zrównoważonego rozwoju ekologicznego, poszanowanie bioróżnorodności i terytorium, utrzymanie jakości produktu oraz pełnego i zdecydowanego smaku mleka i śmietanki.







Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
B903	BASE PLANT BASED	480g/l	1,3	8	Mleko/ śmietanka/ ryż	H	•	•	•	•	
B1018	BASE CIOCCOLATO PLANT BASED	670g/l	1,6	8	Czekolada	H	•	•	•	•	








Bazy do deserów

Produkty do łatwego i szybkiego przygotowania deserów i monoporcji.

Bazy do deserów i Semifreddo






Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1052	SEMIFREDDO PERFETTO	Łatwy w użyciu preparat w proszku, bez tłuszczów roślinnych i emulgatorów. Pozwala na szybkie wykonanie stabilnego i kremowego semifreddo, nadaje się do krojenia w temperaturze -18°C.	Proszek	140g/l	2	4	Wanilia	C			•	•	
P1272	SEMIFREDDO LACTOSE FREE	Łatwy w użyciu preparat bez laktozy, tłuszczów roślinnych i emulgatorów. Pozwala na szybkie wykonanie stabilnego i kremowego semifreddo, nadaje się do krojenia w temperaturze -18°C.	Proszek	140g/l	2	4	Wanilia	C			•	•	
P1103	SEMIFREDDO ANIMA	W pełni naturalna baza, idealna do przygotowania semifreddo. Bez tłuszczów roślinnych i aromatów. Idealna do stosowania w połączeniu z bezą lub innymi produktami jajecznymi.	Proszek	150g/l	2	4	Naturalny	C			•	•	
P1000	SEMIFREDDO VEGAN	Preparat w proszku do przygotowania wegańskiego semifreddo, bez emulgatorów i jakichkolwiek produktów pochodzenia zwierzęcego.	Proszek	200g/l	1	10	Wanilia	C	•	•	•	•	
PC670	SOLUZIONE FRUTTA GIUBILEO	Baza naturalna, nie zawiera emulgatorów, posiada tylko naturalne składniki. Idealny do robienia sorbetów, Cremolat i Semifreddo.	Pasta	310g/l	1,25	10	Naturalny	C	•	•	•	•	
P291	MONRO'	Produkt bez tłuszczów roślinnych, przeznaczony do tworzenia semifreddo, deserów czy ciepłych lodów.	Proszek	500g/l	2,5	4	Naturalny	C			•		•
PC554	GRANMOUSSE NEUTRO	Pasta do przygotowania mrożonych kremów. Dzięki pastom aromatyzującym pozwala na tworzenie deserów o wielu smakach. Pasta do produkcji mrożonych kremów charakteryzujących się bogatym kremowym smakiem.	Pasta	400g/l	1	6	Naturalny	C			•		•
PC553	GRANMOUSSE PANNA	Pasta do przygotowania mrożonych kremów. Dzięki pastom aromatyzującym pozwala na tworzenie deserów o wielu smakach. Pasta do produkcji mrożonych kremów charakteryzujących się bogatym kremowym smakiem.	Pasta	500g/l	1	6	Śmietanka	C			•		

Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P006B	BIANCOCREAM	Produkt w proszku do rozcieńczenia w zimnym mleku. Ubijać w mikserze planetarnym z pastą aromatyzującą, idealnie nadaje się do robienia musów, ciast i półmrożonych monoporcji lub do produkcji ciepłych lodów. Dodany do mieszanki, może zwiększyć kremowość, objętość oraz poczucie cieplejszych lodów.	Proszek	500g/l	2,5	4	Neutralny	C					
P1104	COLD GELÉE	Mieszanka cukrów i zimnej żelatyny, idealna do tworzenia żeli do ciast, semifreddo oraz przecierów owocowych.	Proszek	80-100g/l	1	10	Neutralny	H					
PC039P	FIOR DI LATTE (in pasta)	Pasta do produkcji mrożonych deserów, który charakteryzuje się bogatym, mlecznym smakiem.	Pasta	q.s.	3	2	Krem mleczny	C					
P1232	SPEEDY +4	Produkt w proszku, który dodany do produktów z linii Speedy pozwala na stworzenie stabilnego musu w dodatniej temperaturze. Speedy +4 można przechowywać w temperaturze -18°C, bez nieporządanych zmian w strukturze.	Proszek	50-70g/l	1	8	Neutralny	H					



Mrożone kremy i wyroby deserowe

Produkty cukiernicze

Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P138	MERINGA PIU'	Idealny do produktów na bazie białek jaj, takich jak bezy do semifreddo, pieczone bezy i makaroniki.	Proszek	400 g/l	2,5	4	Neutralny	H/C			●	●	
B901	CREAMOUSSE	Produkt w proszku do przygotowania musów i Panna Cotta. Może być stosowany jako stabilizator do bitej śmietany.	Proszek	100g/l	1	10	Śmietanka	H/C			●		
P1235	CREMA PER TIRAMISÚ	Produkt w proszku idealny do sporządzenia stabilnego kremu z mascarpone. Zmieszany z innymi wyrobami cukierniczymi może służyć do wyrobu musów, bawarskich, deserów kremowych i innych deserów z kremem mascarpone.	Proszek	Śmietana 180g/l - 15% mieszanki	0,9	10	Mascarpone	C			●		
P1233	CUSTARD CREAM BASE	Produkt w proszku idealny do łatwego i szybkiego wykonania kremu. Znakomicie nadaje się również do przyrządzania produktów na bazie żółtek, takich jak: deserów kremowych, kremu bawarskiego i semifreddo.	Proszek	300g/l	1	10	Mleczny	H/C			●		
B1015	EVULCREAM	Półprodukt w proszku o działaniu żelującym i stabilizującym, idealny do wykonania kremów bawarskich, panny cotty i galaretki.	Proszek	130-150g/l	1,5	10	Mleczny	rozpuścić produkt w wodzie o temp. 35-40°C			●	●	
B908	FINICREAM	Produkt w proszku z czystą etykietą do przygotowania panna cotta o gładkiej i jedwabistej konsystencji.	Proszek	100g/l	0,6	15	Neutralny	H			●	●	

Kod	Nazwa	Opis	State	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P1232	SPEEDY +4	Produkt w proszku z linii Speedy, pozwala wyprodukować stabilny mus w dodatniej temperaturze. Speedy +4 można przechowywać w temperaturze -18°C, bez niepożądanych zmian w strukturze	Proszek	50-70g/l	1	8	Neutralny	H					
B907	STABCREAM VANILLE	Idealny produkt do utrwalania ubitej śmietany. Charakteryzuje się przyjemnym waniliowym aromatem.	Proszek	80g/l	1	10	Wanilia	H/C					








Mrożony jogurt

Różne opcje smakowe, aby uzyskać wysokiej jakości i wydajny mrożony jogurt.

FROZEN
YO+



Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P322A	BASE SMOOTHY	Idealny do przygotowywania koktajli i mrożonych napojów jogurtowych aromatyzowanych świeżymi owocami, polewami i kremami w granitorze lub blenderze.	200g/l	0,6	16	Niskotłuszczowy jogurt	C					
P654	FROZEN YOPIU'	Produkt do mrożonych jogurtów beztłuszczowy, charakteryzujący się kwaśnym i intensywnym smakiem niskotłuszczowego jogurtu.	250g/l	1,5	10	Niskotłuszczowy jogurt	C					
P759	FROZEN YOPIU' GREEK	Charakteryzuje się kremową ciepłą konsystencją i pełnym smakiem jogurtu. Możliwość podania go w niespotykany sposób, ciast, paluszków, herbatników oraz pojedynczych porcji.	340g/l	1,5	10	Niskotłuszczowy jogurt	C					
P698	FROZEN YOPIU' LACTOSE FREE	Produkt bez laktozy o smaku klasycznego mrożonego jogurtu.	375g/l	1,5	10	Niskotłuszczowy jogurt	C					
P680	FROZEN YOPIU' N	100% naturalny mrożony jogurt. Wolny od ats, emulgatorów i stabilizatorów, jest świeży i lekki, z fruktozą, bez sacharozy.	250g/l	1,5	10	Niskotłuszczowy jogurt	C					
P757	FROZEN YOPIU' STV	Bogaty w błonnik i bez dodatku cukrów, jest łatwym w użyciu produktem o obniżonej kaloryczności dzięki zastąpieniu sacharozy stewią.	375g/l	1,5	8	Niskotłuszczowy jogurt	C					
P724	FROZEN YOPIU' W	Gotowy i łatwy do użycia produkt do rozcieńczania w wodzie i jogurcie	400g/l	1,5	8	Niskotłuszczowy jogurt	C					











Gotowe do użycia produkty w proszku,
odpowiednie do automatów do lodów.

PRODUKTY DO LODÓW WŁOSKICH (SOFT)

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PP143	SOFT PANNA	400g/l	1,6	8	Śmietankowy					
PP347	SOFT PANNA PREMIUM	400g/l	1,6	8	Śmietankowy					
PP927A	SOFT VANIGLIA PIU'	400g/l	1,6	8	Śmietankowy					
PP838A	SOFT VANIGLIA GIALLA	400g/l	1,6	8	Waniliowy					
PP145	SOFT CIOCCOLATO	400g/l	1,6	8	Czekoladowy					
PP998A	SOFT CIOCCOLATO AL LATTE	400g/l	1,6	8	Czekoladowy					
PP928M	SOFT CIOCCOLATO PIU'	400g/l	1,6	8	Czekoladowy					
PP1041	SOFT NOCCIOLINO	400g/l	1,6	8	Orzechowy					



PRODUKTY DO LODÓW SOFT OWOCOWYCH MLECZNYCH

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PP12230066	SOFT FRUTTA AL LATTE AMARENA	400g/l	1,6	8	Wiśniowy					
PP11740066	SOFT FRUTTA AL LATTE BANANA	400g/l	1,6	8	Bananowy					
PP11750066	SOFT FRUTTA AL LATTE FRAGOLA	400g/l	1,6	8	Truskawkowy					
PP12220066	SOFT FRUTTA AL LATTE KIWI	400g/l	1,6	8	Kiwi					
PP11820066	SOFT FRUTTA AL LATTE LAMPONE	400g/l	1,6	8	Malinowy					
PP11760066	SOFT FRUTTA AL LATTE MANGO	400g/l	1,6	8	Mango					
PP12290066	SOFT FRUTTA AL LATTE MELA VERDE	400g/l	1,6	8	Jabłkowy					
PP12270066	SOFT FRUTTA AL LATTE MIRTILLO	400g/l	1,6	8	Jagodowy					
PP12250066	SOFT FRUTTA AL LATTE PERA	400g/l	1,6	8	Gruszkowy					
PP12280066	SOFT FRUTTA AL LATTE RIBES NERO	400g/l	1,6	8	Czarna Porzeczka					

PRODUKTY DO LODÓW SOFT SORBETOWYCH

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PP146	SOFT FRAGOLA	400g/l	1,6	8	Truskawkowy			●		●
PP1003A	SOFT SORBETTO ANGURIA	400g/l	1,6	8	Arbuzowy					
PP1002A	SOFT SORBETTO KIWI*	400g/l	1,6	8	Kiwi					
PP1030A	SOFT SORBETTO LAMPONE	400g/l	1,6	8	Malinowy					
PP149	SOFT AL. GUSTO DI LIMONE	400g/l	1,6	8	Cytrynowy					
PP1004A	SOFT SORBETTO MELA VERDE	400g/l	1,6	8	Zielone Jabłko					

PRODUKTY DO LODÓW Z AUTOMATU ŚWIDER

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PP354A	SOFT DURO CACAO	500g/l	1,5	8	Kakaowy					
PP353A	SOFT DURO PANNA	500g/l	1,5	8	Śmietankowy					
PP11710066	ŚWIDERKI O SMAKU KAKAOWYM	500g/l	1,5	8	Kakaowy					
PP11700066	ŚWIDERKI O SMAKU ŚMIETANKOWYM	500g/l	1,5	8	Śmietankowy					






Knam

I Cioccolati di Knam

Ernst Knam, światowej sławy Maestro czekolady, gwiazda telewizyjna, projektuje innowacyjne rozwiązania dla firmy Comprital. Wszystkie czekolady zawierają najwyższej klasy surowce, bez dodatku tłuszczów roślinnych i emulgatorów*, z cukrem trzcinowym i winogronowym.

* produkty w proszku



Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P479	IL CIOCCOLATO BIANCO DI KNAM	Zbilansowana baza do produkcji lodów biała czekolada z lekkim posmakiem wanilii, bez emulgatorów.	500g/l	1,3	8	Biała czekolada	H		•		•	
P456	IL CIOCCOLATO DI KNAM	Prosta i zbilansowana baza wykonana z mieszanki wysokiej jakości czekolad w proszku. Bez dodatku tłuszczów roślinnych, emulgatorów i sztucznych aromatów, pozwala stworzyć wysokiej jakości lody o kremowym i mocnym smaku czekolady.	500g/l	1,3	8	Czekolada	H			•		•
P1101	KNAM PROFESSIONAL	Kompletna baza o smaku gorzkiej czekolady. Dzięki bogatemu smakowi gorzkiej czekolady lody charakteryzują się pełnym czekoladowym smakiem. Rozpuszczalna w gorącej wodzie,	450g/l	1,8	5	Ciemna czekolada z dropsami	H	•	•	•	•	
PC679P	LA SALSA CIOCCOLATO DI KNAM	Ciemny miękki krem czekoladowy, przygotowywany nawet w niskich temperaturach. Produkt wegański można użyć go jako wypełnienie, do mlecznych koktajli lub do przełożenia lodów.	q.s.	3	2	Czekolada	-	•	•		•	













Czekolada

Smak czekoladowy jest królem lodów rzemieślniczych, a Comprital oferuje pełną gamę, która pomaga zaspokoić potrzeby klientów.

Produkty w proszku lub w postaci pasty na bazie czekolady lub kakao.

W naszej ofercie znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz, aby stworzyć najlepszy produkt.






Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
B156C	CIOCCOLATO 130	Produkt w proszku do produkcji lodów i semifreddo, może być stosowany na zimno. Dodany do białej bazy pozwoli na uzyskanie wszystkich smaków mlecznej oraz gorzkiej czekolady.	130g/l	2	4	Czekolada	H/C	•	•	•	•	•
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO	Produkt wykonany z gorzkiej czekolady w proszku i niskotłuszczowego kakao. Idealny do sorbetów czekoladowych, musów, bawarskiej i gorącej czekolady.	70/100g/l	1,5	2	Ciemna czekolada			•	•	•	
B214A	GIUBILEO CIOCCOLATO	Czysta etykieta bogata w prawdziwą, czekoladę dzięki której smak lodów jest idealnie czekoladowy, a przy tym wyrazisty i na dłużej pozostaje w ustach. Nie zawiera emulgatorów i tłuszczu roślinnych.	100/250g/l	1	10	Czekolada	H			•		•
PC058P	CHOCO PASTA	Pasta kakaowo-orzechowa, idealna do procesu zimnego.	100g/l	2,5	2	kakao z orzechami		•	•	•	•	•
PC782	SUPERCIOCK FONDENTE	Mieszanka kakaowa i pasta z masy kakaowej.	100g/l	5	2	Ciemna czekolada		•	•	•	•	
PF927	GIANDUIOTTA	Pasta do przygotowania kremu Gianduja.	500g/l	5	2	Czekoladowo orzechowa				•		
PC511P	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta w 100% z białej czekolady, idealna do przygotowywania na zimno.	100g/l	2,5	2	Biała czekolada				•		•
B136B	CIOKO BLACK 250	Łatwa w użyciu kompletna baza nadająca się zarówno do przygotowania na ciepło, jak i na zimno, charakteryzująca się ciemnym kolorem i intensywnym kakaowym smakiem.	250g/l	2	4	Kakao/ Czekolada	H/C			•		•
P154A	SPEEDY CIOCCOLATO	Łatwa w użyciu kompletna baza o smaku czekoladowym.	450g/l	1,25	8	Czekolada				•		•
P451	SPEEDY CIOCCOLATO BIANCO	Łatwa w użyciu kompletna baza o smaku białej czekolady.	450g/l	1,25	8	Biała czekolada				•		
P257A	SPEEDY CIOCCOLATO FONDENTE	Łatwa w użyciu baza o smaku gorzkiej czekolady.	450g/l	1,25	8	Ciemna czekolada				•		•
P330	SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA	Łatwa w użyciu kompletna baza czekoladowa.	600g/l	1,5	8	Ciemna czekolada				•		•

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak	H/C					
P374A	SPEEDY GRAN CIOCCOLATO ELVETIA EXTRA BITTER	Łatwa w użyciu kompletna baza o smaku ciemnej ekstra gorzkiej czekolady.	670g/l	1,6	8	Ciemna czekolada		•	•	•	•	
P479	IL CIOCCOLATO BIANCO DI KNAM	Zbilansowana baza do produkcji lodów biała czekolada z lekkim posmakiem wanilii bez emulgatorów.	500g/l	1,3	8	Biała czekolada	H			•		•
P456	IL CIOCCOLATO DI KNAM	Prosta i zbilansowana baza wykonana z mieszanki wysokiej jakości czekolad w proszku. Bez dodatku tłuszczów roślinnych, emulgatorów i sztucznych aromatów, pozwala stworzyć wysokiej jakości lody o kremowym i mocnym smaku czekolady.	500g/l	1,3	8	Czekolada	H				•	•
P1101	KNAM PROFESSIONAL	Kompletna baza o smaku gorzkiej czekolady. Dzięki bogatemu smakowi gorzkiej czekolady lody charakteryzują się pełnym czekoladowym smakiem. Rozpuszczalna w gorącej wodzie.	450g/l	1,8	5	Ciemna czekolada z dropsami	H	•	•	•	•	
PC679P	LA SALSA CIOCCOLATO DI KNAM	Ciemny miękki krem czekoladowy przygotowywany nawet w niskich temperaturach. Produkt wegański można użyć go jako wypełnienie do mlecznych koktajli lub do przełożenia lodów.	według uznania	3	2	Ciemna czekolada		•	•		•	
PF924A	MONELLA	Krem czekoladowo-orzechowy.	według uznania	5	2	Ciemna czekolada					•	•
PP11640066	NAPÓJ CZEKOLADOWY	Kremowy, gęsty napój czekoladowy idealny na chłodne dni.	500g/l	1,0	12	Czekolada					•	








Pasty klasyczne

Kompletny wybór past do tworzenia smaków, nawiązujących do włoskiej tradycji, ale także bardziej modnych i nowoczesnych smaków do lodów i wyrobów cukierniczych.

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC650PB	AMARETTO GIUBILEO	Pasta bogata w ziarno amaretti z cukrem winogronowym i trzcinowym o przyjemnym gorzkim migdałowym smaku.	100g/l	2,5	2	Amaretto and bitter almond					•
PC002P	AMBROGIO	Pasta kakaowo-orzechowa z orzechami laskowymi.	100g/l	2,5	2	Kakaowo orzechowy z orzechami laskowymi.					•
PC720P	ARACHIDE	Pasta z prażonych i rafinowanych orzeszków ziemnych.	100g/l	2,5	2,5	100% pasta z prażonych orzeszków ziemnych	•	•	•	•	
PC014P	BABYBLUE (blue)	Niebieska pasta z przyjemnym aromatem mleka waniliowego.	50g/l	3	2	Waniliowo mleczny	•	•	•	•	•
PC005P	BUBBLE GUM (pink)	Różowa pasta, smak popularnej gumy do żucia.	100g/l	3	2	Guma do żucia	•	•	•	•	•
PC626PB	CAFFE' DEL NONNO GIUBILEO	Pasta na bazie kawy z mieszanką arabiki i robusty z cukrem trzcinowym i winogronowym.	50g/l	3	2	Kawa	•	•	•	•	
PC508P	CAFFE' PREMIUM	Pasta kawowa	50g/l	3	2	Kawa	•	•	•	•	
PC627PB	CANNELLA GIUBILEO	Pasta z czystego cynamonu cejlońskiego, z cukrem trzcinowym i winogronowym.	50g/l	3	2	Cynamon	•	•	•	•	
PC637PB	CARAMEL MOU GIUBILEO	Pasta wykonana z koncentratu mleko pełne, cukier karmelizowany, cukier trzcinowy i cukier winogronowy, o typowym smaku toffi.	80g/l	3	2	Toffee					•
PC646P	CARAMELLO SALATO GIUBILEO	Pasta o typowym smaku toffi, z lekką słoną nutą, wykonana z zagęszczonego mleka pełnego, karmelizowanego cukru, z cukrem trzcinowym i winogronowym.	100g/l	3	2	Słony karmel					•
PC058P	CHOCO PASTA	Pasta kakaowo-orzechowa idealna do procesu zimnego.	100g/l	2,5	2	Kakaowo orzechowy	•	•	•	•	•
PC511P	CIOCCOLATO BIANCO	Pasta w 100% z białej czekolady, idealna do przygotowywania na zimno.	100g/l	2,5	2	Biała czekolada					•

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC025C	COCCO	Pasta kokosowa	100g/l	3	2	Kokos	•	•	•	•	
PC634PB	COCCO GIUBILEO	Pasta kokosowa z cukrem trzcinowym i winogronowym.	100g/l	3	2	Kokos	•	•	•	•	
PC770	CREAM CHEESE	Pasta o delikatnym i wyrafinowanym smaku mascarpone, do lodów o miękkiej i kremowej konsystencji.	70/100g/l	3	2	Mascarpone			•		
PC073P	CREM VANILLE	Pasta waniliowa z jajkami i wanilią.	50g/l	3	2	Krem Waniliowy				•	•
PF035P	CROCCANTINO AL RHUM	Pasta o charakterystycznym aromacie rumu z orzechami laskowymi i miodem.	100g/l	3	2	Rhum krokant z orzechów laskowych i miodem			•	•	•
PC003P	FIOR DI LATTE	Pasta o wyraźnym mlecznym smaku.	50g/l	3	2	Mleczny				•	•
PC507P	FROLLINO PASTA	Pasta z żółtkiem jaja, o charakterystycznym maślanym smaku ciasteczek,	50g/l	2,5	2	butter rollino				•	•
PC569P	GIANDUIA PREMIUM	Klasyczna pasta Gianduja, bogata w orzechy laskowe.	100g/l	2,5	2	Gianduja	•	•	•	•	•
PF927	GIANDUIOTTA	Pasta do przygotowania kremu Gianduja.	500g/l	5	2	Gianduja				•	
PC643PB	LIQUIRIZIA ANICE STELLATO GIUBILEO	Pasta z lukrecji z nutą anyżu gwiazdkowatego, z cukrem trzcinowym i winogronowym.	100g/l	2,5	2	Lukrecja z anyżem	•	•	•	•	
PC649PB	MALAGA GIUBILEO	Pasta z żółtek jaj, rumu i rodzynek, z cukrem trzcinowym i winogronowym.	100g/l	3	2	Malaga				•	•
PC580P	MANDORLA PREMIUM	Prażone i rafinowane migdały.	100g/l	2,5	2	100% migdał	•	•	•	•	
PC034P	MENTA	Pasta o smaku świeżej mięty.	50g/l	3	2	Mięta	•	•	•	•	•
PC628PB	MENTA PIPERITA GIUBILEO	Pasta z naturalnej mięty pieprzowej z cukrem trzcinowym i winogronowym.	40/50g/l	3	2	Mięta pieprzowa	•	•	•	•	
PC072P	MERINGA	Pasta z pokruszonymi bezami	100g/l	3	2	Beza					
PC728	NOCCIOLA DOLCEVITA	Pasta z prażonych i rafinowanych orzechów laskowych.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	•	•	•	•	•
PC640PA	"NOCCIOLA PIEMONTE IGP" GIUBILEO	Pasta z lekko prażonymi, rafinowanymi orzechami laskowymi z Piemontu, z certyfikatem ChOG.	100g/l	2,5	2	100% Orzech laskowy	•	•	•	•	
PC521P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE	Pasta z lekko prażonymi i rafinowanymi orzechami laskowymi z Piemontu posiadających certyfikat PGI.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	•	•	•	•	•
PC532P	NOCCIOLA SCURA GRAN SAPORE STABILIZZATA	Pasta stabilizowana, nie rozwarstwa się, z prażonych i rafinowanych orzechów laskowych.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	•	•	•	•	•
PC041P	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA	Pasta rafinowanych i prażonych orzechów laskowych TGT.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowy	•	•	•	•	•

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC800	NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA S	Pasta z rafinowanych i mocno prażonych orzechów laskowych TGT.	100g/l	2,5	2	100% orzech laskowe	●	●	●	●	
PC050P	NOCE	Pasta z rafinowanych i kruszonych orzechów włoskich.	100g/l	2,5	2	Z kawałkami orzechów włoskich		●	●	●	
PC074P	PANNA COTTA BIANCA	Pasta o typowym smaku panna cotta.	100g/l	3	2	Panna cotta				●	
PF103PCL	PISTACCHIO EXTRA	Pistacja z orzechem nerkowca	100g/l	2,5	2	Pistacja	●	●	●	●	
PC089P	PISTACCHIO PURO GIUBILEO	Pasta pistacjowa w kolorze zielonym.	100g/l	2,5	2	100% pistacja	●	●	●	●	●
PC583PB	PISTACCHIO PURO GIUBILEO NO COLOR	Pasta pistacjowa bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pistacja	●	●	●	●	●
PC046P	PISTACCHIO PURO REALE COLOR	Pasta śródziemnomorska pistacja	100g/l	2,5	2	100% pistacja	●	●	●	●	●
PC433P	PISTACCHIO PURO REALE NO COLOR	Czysta śródziemnomorska pasta pistacjowa, bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pistacja	●	●	●	●	●
PC624PB	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP COLOR	Czysta pasta pistacjowa Bronte PDO.	100g/l	2,5	2	100% pistacja	●	●	●	●	
PC707P	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP NO COLOR	Czysta pasta pistacjowa Bronte PDO bez barwników.	100g/l	2,5	2	100% pistacja	●	●	●	●	
PF902D	PRALICREM	Krem z orzechami laskowymi i kakao (22-24), idealny do nadziewania wypieków.	q.s.	3,5	2	Krem orzechowo-kakaowy				●	
PC530P	RHUM & RAISINS (con uvetta)	Pasta z rumem, żółtkiem i rodzynkami.	100g/l	3	2	Rum, żółtko i rodzynki				●	●
PC434P	ROSA GIUBILEO	Pasta z różanymi nutami aromatycznymi, nierafinowanym cukrem trzcinowym i cukrem winogronowym.	50g/l	3	2	Róża	●	●	●	●	
PF906D	SPALMARELLA (crema spalmabile)	Krem z orzechami laskowymi i kakao (10-12), idealny do nadziewania wypieków.	q.s.	3,5	2	Orzechy laskowe i kakao				●	

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC012P	SULTANA	Pasta z żółtkiem, rodzynkami i winem Marsala.	100g/l	3	2	Malaga			•	•	
PC782	SUPERCIOCK FONDENTE	Mieszanka kakaowa i pasta z masy kakaowej.	100g/l	5	2	Ciemna czekolada	•	•	•	•	
PC629PB	TIRAMISU' GIUBILEO	Pasta o charakterystycznym smaku popularnego włoskiego Tiramisu, z żółtkiem jaj, winem Marsala, kawą i świeżym mascarpone, cukrem trzcinowym, cukrem winogronowym.	80g/l	3	2	Tiramisu				•	
PC098P	TIRAMISU' IMPERIALE	Pasta z żółtkiem, winem Marsala, kawą i świeżym mascarpone.	100g/l	2,5	2	Tiramisu				•	
PF115P	TORRONCINO	Pasta nugatowa z miodem i orzechami laskowymi.	100g/l	2,5	2	Nugat, orzech laskowy i miód				•	•
PC092P	TORTA DI MELE	Korzenna pasta z soku jabłkowego	50g/l	3	2	Szarlotka	•	•	•	•	
PC519P	TUOCREM PREMIUM	Krem jajeczny	100g/l	3	2	Krem jajeczny				•	•
PC048P	VANIGLIA D CON BACCHE	Delikatna wanilia w kolorze jasno żółtym winem i ziarnami wanili.	50g/l	3	2	Wanilia	•	•	•	•	
PC555P	VANIGLIA FRANCESE	Biała wanilia z ziarnami wanilii z karmelowymi i migdałowymi nutami.	50g/l	3	2	Wanilia	•	•	•	•	
PC636PB	VANIGLIA GIUBILEO (Madagascar)	Z ekstraktem wanilii z Madagaskaru, z cukrem trzcinowym i winogronowym, z nutami cytrusów i migdałów.	50g/l	3	2	Wanilia				•	•
PC517P	VANIGLIA N GIALLA	Wanilia o kolorze żółtym z nutami kwiatowymi i miodowymi.	50g/l	3	2	Vanilla				•	•
PC533P	VANIGLIA TAHITI	Wanilia żółta.	50g/l	3	2	Vanilla	•	•	•	•	
PC523P	WHISKY	Pasta na bazie whisky.	50g/l	3	2	Whisky				•	•
PC638PB	ZABAIONE DI ZIBIBBO GIUBILEO	Pasta z żółtkiem jaj i sycylijskiego wina IGT Zibibbo.	80 g/l	2,5	2	Zabajone				•	•
PC505P	ZABAIONE PREMIUM	Pasta z żółtkiem i winem Marsala.	100g/l	2,5	2	Zabajone				•	•
PC639PB	ZUPPA INGLESE GIUBILEO	Pasta na bazie likieru wiśniowego marasca, cukru trzcinowego i cukru winogronowego.	50g/l	3	2	Zuppa Inglese				•	•

Pasty owocowe

Głównym składnikiem tej linii skoncentrowanych past są owoce, które wzmacniają barwę i smak sorbetów.







Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PF273	MANGO ALPHONSO POLPA	Pulpa mango Alphonso, charakteryzuje się intensywnym i przyjemnym smakiem.	według uznania	3,1	4	100% pulpa Mango Alphonso	•	•	•	•	
PC105P	PRIMAFRUTTA ANANAS		100g/l	3	2	Ananas	•	•	•	•	•
PC107P	PRIMAFRUTTA ANGURIA		100g/l	3	2	Arbuz	•	•	•	•	
PC108P	PRIMAFRUTTA ARANCIA		100g/l	3	2	Pomarańcza	•	•	•	•	
PC110P	PRIMAFRUTTA BANANA		100g/l	3	2	Banan	•	•	•	•	•
PC130P	PRIMAFRUTTA FRAGOLA		100g/l	3	2	Truskawka	•	•	•	•	•
PC135P	PRIMAFRUTTA FRUTTIBOSCO		100g/l	3	2	Owoce lasu	•	•	•	•	
PC140P	PRIMAFRUTTA KIWI		100g/l	3	2	Kiwi	•	•	•	•	•
PC145P	PRIMAFRUTTA LAMPONE		100g/l	3	2	Malina	•	•	•	•	
PC149P	PRIMAFRUTTA MANDARINO		100g/l	3	2	Mandarynka			•	•	
PC151P	PRIMAFRUTTA MANGO	Skoncentrowane pasty owocowe na bazie świeżych owoców z dodatkiem cukru. Doskonale nadają się do produkcji sorbetów jak i lodów mlecznych oraz ciast i kremów.	100g/l	3	2	Mango	•	•	•	•	•
PC153	PRIMAFRUTTA MANGO ALPHONSO		100g/l	3	2	Mango Alphonso	•	•	•	•	•
PC155P	PRIMAFRUTTA MELA VERDE		100g/l	3	2	Zielone jabłko	•	•	•	•	•
PC158P	PRIMAFRUTTA MELOGRANO		100g/l	3	2	Granat	•	•	•	•	
PC160P	PRIMAFRUTTA MELONE		100g/l	3	2	Melon	•	•	•	•	•
PC165P	PRIMAFRUTTA MIRTILLO		100g/l	3	2	Jagoda	•	•	•	•	
PC170P	PRIMAFRUTTA MORA		100g/l	3	2	Jeżyna	•	•	•	•	
PC175P	PRIMAFRUTTA PASSION FRUIT		100g/l	3	2	Marakuja	•	•	•	•	•
PC180P	PRIMAFRUTTA PERA		100g/l	3	2	Gruszka	•	•	•	•	
PC185P	PRIMAFRUTTA PESCA		100g/l	3	2	Brzoskwinia	•	•	•	•	
PC190P	PRIMAFRUTTA POMPELMO ROSA		100g/l	3	2	Różowy Grapefruit			•	•	

Bazy smakowe


Z dumą oferujemy szeroką i doskonałą gamę baz smakowych w proszku, których jakość i smak zapewniają doskonały efekt finalny.



Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
B156C	CIOCCOLATO 130	Produkt w proszku do produkcji lodów i semifreddo, może być stosowany na zimno. Dodany do białej bazy pozwoli na uzyskanie wszystkich smaków mlecznej oraz gorzkiej czekolady.	130g/l	2	4	Czekolada	•	•	•	•	•
P1188	CIOCCOLATO BIANCO	Wyrób z białej czekolady w proszku z przyjemnymi nutami mleka i wanilii.	50/70g/l	1	10	Biała czekolada				•	
P394	CIOCCOLATO MIX GIUBILEO	Produkt wykonany z gorzkiej czekolady w proszku i niskotłuszczowego kakao. Idealny do sorbetów czekoladowych, musów, bawarskiej i gorącej czekolady.	10%	1,5	8	Ciemna czekolada			•	•	•
P455C	LIQUIRIZIA PURA PREMIUM	100% czysty proszek z lukrecji	25g/l	1	10	100% czysta lukrecja	•	•	•	•	
P408A	MASCARGEL GIUBILEO	Maskarpone w proszku .	50g/l	1	8	Mascarpone				•	•
P265	RINFORZA GUSTO PANNA	Rozpuszczalny produkt w proszku na gorąco i na zimno. Dzięki wyraźnemu kremowemu smakowi idealnie nadaje się do dodawania smaku lodom.	20g/l	1	10	Śmietanka				•	
P015B	SUPERLEMON	Produkt w proszku z naturalnymi aromatami i sokiem z cytryny do wykorzystania jako baza owocowa.	35g/l	1	10	Cytryna			•	•	•
P054A	SUPERLEMON S.A.	Produkt w proszku z naturalnym aromatem z sokiem z cytryny, bez stabilizatorów, do stosowania jako aromat do baz owocowych.	35g/l	1	10	Cytryna	•	•	•	•	
P003B	SUPERYO'	Produkt na bazie jogurtu i naturalnych aromatów, o gładkim i lekko kwaśnym smaku pełnego jogurtu.	50g/l	1	10	Jogurt pełnotłusty				•	
P485	TE' MATCHA GIUBILEO	Prawdziwa zielona herbata, bez barwników i sztucznych aromatów.	100g/l	1	12	Japońska zielona herbata	•	•	•	•	
P1189	TIRAMISU'	Produkt w proszku o klasycznym smaku kremu z mascarpone z lekką nutą palonej kawy. Idealnie nadaje się do tworzenia przepisów na tiramisu.	50g/l	1	10	Tiramisu				•	
P1187	YOGURT GRECO	Produkt z jogurtu greckiego w proszku.	50g/l	1	10	Jogurt grecki				•	
P400	YOPIU'	Produkt o wyraźnym i trwałym smaku kwaśnego jogurtu.	50g/l	1	10	Jogurt				•	•

Variegato owocowe

Variegato na bazie owoców. Szeroka gama produktów owocowych, przeznaczonych do dekoracji i wzbogacania kompozycji smakowych lodów.

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC791	ALBICOCCA	Variegato morela z kawałkami półkandyzowanych owoców.	według uznania	3	2	Morela z kawałkami	•	•	•	•	
PF199C	AMARENA	Variegato wiśniowe z całymi owocami.	według uznania	3,5	2	Wiśnia z kawałkami	•	•	•	•	
PC757	ARANCIA (with orange fillets)	Variegato pomarańczowe z kandyzowanymi filetkami pomarańczy.	według uznania	3	2	Pomarańcza z kawałkami	•	•	•	•	
PC786	FICO AL CARMELLO	Figa w karmelu.	według uznania	3	2	Figa z kawałkami	•	•	•	•	
PF198D	FRAGOLINE	Variegato truskawkowe z całymi owocami truskawki.	według uznania	3,5	2	Truskawka z owocami			•	•	
PF291P	FRUTTI DI BOSCO	Variegato z leśnych owoców.	według uznania	3,5	2	Owoce lasu z kawałkami	•	•	•	•	
PC789	LAMPONE	Variegato malinowe z mięszem i kawałkami malin.	według uznania	3	2	Malina z mięszem i kawałkami			•	•	
PC760	LIMONE E ZENZERO	Variegato cytrynowo-imbrowe z filetkami cytrynowymi.	według uznania	3	2	Cytryna i imbir z kawałkami	•	•	•	•	•
PC801	LIMONE LIME BERGAMOTTO	Variegato cytryna, limonka i bergamotka z półkandyzowanymi filetkami z cytryny i limonki.	według uznania	3	2	Limonka i bergamotka z kawałkami owoców	•	•	•	•	
PC787	MANGO	Variegato mango z kawałkami mango	według uznania	3	2	Mango z kawałkami owoców	•	•	•	•	
PC788	MANGO PASSION YUZU	Variegato mango, marakuja yuzu, charakterystyczne i bardzo pachnące japońskie owoce cytrusowe.	według uznania	3	2	Mango, Marakuja i Yuzu z kawałkami owoców	•	•	•	•	
PC798	MELA	Variegato z jabłek z półkandyzowanymi kawałkami owoców.	według uznania	3	2	Jabłko z kawałkami owoców	•	•	•	•	
PF292P	PASSION FRUIT	Variegato marakuja z pestkami.	według uznania	3,5	2	Marakuja z pestkami	•	•	•	•	
PC790	PESCA	Variegato brzoskwińowe z półkandyzowanymi kawałkami owoców	według uznania	3	2	Brzoskwinia z kawałkami owoców	•	•	•	•	








Nowe receptury z
zawartością owoców do
54%



Variegato Kremowe

Szeroka gama Variegato o kremowej, gładkiej lub chrupiącej konsystencji, wzbogacającej lody.

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC785	CHOCO COFFEE CRUNCH	Variegato kakaowo kawowe z chrupiącymi wafkami.	według uznania	2,5	2	Kakao i kawa chrupiące wafle	•				•
PC056P	CHOCO CRUNCH	Krem czekoladowy z wafkami i chrupiącymi siekanymi orzechami laskowymi.	według uznania	2,5	2	Czekolada z chrupiącym waflem					•
PC702	CHOCO RICE BIANCO	Krem z białej czekolady z chrupiącym preparowanym ryżem.	według uznania	2,5	2	Biała czekolada, ryż preparowany					
PC703	CHOCO RICE FONDATE	Krem z ciemnej czekolady z chrupiącym preparowanym ryżem.	według uznania	2,5	2	Ciemna czekolada, ryż preparowany					
PC792	COCO CRUNCH	Krem z białej czekolady, migdałów i kokosa z chrupiącymi migdałami i wiórkami kokosowymi.	według uznania	2,5	2	Biała czekolada, kokos i migdały					
PC743	CREMA CHOCO-REO	Czekoladowy krem wzbogacony o kakaowe ciasteczka, nadające się do pysznych naleśników.	według uznania	2,5	2	Czekolada z ciasteczkami					
PC510P	FROLLINO	Krem z ciemnej czekolady z kawałkami kakaowych ciasteczek.	według uznania	2,5	2	Ciemna czekolada z ciastkami kakaowymi					
PF296P	NOCCIOLA CRUNCH	Krem z orzechów laskowych, z chrupiącymi pralinkami z siekanymi orzechami laskowymi.	według uznania	3	2	z kawałkami Orzechów laskowych.				•	•
PC706	PEANUT CRUNCH	Krem orzechowy z solonymi chrupiącymi orzeszkami ziemnymi.	według uznania	2,5	2	Z chrupiącymi solonymi orzeszkami ziemnymi				•	
PF295P	PISTACCHIO CRUNCH	Krem pistacjowy, z chrupiącymi kandyzowanymi pistacjami.	według uznania	3	2	Z chrupiącymi pistacjami				•	•
PF902D	PRALICREM	Krem z orzechami laskowymi i kakao (22-24), idealny do nadziewania wypieków.	według uznania	3,5	2	Orzechy laskowe i kakao				•	
PF906D	SPALMARELLA	Krem z orzechami laskowymi i kakao (10-12), idealny do nadziewania wypieków.	według uznania	3,5	2	Orzechy laskowe i kakao				•	
PC528P	TOFFEE MOU	Krem o smaku toffi.	według uznania	3	2	Toffi				•	
PC093P	TORTA DI MELE	Krem o smaku szarlotki.	według uznania	3	2	Szarlotka	•	•	•	•	•
PC524P	WHISKY	Krem z whisky.	według uznania	3	2	Whisky				•	










Monelle

KREMY DO VARIEGOWANIA

Czekoladowo-orzechowe kremy,
o wyjątkowo wszechstronnych zastosowaniach
w lodziarstwie i cukiernictwie.

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PF924A	MONELLA	Krem czekoladowo-orzechowy.	według uznania	5	2	Czekolada i orzechy laskowe					
PF929	MONELLA BIANCA	Krem z białej czekolady.	według uznania	2,5	2	Biała czekolada					
PC749	MONELLA CIOCCOLATO AL LATTE	Krem z mlecznej czekolady o delikatnym i trwałym smaku.	według uznania	3	2	Mleczna czekolada					
PC751	MONELLA FONDENTE	Krem z ciemnej czekolady.	według uznania	3	2	Ciemna czekolada					
PC784	MONELLA FONDENTE CON LAMPONE	Krem z ciemnej czekolady wzbogacony suszonymi malinami.	według uznania	3	2	Gorzka czekolada i suszone maliny					
PC752	MONELLA PISTACCHIO	Krem bogaty w prażone i rafinowane pistacje.	według uznania	3	2	Pistacja					
PC696	MONELLA VEGAN	Krem czekoladowo-orzechowy bez składników pochodzenia zwierzęcego.	według uznania	3	2	Czekolada i orzechy laskowe					
PF293P	MONELLO	Krem typowym smaku mlecznego toffi-karmelu.	według uznania	2,5	2	Mleczny Karmel					
PC701	MONELLO CROCK	Krem toffi-karmel z kruszonką orzechową.	według uznania	2,5	2	Karmel z krockantem z orzechów laskowych					

Le Glasse di FUSTO

Gianluca Fusto, światowej sławy mistrz cukiernictwa i Maestro czekolady, stworzył dla firmy Comprital ekskluzywną linię polew do ciast na ciepło i na zimno. Wyjątkowa selekcja pod względem intensywności smaku, aromatu i koloru, odpowiednia do bezpośredniego zastosowania.



Edycja Crock

te produkty mogą być stosowane zarówno do lodów, jak i semifreddo, dzięki swojemu składowi struktura zmienia się. Posiadają nieprzezroczysty wygląd o błyszczących odcieniach i kremowej konsystencji, można łatwo kroić je w temperaturze -18°C .

Fondente
z ziarnami kakaowca

Gianduia
z orzechami laskowymi

Biała
z migdałami

Pistacja
z pistacjami



Edycja Classic

Ekskluzywna linia polew do ciast i semifreddo, zaprojektowana przez Gianluca Fusto, światowej sławy mistrza cukiernictwa i Maestro czekolady.

Wyjątkowe i innowacyjne smaki, z najlepszych surowców o bardzo wysokiej zawartości owoców, zapewniających ekskluzywne doznania sensoryczne bez wpływu na zapach, kolor, smak i aromat oryginalnego składnika.



Biały

Kakaowy

Słony karmel z masłem

Truskawka

Malina



Cytryna

Mango z Yuzu

Neutralny

Pistacja

Edycja Glam

Glazury z efektami metalicznymi, które można stosować w postaci naturalnej lub poprzez marmurkowanie, aby osiągnąć niesamowite rezultaty.



Złoty



Brązowy

Edycja Vogue

To linia unikalnych pod wieloma względami polew. Mieszanka naturalności i ciekawego smaku.



Czarny



Porzeczka z lawendą








Jeżyna z jagodą

Le Glasse di FUSTO

Edycja Classic

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC753	LA GLASSA BIANCA	według uznania	3,3	2	Biała czekolada	•	•	•	•	•
PC747	LA GLASSA CACAO	według uznania	3,3	2	Kakao	•	•	•	•	•
PC759	LA GLASSA CAMELLO AL BURRO SALATO	według uznania	3,3	2	Słony karmel z masłem			•		•
PC746	LA GLASSA FRAGOLA	według uznania	3,3	2	Truskawka			•	•	
PC756	LA GLASSA LAMPONE	według uznania	3,3	2	Malina			•	•	
PC755	LA GLASSA LIMONE	według uznania	3,3	2	Cytryna	•	•	•	•	
PC754	LA GLASSA MANGO-YUZU	według uznania	3,3	2	Mango z Yuzu	•	•	•	•	
PC748	LA GLASSA NEUTRA	według uznania	3,3	2	Neutralny	•	•	•	•	•
PC758	LA GLASSA PISTACCHIO	według uznania	3,3	2	Pistacja	•	•	•	•	•

Edycja Glam

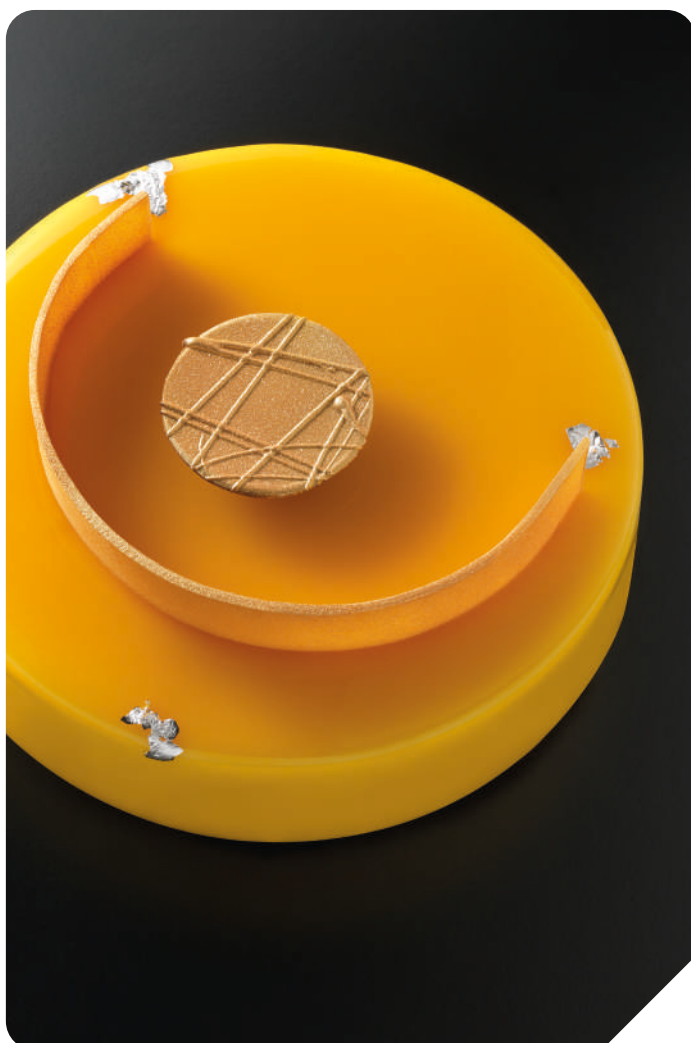
Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC775	LA GLASSA ORO	według uznania	3,3	2	Neutralny	•	•	•	•	•
PC776	LA GLASSA BRONZO	według uznania	3,3	2	Neutralny	•	•	•	•	•

Edycja Vogue

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC779	LA GLASSA CASSIS E LAVANDA	według uznania	3,3	2	Czarna porzeczka z lawendą	•	•	•	•	•
PC778	LA GLASSA MORA E MIRTILLO	według uznania	3,3	2	Jeżyna i jagoda	•	•	•	•	•
PC777	LA GLASSA NERA	według uznania	3,3	2	Naturalny	•	•	•	•	•

Edycja Crock

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC794	LA GLASSA BIANCA CROCK	q.s.	3	2	Biała czekolada z migdałami					
PC795	LA GLASSA FONDENTE CROCK	q.s.	3	2	Ciemna czekolada z ziarnami kakaowca					
PC796	LA GLASSA GIANDUIA CROCK	q.s.	3	2	Gianduja z orzechami laskowymi					
PC804	LA GLASSA PISTACCHIO CROCK	q.s.	3	2	Pistacja					



Stracciatella

Gama chrupiących polew do lodów i tortów lodowych.

Natychmiastowo zastyga na powierzchni lodów,

nadając im dodatkowej chrupkości.

Kod	Nazwa	Opis	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PF026D	COPERT CIOK (stracciatella)	Stracciatella idealna polewa tworząca w lodach cienkie i chrupiące warstwy czekolady.	q.s.	3	2	Czekolada	•	•	•	•	
PC717	NERO FONDENTE	Ta czekolada w butelce, staje się płynna w temperaturze powyżej 20°C, zaś po zetknięciu z lodami zmienia postać na stałą i chrupiącą. Wygodna do stosowania jako stracciatella w kuwecie w pucharkach i lodach w wafiu.	q.s.	0,8	6	Ciemna czekolada					•
PF106D	STRACCIATELLA EXTRA	Wysokiej jakości polewa czekoladowa, z masłem kakaowym	q.s.	3	2	Czekolada	•	•	•		












Be the Top

Gotowe do użycia polewy do lodów i ciast o szerokiej gamie smakowej, od klasycznych i owocowe do najbardziej innowacyjnych kompozycji smakowych.

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PC305	AMARENA	według uznania	1	6	Wiśnia			•	•	
PC306	BANANA	według uznania	1	6	Banan	•	•	•	•	
PC309	BRUNELLA	według uznania	0,8	6	Gianduja			•		
PC308	CAFFE'	według uznania	1	6	Kawa	•	•	•	•	
PC315	CARAMELLO	według uznania	1	6	Karmel	•	•	•	•	
PC310	CIOCCOLATO	według uznania	1	6	Czekolada	•	•	•	•	
PC567	CREMA CIOCCOLATO BIANCO - TOPPING A BASE OLEOSA	według uznania	0,8	6	Biała czekolada			•		
PC320	FRAGOLA	według uznania	1	6	Truskawka			•	•	
PC323	FRUTTI BOSCO	według uznania	1	6	Owoce lasu			•	•	
PC325	KIWI	według uznania	1	6	Kiwi	•	•	•	•	
PC330	LAMPONE	według uznania	1	6	Malina			•	•	
PC333	MENTA	według uznania	1	6	Mięta	•	•	•	•	
PC783	MIELE	według uznania	1	6	Miód			•	•	
PC717	NERO FONDENTE	według uznania	0,8	6	Ciemna czekolada			•		
PC398	NOCCIOLA PREMIUM	według uznania	0,8	6	Orzech laskowy			•	•	•
PC730	PISTACCHIO	według uznania	0,8	6	Pistacja	•	•	•	•	
PC317	TOFFEE MOU	według uznania	1	6	Toffi			•		
PC347	VANIGLIA	według uznania	1	6	Wanilia			•		



Produkty do granitorów

produkty w formie proszku, przeznaczone do przygotowania wielu smaków granity zarówno w granitorach jak i przy użyciu blenderów.

Kod	Nazwa	Doz.	Kg	Szt.	Smak					
PP12160066	FRUNITA O SMAKU WIŚNIOWYM	200g/l	0,8	14	Wiśnia	•	•	•	•	
PP12110066	FRUNITA O SMAKU POMARAŃCZOWYM	200g/l	0,8	14	Pomarańcza	•	•	•	•	
PP11790066	FRUNITA NIEBIESKA O SMAKU MALINOWYM	200g/l	0,8	14	Malina	•	•	•	•	
PP12100066	FRUNITA O SMAKU TRUSKAWKOWYM	200g/l	0,8	14	Truskawka	•	•	•	•	
PP12150066	FRUNITA O SMAKU CYTRYNOWYM	200g/l	0,8	14	Cytryna	•	•	•	•	
PP11810066	FRUNITA O SMAKU ZIELONEGO JABŁKA	200g/l	0,8	14	Zielone jabłko	•	•	•	•	
PP12200066	FRUNITA O SMAKU LANDRYNKI	200g/l	0,8	14	Landrynka	•	•	•	•	
PP12130066	FRUNITA O SMAKU PINACOLADA	200g/l	0,8	14	Smak Pinacolada	•	•	•	•	
PP12790066	FRUNITA O SMAKU ARBUZOWYM	200g/l	0,8	14	Smak Arbuz	•	•	•	•	
PP12920066	FRUNITA O SMAKU COLI	200g/l	0,8	14	Smak Cola	•	•	•	•	



Athenaeum

COMPRITAL

Oferujemy profesjonalne wsparcie technologiczne, które pomoże w rozwoju zawodowym.

Naszym celem jest ciągłe doskonalenie jakości naszych usług. Aby osiągnąć ten cel wdrożyliśmy szereg usług dostępnych dla cukierników i lodziarzy.

Athenaeum to centrum szkoleń gdzie przeprowadzamy kursy przygotowujące do rozpoczęcia przygody z branżą lodziarską, a także staramy się podnosić kwalifikacje osób, które już posiadają własną lodziarnię.

Odkryj ofertę kursów prowadzonych przez Comprital Athenaeum pomożemy Ci zwiększyć Twoją kreatywność i profesjonalizm.

Zapisz się teraz:
biuro@comprital.pl



Wirtualna rzeczywistość

Poznaj naszych Mistrzów w rzeczywistości wirtualnej

Wirtualna rzeczywistość Comprital ożywa z opakowania i udziela klientom informacji o produkcie za pomocą, krótkiego instruktarzu.

Dzięki zamieszczonemu kodowi QR na opakowaniu, możesz uzyskać dostęp do bogatych treści, wchodzić w interakcje z trenerami, uzyskiwać porady oraz wiele, wiele innych.



Alphabetum

Biblioteka cyfrowa gotowa dla Ciebie

Innowacyjne podejście, zawsze pod ręką, stale aktualizowane dzięki formatowi cyfrowemu z kreatywnym podejściem mistrzów Comprital.

Alphabetum to biblioteka cyfrowa, która pomoże Ci odkryć technologie i przepisy, z użyciem produktów Comprital.





www.comprital.pl



COMPRITAL

Comprital Polska Sp. z o.o.

Stanisławowo 52C, 05-180 Pomiechówek, tel. 506 065 680, 506 065 679

e-mail: biuro@comprital.pl

comprital.pl

