# BC1BE: 

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

$$
1952
$$



UNA STORIA DOLCE


LA NOSTRA FILOSOFIA

Amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazion delle materie prime sono il nostro segreto per creare ingredienti
per gelato unici e inimitabili. Questa è la nostra filosofia perchè per gelato unici e inimitabili. Questa e e a nostra filosotia perch
crediamo che non ci sia nulla di più bello che regalare a chiunque consumi i nostri prodotti, un'esperienza squisitamente perfetta, una dolce colonna sonora che accompagna i bei momenti che regala la vita.
Love, passionand careinthe selectionand processing ofrawmaterials are our secrets to produce unique and inimitable ingredients. This our phifosophy because we believe that there is nothing more
beautifu than giving to those who enjoy our products, an exquisitely perfect experience, a sweet soundtrack that accompanies the beautiful moments that the life offers us.

BABBI CREATORS
babbi creators
o spirito di condivisione è sempre stato nella nostra natura: ascoltiamo collaboratori, i clienti e i consumatori per creare quell'empatia che è coloro che utilizzano i nostri prodotti possano avere i migliori strumenti per endere le loro creazioni esclusive. Babbi Creators, cosi ci piace definire maestri gelatieri e pasticceri, gli chef e gli appassionati che vogliono per rendere memorabili' le proprie creazioni e dispensare piccoli piaceri quotidian
The spirit of sharing has always been in our nature. we listen to our is the engine of ideas and innovative solutions. We have always been committed to provide the best ingredients to our clients for their exclusive creations. We like to define Babbi Creators the pastry and gelato chefs and enthusiasts who want to amaze and be amazed, always looking foll
the highest quality to make their creations memorable and dispense small
daily pleasure

Per Babbi la qualità dei propri prodotti è un principio fondamentale, per questo l'azienda effettua una costante e quasi maniacale selezione delle materie prime, realizza internamente tutte le fasi della produzione, dalla tostatura della frutta secca alla raffinazione delle paste, effettua continui controlli interni per I'assicurazione della qualità e ha ottenuto numerose certificazioni di qualità come la ISO 9001, lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità. L'azienda è inoltre registrata presso la U.S. Food and Drug Administradion (FDA) per poter esportare negli USA. Oltre all aspetto qualitativo del prodotto lazienda pone grande aftenzione ai propiI consumatori, alle loro abifudini alimentrin, alre loro richieste, in continua evoluzione sía per esigenze salutari che culturali. Molti prodotti sono privi di glutine e sono stati certificati e inseriti "VFG pan OK" VEGAN OK per prodotif idonei ad una alimentazione Vegana, la Certificazione Koscher e la certircazione Halal (WHA). Sul caralogo i prodotii Gluen Hree, quellinserii nel prontucrio Al e prodotti 'Vegan Friendly, sono appositamente segnalari. Babbi aderisce inolire a RSPO, Tavola ootonda per 1 Olio di Palma Sostenibie, con I'obientivo di promuovere una colivazione e un uilz

Babbi believes that the quality of its products is an essential principle. This is why the company performs a constant and almost obsessive selection of raw materials and carries out internally all stages of production: dry fruit roasting, paste refinement, permanent internal quality checks. Babbi also obtained many quality certifications such as ISO 9001, the reference standard internationally recognized for the management of the Quality. The company has been also inspected and authorized by the U.S. Food and Drug Administration (FDA) and allowed to export to the USA. In addition to product quality, the company pays great attention to its own consumers, their food habits and their demands that constantly develop both for health and cultural requirements. Many products are gluten-free and are certified and included in the AIC (Italian Celiac Association) reference book; the company also obtained "VEGAN OK" certification for products suitable for a vegan diet, the Kosher certification and the Halal certification (WHA). On the catalog, the Gluten Free products - those included in the AIC reference book - and the "Vegan Friendly" products are specially highlighted. Babbi also adheres to RSPO, Round Table for Sustainable Palm Oil, supporting the objective of promoting sustainable cultivation and use of palm oil throughout cooperation within
the supply chain.


BASI / BASES ..... 10
BASI LATTE / MIILK BASES ..... 12
BASI FRUTTA / FRUIT BASE ..... 14
bast per gelato Gourmel gourmet gelato mixes ..... 17
NEUTRI / STABILIZERS ..... 18
INTEGRATORI / IMPROVERS
22
22
PRODOTTI TECNICI / TECHNICAL PRODUCTS
PRODOTTI TECNICI / TECHNICAL PRODUCTS
24
24
STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTR ..... 26
MISCELE COMPLETE / COMPLETE MIXES ..... 28
MISCELE COMPLETE ALLE CREME / CREAM COMPLETE MIXES ..... 30
CIOCCOLATI / CHOCOLATES ..... 32
MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA / FRUIT COMPLETE MIXES. ..... 34
MISCELE COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDE ..... 37
MISCELE PER GELATO SOFT / MIXES FOR SOFT GELATO ..... 38
BENESSERE/WEINESS ..... 42
RISO NATURA. ..... 44
PASTE, GOLOSE E VARIEGATI / PASTES, GOLOSE AND VARIEGATI ..... 46
PASTE PISTACCHIO / PISTACHIO PASTES ..... 48
PASTE NOCCIOLA / HAZELNUT PASTES ..... 50
PASTE CLASSICHE / TRADITIONAL PASTES ..... 54
PASTE FRUTTA / FRUIT PASTES ..... 54
.56
PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE" / "ONE" PASTES AND VARIEGATI ..... 58
PASTE E VA
60
VARIEGATI WAFER / WAFER VARIEGATI ..... 64
VARIEGATI CLASSICI / TRADITIONAL VARIEGATI ..... 68
GLASSE, COPERTURE, TOPPING, CACAO E GRANELLE ..... 70
GLASSE E DECORAZIONI / GLAZES AND DECORATIONS ..... 72
COPERTURE / COVERINGS ..... 74
ARTISTICK78
CACAO E GRANELLE / COCOA AND GRAINS ..... 80
DULCIS IN FUNDO ..... 82
CREMADELIZIA ..... 84
CONI E CIALDE / WAFER CONES ..... 92
CONI WAFER / WAFER CONES ..... 94
CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE / MOLDED AND ROLLED WAFERS .....  98
GAUFRETTES E DECORAZIONI / GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS ..... 104
GIAIDE E GAUFRETTES DA ASPORTO / TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES ..... 108
PORTACONI / CONES HOIDER ..... 110
ACCESSORIELEGENDA/ TOOLS AND KEY ..... 112
ACCESSORI / TOOLS ..... 112
LEGENDA / KEY ..... 113
LA DOLCEZZA NON FINISCE QUI... / SWEETNESS DOES NOT END HERE... ..... 114



1．13．12 BASE DOPPIA PANNA $50 \mathrm{C} / \mathrm{F}$
 Excellent stability in the display，warm to the palatet，creamy fexture and high overrun．
It can be used with hot or cold process．light toste of cream．
1．48．14 BASE 100 NATA LIBERA

| $\begin{array}{l}\text { EAtichetta pulita，senza emulsionanti．Struturara rica e e compatita．Senza aromi．} \\ \text { Clean label，emulsfiers free．Rich and compact structure．Flavoring－free．}\end{array}$ |
| :--- |


|  | Clean label，emulsifiers free．Rich and compact structure．F |
| :--- | :--- |
| 1.46 .82 | $\begin{array}{l}\text { BASE TOP 100 S．A．} \\ \text {（SENZA GRASSI VEGETALI／without vEGETABLE FATS）}\end{array}$ | $\qquad$

Ricca di proteine e grassi del latte．Esalta le paste caratterizzanticon un＇ottima stabilito．．

1．13．41 BASE BABBI $100 \mathrm{C} / \mathrm{F}$

1．48．29 BASE EASY 100 F


| 1．47．27 | BASE DOPPIA PANNA 100 S．A． <br> Eccellenti i erformance |
| :--- | :--- |

 Excellent performances in terms of creaminess snd stability of gelato in the display．High
overrun and warm to the palate．It can be used with hot or or ld p process．Flavouving－free．

Eccellenti performanne in termini di cremosità e stabilitiò in vetrina．Alto overrun
aromatizzazione di posponna．
8 1，00 100 Latte／Milk d．d 回大 Exxellent performance in terms of creaminess and stability of gelato in the display．
High overrun and warm to the palate．It can be used with hot or cold process．Light
taste of cream．

| .48 .20 | BASE TUTTO LATTE 125 S．A． |
| :--- | :--- |
|  | Uilizzo con solo late e zucche |

Untizzo con sole oatte e z zuchero．Garantisce un gelato stabile，caldo al palato e ad
alto overrun Senza oromi．
To be used with the only addifion of milk and sugar．It ensures a stable gelato，warm
aito overrun．Senza aromi．
To be essed with the orly odition of milk and sugar．It ensures a stable gelato，warm
to the pelate and with high overrun．Flavoring－free．
．43．11 BASE 150 ＂CLAUDIO＂

1．03．14 BASE PANNA 200

| 8 | 2,00 | 200 | Lorte $/$ Milk | d |
| :--- | :--- | :--- | :--- | :--- | :--- |

1．48．05 BASE BABBI MIX 250 C／F
Ricetta semplice con sola aggi

treddo．Delicato aroma di latte．
Simition receipe with the only additer and sugar，to be used with hot or cold
process．
process．Slight milk taste．
1．14．57

It contains a fine blend of cocoa，to be used with hot or cold process with the only
addition of mikk and sugar．
1．48．15 $\operatorname{BASE}$ COMPLETA LATTE 330

taste of vanilla and cream．


## BASI FRUTTA


1.43.36 BASE FRUTTA TOP 50

1.14.38 BASE FRUTTA 50 SDL C/F

To the show wase scoopable and compact gelato highly stable used with hot and cold process
1.48.13 BASE FRUTTA SPECIAL 50



1.48.23 BASE LIMONE 50

| $\begin{array}{l}\text { Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla } \\ \text { realizzazione del issto lim } \\ \text { con oli essenzialil naturacali. }\end{array}$ |
| :--- |

Dairy-free base specific for lemon gelato. High versatility, rich
in natural essentiol oils.

caldol
Excellent stability and easy to use with hot or cold process.
1.43.38 BASE FRUTTA NATURA

'Uutilzzo con alta percentuale dif futta
Ready-to suse base with fuctose. Suitable to be used with high
1.28.01 BASE LIQUIDA FRUITGEL

agginnta di acqua
Liavid-base. Read
Liquid-base. Read
addition of water.

## BASE PANNA 50

INGREDIENTI•INGREDIENTS
Latte intero / whole m
ZUCCHERO / SUGAR
PANNA FRESCA 35\% / FRESH CREAM 35\% ............................... 220
BASE PANNA 50 BABBI (COD. 10306) ……............................50g
Latte scremato in polvere
SKIMMED MLL POWDER
DESTROSIO / DEXT
TOTALE / TOTAL ....

-


BASE FRUTTA NATURA
(1) (1)

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

ACQUA / WATER …................................................. 1000 g FRUTTA FRESCA / FRESH FRUIT -..................................... 1300g ASE FRUTTA NATURA BABBI (COD. 14338) ……………... 1000g OTALE / TOTAL
-

BASE TOP 100 S.A.

## INGREDIENTI • INGREDIENTS



BASI PER GELATO GOURMET
(o)


| SACCHETTO | bag) | $\square$ | $\frac{\mathrm{kg}}{20}$ | $0^{9 / 99}$ | 圂 | d | $\underset{\substack{\text { GLuteN } \\ \text { RREE }}}{ }$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1.46.76 | NEUTRO CREME TOP 5 <br> Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <br> Pure stabilizers, flavourings-free. For hot process. | 8 | 1,00 | 3-5 | Latte / Milk | d | (3) | (1) |
| 1.46.83 | NEUTRO UNIVERSALE 5 <br> Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <br> Emulsifiers-free pure stabilizer useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process. | 8 | 1,00 | 3-5 | Acqua / Water | d d | (i) | (1) |
| 1.46.84 | NEUTRO CREME SUPREMO 10 Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo <br>  | 10 | 1,00 | 6-10 | Latte / Milk | d | (1) | (1) |
| 1.46.85 | NEUTRO UNIVERSALE 10 <br> Neutro senza emulsionanti, arricchito di fibre. Adatto per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta Ufilizzo sia a caldo che a freddo. <br> Emulsifiers-free pure stabilizer rich in vegetable fibers. Useful for the preparation of traditional gelato and fruit | 10 | 1,00 | 6-10 | Acqua / Water | d.d | (3) | (1) |



## INTEGRATORI

| （SACCHetto | bAG） | $\square$ | $\frac{\mathrm{kg}_{9}}{20 \text { 20 }}$ | $\int_{0}^{9 / 9}[$ | 国 | d | $\underset{\substack{\text { Gluten } \\ \text { RREE }}}{\text { cen }}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．03．12 | corpo <br> Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza． It helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness． | 8 | 2，00 | 20－40 | － | d d | （1） |  |
| 1．43．23 | EFFEUNO <br> Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso， previene lo scioglimento rapido． It adds fibres and polysaccharides for a denser Gelato， preventing the quick melting． | 8 | 1，00 | 10－50 |  | d d | 四为 | （1） |
| 1．03．17 | SOFFIPAN <br> Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per <br> un gelato più ricco e cremoso． <br> Perfectly balanced milk fats and solids mix that can be used <br> er Gelato． | 14 | 1，00 | 20－40 | － | d d | （1）： |  |
| 1．43．04 | NATURA PAN <br> Grassi nobili del latte per un gelato più vellutato e ricco di gusto．Può sostituire la panna fresca． Isolated milk fats used to obtain a silky and full－flavoured Gelato．It can replace fresh cream． | 8 | 1，00 | 40－60 | － | d d | （1） |  |
| 1．43．01 | CREMOSO PIÙ <br> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare＇overrun； rende il gelato piì soffice e caldo al palato． This mix of refined vegetable fats helps increasing the overrun．It can be used to obtain a soffer Gelato，warm to the palate． | 6 | 1，00 | 20－40 | － | d d | （1） |  |
| 1.28 .26 | EASY PAN <br> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna． Refined vegetable fats mix that can be used to replace partly or totally milk or cream fats． | 6 | 1，00 | QB／AR | － | d d | （1）： |  |
| 1.28 .25 | PIÙ PROTEINA <br> Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina．Raccomandato nella produzione con metodo combinato． <br> Isolated milk proteins that can be used to obtain a silky texture and improve gelato stability in the display．It is highly reccomended with＂combined－method＂process． | 8 | 1，00 | QB／AR | － | d d | （1）： |  |



## PRODOTTI TECNICI

| (SACCHetto / | / bAG) |  | $\frac{\mathrm{kg}}{2}$ | $10_{0}^{n_{8}}$ | d | $\underbrace{\text { den }}_{\substack{\text { Guten } \\ \text { FREE }}}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1.48.31 | STABIL CREAM <br> Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. Stabilizer for cream and positive temperature pastry. | 8 | 1 | 20-50 | d | (3) |  |
| 1.28.12 | TUORLOMIO <br> (BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR) <br> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <br> Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry. | 6 | 1,20 | QB / AR | d d | 回边 |  |
| 1.28.0102 | GLUKY 3 KG <br> Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabiliłà <br> del gelato e ridurre la dolcezza. <br> High DE glucose syrup that helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness. | 4 | 3,00 | QB / AR | d d | (3):4) | (1) |
| 1.60.01 | SCIROPPINO <br> Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte <br> semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <br> Inverted sugar, helps balancing Gelato and Semifreddo cakes. It is rich in antioxidant properties and is also recommended in fruit salads. | 4 | 3,00 | QB / AR | d d | (3) | (1) |
| 2.06.44 | LATTE IN POLVERE SCREMATO <br> SACCHETTO / BAG) <br> Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato. | 12 | 1,00 | QB / AR | d d | (3itit) |  |
| 3.03 .11 | LATTE IN POLVERE SCREMATO <br> SACCHI / BAGS) <br> Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato. | - | 25,00 | QB / AR | d d | (3) |  |
| 2.05.65 | SUPER SOFFICE <br> Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo Emulsifiers mix that can be used to obtain creamier Gelato and Sorbets, reducing the cold perception. | 1 | 5,00 | QB / AR | d d | (3).7) | (1) |



## STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA

| （SACCHetto | （bac） |  | $\square$ | $\frac{\mathrm{kg}}{20}$ | $\underbrace{9 / 1}$ | 国 | d | $\underset{\substack{\text { GLuten } \\ \text { fREE }}}{ }$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．43．03 | base per gelato caldo <br> Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa． <br> Powder base for gelato semifreddo at negative temperature． |  | 14 | 1，00 | 330－350 | Latte／Milk | d | （려N） |  |
| 1.28 .03 | FREDDY <br> （BARATTOLO VETRO／GLASS JAR） <br> Base liquida per semifreddi（senza grassi vegetali）． <br> Liquid base for semifreddo（vegetable fat－free）． |  | 6 | 1，00 | 330 | Pana／Cream | d | 网 |  |
| 1．14．61 | MONTANTE PER SEMIFREDDI <br> Base in polvere per semifeddi con grassi vegetali． <br> Powder base for semifeeddo cakes with vegetable fats |  | 14 | 1，00 | 330 | Pana／Cream | d | 四力 |  |
| 1．49．06 | PRONTO MOUSSE <br> Base in polvere per bavaresi e mousse． <br> Powder Base for bavarese and mousse． |  | 8 | 1，00 | 200－250 | Latte－Panna MIlk－Crear | $\mathfrak{d} d$ | 网 |  |
| 1．17．24 | RISO NATURA BASE DESSERT <br> Base in polvere per semifreddi vegani． <br> Powder base for vegan semifreddo cakes． |  | 7 | 1，00 | 800 | Acqua／Woter | d |  | © |
| 1．48．31 | STABIL CREAM <br> Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di <br> servizio positiva． <br> Powder base for positive temperature desserts． |  | 8 | 1，00 | 20－50 | Pana／Cream | d d | （에N） |  |
| 2．13．0002 | MIX BROWNIES <br> Preparato in polvere per brownies，tortino al cacao，torta Sacher．Senza glutine． <br> Powder mix for brownies，lava cake，Sacher torte．Gluten free． |  | 4 | 2，5 | － | － |  | （… |  |
| 2．13．0007 | MIX CUPCAKE：CAKE $\mathbb{C}$ MUFFIN <br> Preparato in polvere per Cupcake，Cake e Muffin dal gusto neutro．Senza lattosio e senza glutine． Powder mix for Cupcakes，Cakes and Muffins．Lactose and gluten free． | NEW！ | 4 | 2，5 | － | － |  | （류N） |  |
| 2.13 .0004 | MIX FROLLA \＆BISCOTTI <br> Preparato in polvere per pasta folla e biscotit．Senza glutine． <br> Tarts and cookies powder mix．Gluten free． |  | 4 | 2，5 | － | － |  | （려N） |  |
| 1．49．21 | MIX PER PAN DI SPAGNA <br> SPONGE CAKE <br> Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan <br> di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in <br> microonde． <br> Gluten free mix in powder for the production of a soft <br> Sponge Cake．Oven or microwave baking． |  | 6 | 1，00 | － | － |  | （… |  |
| 2.13 .0003 | MIX ReD Velvet <br> Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes． Senza lattosio e senza glutine． <br> Powder mix for red velvet cakes and cupcakes．Lactose and gluten free． |  | 4 | 2，5 | － | － |  | （3） |  |
| 2．13．008 | MIX WAFFLE，PANCAKE E CREPES <br> Preparato in polvere per Waffle，Pancake e Crepes．Senza lattosio e senza glutine． <br> Powder mix for Waffles，Pancakes and Crepes．Lactose and gluten free． | NEW！ | 4 | 2，5 | － | － |  | （뷰N） |  |
| 1．48．32 | CREMA PASTICCERA A FREDDO CUSTARD MIX <br> Preparato in polvere per crema pasticcera．Senza vovo． <br> Powder mix for custard cream，egg－free． |  | 8 | 1，00 | 350－450 | $\begin{aligned} & \text { Acqua / Water } \\ & \text { Late / Milk } \end{aligned}$ | d | （려N） |  |
| 1．28．12 | tuorlomio <br> （BaRattolo vetro／glass Jar） <br> Tuorlo d＇uovo pastorizzato e zuccherato，arricchito con aromi naturali，idoneo per Gelateria e Pasticceria． Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings． Perfectly suitable for Gelato and Pastry． |  | 6 | 1，20 | QB／AR | － | d d | 回为 |  |

## powder flavourings

## 



INGREDIENTI • INGREDIENTS
ACQUA TIEPIDA／WARM WATER（ $50^{\circ}$ ）．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 2000 g ESTRATTO di ZENZERO／GINGER EXTRACT …．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 30 g CANNELLA PURA IN POLVERE BABBI
PURE CINNAMON POWDER（COD．13012）．－ave．

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

reparare il gelato secondo ricetta，lasciare riposare 15 minuti，quindi mantecare． Decorare con Cannella Pura in polvere Babbi（cod． 13012 ）e zenzero fresco． teh－freeze it．Ripple it with Cannella Pura in polvere Babbi／Cinnamon pow der（cod．13012）and fresh ginge．
（년）MIX BROWNIES
INGREDIENTI • INGREDIENTS
MIX BROWNIES－
BURRO／BUTTER
burro／butter

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preriscaldare il forno a $170^{\circ} \mathrm{C}$（ventilato） $0180^{\circ} \mathrm{C}$ ．Versare 1 kg di Mix Brow－ Pies in un recipiente，aggiungere il burro ammorbiditio e le vova．Mescolar in uno stampo precedentemente oliato o imburrato．Infornare per circa $30-40$ $\underset{\substack{\text { minuti．} \\ \text { Preheat }}}{\substack{\text { and }}}$
Preheat oven to $170^{\circ} \mathrm{C}$（fan forced）or $180^{\circ} \mathrm{C}$ ．Pour 1 kg of Mix Brownies
Babbi into a bowl，add soffened butter and eggs．Whisk with an electric mixer at medium speed for about 3 minutes．Pour the mixture into the oiled or buttered pan．Bake for $30-40$ minutes．Powder mix for brownies，lava
cake Sacher torte Gluten free cake，Sacher torte．Gluten free．
－e


INGREDIENTI•INGREDIENTS
BASE BIANCA／WHITE BAS TOTALE／TOTAL …．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．
PROCEDIMENTO • PROCEDURE
Preparare il gelato secondo ricetla，quindi mantecare．Variegare a strati con Variegato Pesca
Arancio Babbi（cod．12625）． Prepare the Gelato following the recipe then batch－freeze it．Ripple it with Variegato repare the Gelato following the recipe then batch－treeze it．Ripple it with Variegato
Pesca Arancio Babbi（cod．12625）．

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE！ Find out how to make your creation a masterpiece

WWW．BABBI．COM／RICETTE




## CIOCCOLATI

CHOCOLATES

| （SACCHeTto／BAG） |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
|  |  | $1$ | 20 | $0^{0 / 69}$ | 目 ${ }^{\text {® }}$ | d | $\underset{\text { fREE }}{\text { GLUTEN }}$ | vegan |
| 1．48．18 | SELEZIONE BIANCO BABBI WHITE CHOCOLATE SELECTION BABBI |  | 5 | 1，60 | 400 | Acqua／Water Latte／Milk | d．d | 网 |  |
| 1．14．87 | lattelatte cioccolato Chocolate |  |  | 8 | 1，25 | 290 | Latte／Milk | d．d | （1） |  |
| 1．43．16 | CIoccolato extra dark（CON pezzi） EXTRA DARK CHOCOLATE（WITH PIECES） |  | 6 | 1，60 | 410 | Acqua／Water | d．d | （1）：4） | （1） |
| 1．48．12 | SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK CHOCOLATE SELECTION BABBI |  | 6 | 1，80 | 470 | Acqua／Water | d．d | 比力 | （1） |
| 1．48．36 | RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE |  | 7 | 1，65 | 420 | Acqua／Water | 10 | 龱力 | （1） |
| 1．48．39 | RISO NATURA STEVIA CIOCCOLATO CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA | NEW！ | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Woter | d | （1）i4） | （1） |


| RICETTE／RECIPES |  |
| :---: | :---: |
| INGREDIENTI • INGREDIENTS | SPICY CHOCOLATE |
| LATTE／MILK $\qquad$ LATtELATTE CIOCCOLATO BABBI COD． 11487 ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 259 CUBETTI DI GHIACCIO／ICE CUBES－．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 3 <br>  PEPERONCINO ROSSO INTERO／RED CHILI PEPPER ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 1 TOPPING CIOCCOLATO BABBI COD． 13204 $\qquad$ |  |
| PROCEDIMENTO－PROCEDURE |  |
| Dosare il latte，il LatteLatte Cioccolato，il ghiaccio e il peperoncino in polvere．Mixare nel frullatore a campana o ad immersione fino a totale frantumazione del ghiaccio．In alternati－ va usare lo shaker manuale agitando vigorosamente per 10 secondi．Preparare il bicchiere decorandolo con il Topping Cioccolato Babbi，quindi versare la bevanda e decorare con il peperoncino rosso intero． <br> Dose milk，Lattelatte Cioccolato，ice cubes and the chili powder．Mix in the blender or with the hand blender until the ice is totally crushed．Alternatively shake vigorously for 10 seconds with the cocktail shaker．Prepare the glass decorating it with Topping Cioccolato Babbi，pour the drink and then decorate with the red chilli pepper． |  |



## INGREDIENTI•INGREDIENTS

 BASE CACAO 200 C／FBABBI／BABBI COCOA BASE $200 \mathrm{H} / \mathrm{C}$（COD． 11457 ）．．．．．．．．．．．．．．． RUM INVECCHIATO／AGED RUM－．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 100 g RUM INVECCHIATO／AGED RUM

PROCEDIMENTO－PROCEDURE
Preparare in gelato secondo ricetta，lasciare riposare 15 minuti，quindi mantecare．Variegare
a strati con Variegato Coccokrok Babbi（cod．12334）．Decorare con Cocco Rape Puro Babbi Prepare the Gelato following the recipe，allow to rest $15^{\prime}$＇then batch－freeze it．Ripple it
with Variegato Coccokrok Babbi（cod． 12334 ）．Decorate it with Cocco Rapè Puro Babbi Grated Coconut（cod．13010）．

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE Find out how to make your creation a masterpiece！


I prodotti delle linee FRUTTAFRUTTA possono essere utilizzati a freddo. Per ottenere un risultato migliore, si consiglia di stemperare i prodotti con acqua calda (circa $60^{\circ} \mathrm{C}$ ).
FRUTTAFRUTTA products can be used with a cold process. In order to obtain
a better result we suggest you to use hot water (at around $60^{\circ} \mathrm{C}$ ).


MANGO ADDICTED
INGREDIENTI•INGREDIENTS
Acqua／water ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．2500g FRUTTAFRUTTA MANGO BABBI（COD． 11549 ）………．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 125

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta，lasciare riposare 15 minuti，quindi manteca Prepare the Gelatato following the recipe，allow to rest for $15^{\prime}$＇then batch－freeze it．Ripple it with Variegato Mango Babbi（cod．12635）．

CHEESECAKE

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

 lattelatte che TOTALE／TOTA

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secon re．Variegare a straticon Variegato Fragoline Babbi（cod．12627）e Granella d Biscotto Croccante（cod．13018）．
Prepara the Gelatot folld owing the recipe，allow to rest for 15 ＇then batch－freeze it
Ripple it with Variegato Frago ine Babbi cod， 12627 and Granella di Biscolto Ripple it with Variegato Fragoline Babbi（cod．12627）and Granella di Biscotto
Croccante Babbi／Biscuits Granule（cod．13018）．


## CARIBEAN VANILLA

## INGREDIENTI－INGREDIENTS

LATTE／MLLK ．．．．．．

Liem Ghiaccio／ICE CUBES
PPPING MANGO BABB．．．．．．．．．．．．．．．．．．

PROCEDIMENTO • PROCEDURE
Dosare il latte，il Lattelatte Vaniglia Babbi i cubetti di ghiaccio ed il Rhum．Frulare ne！ rullatore a campana o ad immersione fino a totale frantumazione del ghiaccio．In al－ ernativa usare lo shaker manuale agitando vigorosamente per 10 secondi．Preparare il
bicchiere decorando il fondo con il Topping Mango Babbi，auindi versare la bevanda e bichiere decorando it fondo conil Iopping Mango Babbi，quind versare la bevanda e Dose milk，Lattelattele Vaniglia Babbi，ice cubes and Rhum．Mix in the blender or with the hand blender until the ice is totally crushed．Alternatively shake vigorously
or 10 seconds with the cocktail shaker．Prepare the glass decorating the bottom or 10 seconds with the cocktail shaker．Prepare the glass decoratitg the bottiom
with Topping Mango Babbi，pour the drink and then decorate with the vanilla stick and a mango slice．

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE Find out how to make your creation a masterpiece


MISCELE COMPLETE PER GRANITE
（SACCHETTO／BAG）

1．16．2001 BASE GRANITA ARANCIO

$1.16 .2000 \begin{aligned} & \text { BASE GRANITA LIMONE } \\ & \text { LEMON }\end{aligned}$

| 16.2003 | BASE GRANITA MENTA |
| :--- | :--- |
| MINT |  |

MISCELE COMPLETE PER CREME FREDDE
COMPLETE MIXES FOR CREAMY SORBETS
1．4673 Cafr
逄
1．46．73 $\begin{aligned} & \text { CAFFE } \\ & \text { COFEE }\end{aligned}$
1．03．80 LIMON
$1.46 .75 \begin{aligned} & \text { YOGURT } \\ & \text { YOGHUR }\end{aligned}$


Acqua／Woter d

Acqua／Woter
（2）
Evio／Woier d
（1）



## MISCELE PER GELATO SOFT

MIXES FOR SOFT GELATO

| （SACCHETTO／BAG） |  | $5$ | $\frac{\mathrm{kg}}{2}$ | $0^{9 / 1 / 9}$ | 国 |  | $\underset{\substack{\text { GLUTENEN } \\ \text { RREE }}}{ }$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．15．02 | fRUTTAFRUTTA ALBICOCCA APRICOT | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d．d | （1）．4） | （ |
| 1．15．03 | FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Woter | do | (intict | （1） |
| 1．15．04 | FRUTTAFRUTTA ANGURIA watermelon | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Woter | d d | (2int | （1） |
| 1．15．05 | FRUTTAFRUTTA ARANCIA orange | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (ive | © |
| 1．15．36 | FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | （1）． | （1） |
| 1．15．08 | ERUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | （2．： |  |
| 1．15．09 | FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (in) | W |
| 1．15．30 | FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d．d | (in) | © |
| 1．15．11 | fruttafrutta limoncelo | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (inis) | （1） |
| 1．15．12 | FRUTTAFRUTTA LIMONE Lemon | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | ! | 网为 | （1） |
| 1．15．14 | FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (i) | （1） |
| 1．15．32 | FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (intix | （1） |
| 1．15．16 | ERUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | （2．ix） | （1） |
| 1．15．17 | FRUTTAFRUTTA MELONE MELON | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (i) | （1） |
| 1．15．31 | FRUTTAFRUTTA MIRTILLO blueberry | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (int | （1） |
| 1．15．18 | FRUTTAFRUTTA PERA Pear | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | （1） | （1） |
| 1．15．19 | FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | (in | （1） |
| 1．15．20 | FRUTTAFRUTTA POMPELMO ROSA PINK GRAPEFRUIT | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Woter | d d | （1）： | （1） |
| 1．15．21 | fruttafrutta uva GRAPES | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | dd | (in) | （1） |
| 1．15．22 | FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d d | （1） | （1） |
| 1．03．20 | LEMON MIX 400 | 8 | 1，25 | 330 | Acqua／Water | d． | （）is） |  |



FROZEN YOGURT GRECO

## INGREDIENTI•INGREDIENTS

NROM
FROZEN YOGURT GRECO（COD．
PROCEDIMENTO • PROCEDURE
Miscelare una confezione di frozen Yogurt Greco con il latte，versare nella macchina Gelato Soff．
Mix a bag of Frozen Yogurt Greco with milk，pour in the soff gelato Machine．

GELATO SOFT PISTACCHIO

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

SMART SOFT NEUTRO BABBICOD． $14811 \ldots .$.
 ACQUA／WATER ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．75 PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare una confezzione di Smart Soft Neutro Babai con lacqua，ag－
giungere la Pasta Pistacchio $100 \%$ De Luxe Babbi，quindi，versare nella macchina Gelato Soff．
Mix a bag of Smart Soft Neutro Babbi with water，then add Pasta
Pistacchio $100 \%$ De Luxe Babbi．Pour in the sott ．





RISO NATURA SEMIFREDDI (SACCHETTO / BAG)

| 1.17.24 RISO NATURA BASE DESSERT |
| :--- | :--- |

$$
\begin{aligned}
& 1,00 \\
& \text { 四 }
\end{aligned}
$$

Tutti i prodotti della linea Riso Natura possono essere utilizzati per la preparazione di gelato Soft ad eccezione di Riso Natura Cioccolato Extra Dark, in quanto contiene granella di fave di cacao che potrebbe interferire con il buon funzionamento della macchina.
All the products of the Riso Natura line can be used for making Soft gelato with the exception of Riso Natura Chocolate Extra Dark, as it contains grains of cocoa beans that could interfere with the proper functioning of the machine.


SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE Find out how to make your creation a masterpiece!



## $3^{4} \cdot 4$

## PISTACCHIO SUPREMO

| AIC] | PISTACHIO <br> COD. 1.24.20 |  |
| :---: | :---: | :---: |
|  |  |  |
| Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde Pure product made of 100\% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. Green color: |  |  |
| posagaiog/kgolmix <br> product evantir $6 / K$ | CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON | Peso neto prr conezione NET WEIGHT FOR PACKAGE |
| 80-100 | $4$ | 3,00 Kg |

PISTACCHIO 100\% DE LUXE
AIC/
COD. 1.24.19
(D)




| $80-100$ | (Secchiello/ / Plasic Bucket) | 3 |
| :---: | :---: | :---: |


| PESTO DI PISTACCHIO |  |  |
| :---: | :---: | :---: |
|  | PISTACHIO PESTO |  |
| (GLUTEN | COD. 1.39.09 |  |
| Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde. <br> Pure product made of 100\% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. Green color. |  |  |
|  | CONFEZIONN PRR CARTONE PACKAGES FOR CARTON |  |
| 80-100 | $\begin{array}{\|c\|} \hline 4 \\ \text { (Secchielo / Plastic Bucket) } \end{array}$ | 3,00 Kg |


|  |  |  |
| :---: | :---: | :---: |
| $\begin{gathered} \text { Milt } \\ \hline \text { GUTE } \\ \text { LRREE } \end{gathered}$ | PISTACHIO |  |
|  | COD. 1.24.18 |  |
| Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale Gusto caraterisisico di pistacchio tostato. Colore verde. Product made with selected pistachio as main ingredient. Toasted aroma. Green color: |  |  |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX <br> NTITY G/KG | CONFEZIONI PER CARTONE | PESO NETTO PER CONFEZION NET WEIGHT FOR PACKAGE |
| 80-100 | $\begin{gathered} 4 \\ \text { (Secchiello / Plastic Bucket) } \end{gathered}$ | 3,00 Kg |

PISTACCHIO SUPREMO NATURALE

| $\begin{gathered} \text { THII } \\ \substack{\text { GUTEN } \\ \text { RREE }} \end{gathered}$ | NATURAL PISTACHIO <br> COD. 1.24.86 |  |
| :---: | :---: | :---: |
| Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionai Aromatico, note verdi tipiche del fruto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti. Pure product made of $100 \%$ Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" tas smooth and long-lasting. No added color |  |  |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX | ONFEZIONI PER CARTONE <br> PACKAGES FOR CARTON |  |
| 80-100 | $4$ | $3,00 \mathrm{Kg}$ |

PISTACCHIO 100\% DE LUXE NATURALE

| Hitit |
| :---: |
| $\substack{\text { GUTEN } \\ \text { RREE }}$ |

COD. 1.23.25
(1)

Mediteraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta
di colocranti:
Pure product made of $100 \%$ high huvaliy selected p pistachios SSiclion and Mediterranean).
Sovory, light toosted d croma. on oo added scolor:


| $80-100$ | (Secchiello / Plastic Buckete) | $3,00 \mathrm{Kg}$ |
| :---: | :---: | :---: |

PESTO DI PISTACCHIO NATURALE
AIC NATURAL PISTACHIO PESTO COD. 1.23 .84 (V)
 sole integrale esclata la naturales spiditito del pistacchio. Aroma persisisente, intenso, note d
 eatrol scovory tossi. Ithense, longg assining, toossed oromo. No oodded Col

80-100 |Secchiello/ Plostic Buckete) $\quad 3,00 \mathrm{Kg}$

PASTE PISTACCHIO
Gill



NOCCIOLA PIEMONTE IGP
COD. 1.24 .13 HAZELNUT

 | Pura |
| :--- |
| aro |

|  | CONFEZIONI PER CARTONE | PESO NETTO PER CONFEZION |
| :---: | :---: | :---: |
| 80-100 | $4$ | $3,00 \mathrm{Kg}$ |

NOCCIOLA ROMA





| $80-100$ | (Secchielo/ /Plasic Bucket) | $3,00 \mathrm{Kg}$ |
| :---: | :---: | :---: |

HOCCIOLA PREMIUM

$$
\begin{aligned}
& \text { HAIt } \\
& \text { HAZELNUT DARK ROASTE } \\
& \text { GLTEN } \\
& \text { COD. } 1.23 .06
\end{aligned}
$$

Selzeione di inociole itiliane di alta qualiti, con
cumenta la complesitita rommdicaca Gusto


 80-100 $\qquad$
(V)
)

|  | NOCCIOLA ITALIA |  |
| :---: | :---: | :---: |
|  | HAZELNUT |  |
| (Gluten | COD. 1.23.0100 |  |
| Miscela di Nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata <br> Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tosted and strong aroma. |  |  |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX <br> PRODUCT QUANTITY G/KG | CONFEZIONI PER CARTON PACKAGES FOR CARTON |  |
| 80-100 | $\begin{gathered} 1 \\ \text { \|Secchiello / Plastic Bucket) } \end{gathered}$ | $10,00 \mathrm{Kg}$ |



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| （SECCHIELO／PLASTIC BUCKET） |  |  | $5$ | （2） | $\square_{0}^{3 / k g}$ | $\underset{\substack{\text { GUREN } \\ \text { FREE }}}{\text { den }}$ | vegan |
| 1．24．01 | PANNA COTTA SPECIAL |  | 4 | 3，00 | 50 | （3） |  |
| 1．24．38 | TIRAMISÙ SPECIAL |  | 4 | 3，00 | 80－100 | （1） |  |
| 1.24 .41 | VANIGLIA AROMA（CON SEMI） VANILLA（WITH SEEDS） |  | 4 | 3，00 | 25－30 | （1）．4） |  |
| 1．23．46 | VANIGLIA BAVIERA（CON SEMI） VANILLA（WITH SEEDS） |  | 4 | 3，00 | 25－35 | （2）4 | © |
| 1．24．42 | VANIGLIA BOURBON（CON SEMI） VANILLA BOURBON（WITH SEEDS） |  | 4 | 3，00 | 40－50 | 网高 |  |
| 1．23．63 | VANIGLIA EXTRA（CON SEMI） VANILLA（WITH SEEDS） |  | 4 | 3，00 | 25－35 | （3） | （1） |
| 1．23．91 | VANIGLIA PREMIUM | NEW！ | 4 | 3，00 | 25 | （3）4．4） | （1） |
| 1．23．90 | VANIGLIA SUPREMA PURE VANILLA MADAGASCAR | NEW！ | 4 | 3，00 | 30－50 | （1）：4） | （1） |
| 1．39．19 | ZABAIONE ROMA |  | 4 | 3，00 | 80－100 | 焛 |  |
| 1．24．04 | ZABAIONE SPECIAL |  | 4 | 3，00 | 80－100 | （1）4 |  |
| 1．24．43 | ZUPPA INGLESE EXTRA |  | 4 | 3，00 | 30－35 | （1）4 | （1） |
| 1．24．05 | ZUPPA INGLESE SPECIAL |  | 4 | 3，00 | 100－120 | （2． |  |

I GUSTI DELLA TRADIZIONE

| SECCHIELIO | plastic bucket） | $\square$ | $\frac{\mathrm{kg}^{\mathrm{kg}}}{\left.()_{0}^{0}\right)}$ | $0_{0}^{9 / 9 g^{2}}$ | $\underset{\substack{\text { Gluten } \\ \text { FREE }}}{ }$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 2．02．23 | AMARETTO amaretto | 4 | 3，00 | 80－100 | (in) | （1） |
| 1．23．27 | ARACHIDE SUPREMA PEANUT | 4 | 3，00 | 80－100 | 网 | © |
| 1．23．38 | Cassata siciliana suprema | 4 | 3，00 | 200－250 | （1） |  |
| 2．02．04 | CROCCANTINO AL RUM rum brittle | 4 | 3，00 | 80－100 | （2）： | （1） |
| 1．24．15 | GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA | 4 | 3，00 | 80－100 | （2） |  |
| 1.24 .46 | MALAGA SPECIAL RHUM AND RAISIN | 4 | 3，00 | 80－100 | （2．is） | © |
| 1．23．83 | MANDORLARUSTICA BITtER ALMOND WITH GRAINS | 4 | 3，00 | 80－100 | （뇨N） | © |
| 1．23．33 | MANDORLA SUPREMA ALMOND | 4 | 3，00 | 80－100 | 网 | （1） |
| 1．23．69 | NOCE SUPREMA WALNUT | 4 | 3，00 | 80－100 | 䦭衰 | © |
| 1．24．70 | pINOLO SUPREMO pine nut | 4 | 3，00 | 80－100 | 回为 | © |
| 1．24．72 | Pralinè | 4 | 3，00 | 80－100 | （2） | （1） |
| 2．02．03 | TORRONCINO almond nougat | 4 | 3，00 | 80－100 | （1） |  |




| （SECCHIELLO／PLASTIC BUCKET） |  |  |  |  |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．26．11 | ALBICOCCA APRICOT | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）／ | （1） |
| 1．26．08 | AMARENA BLACK（SOUR）CHERRY | 4 | 3，00 | 60－70 | （3） | （1） |
| 1.26 .12 | ANANAS PINEAPPLE | 4 | 3，00 | 60－70 | （3if） | （1） |
| 2.02 .55 | ARANCIO ORANGE | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）4） | © |
| 1．26．13 | banana | 4 | 3，00 | 60－70 | （3） | （1） |
| 1.26 .02 | cocco coconut | 4 | 3，00 | 80－100 | 四旭 | （1） |
| 1.26 .01 | FRAGOLA STRAWBERRY | 4 | 3，00 | 60－70 | 回力 |  |
| 1．26．07 | FRUTTI DI BOSCO mix berries | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）44） | （1） |
| 1．26．18 | LAMPONE RASPBERRY | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）44） | © |
| 2.02 .68 | LIMONE Lemon | 4 | 3，00 | 60－70 | ( (in | （1） |
| 2.02 .65 | MANDARINO <br> MANDARIN | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）4） | （1） |
| 1．26．14 | mango | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）．4．4） | （1） |
| 1．26．36 | MARACUJA PASSION FRUIT | 4 | 3，00 | 80－100 | （3if） | （1） |
| 1．26．15 | MELA VERDE GREEN APPLE | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）474） | （1） |
| 1．26．16 | MELONE MELON | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）4） | （1） |
| 1．26．19 | MIRTILLO blueberry | 4 | 3，00 | 60－70 | （1）4 | （1） |
| 1.26 .06 | MORA BLACKBERRY | 4 | 3，00 | 60－70 | （3）4） | （1） |
| 1．26．17 | PESCA PEACH | 4 | 3，00 | 60－70 | （1） | （1） |



## PASTE E VARIEGATI LINEA＂ONE＂

| （SECCHELIO／PLASTIC Bucket） |  |  | $\begin{aligned} & \frac{\mathrm{kg}}{20} 0 \\ & \text { 1,00} \end{aligned}$ | g <br> 50 |  | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．23．75 | PASTA CAFFÈ＂＂ONE＂ COFFEE |  |  |  |  |  |
| 1．23．78 | PASTA FRAGOLA＂ONE＂ STRAWBERRY | 6 | 1，00 | 60－70 | （）is） |  |
| 1．23．80 | PASTA GIANDUIA＂ONE＂ GIANDUIA | 6 | 1，00 | 80－100 | （）i：） |  |
| 1．23．74 | PASTA MANDORLA＂ONE＂ ALMOND | 6 | 1，00 | 80－100 | （）i：） | （1） |
| 1．23．73 | PASTA NOCCIOLA＂ONE＂ hazelnut | 6 | 1，00 | 80－100 | （）is） | $\pm$ |
| 1．23．72 | PASTA PISTACCHIO＂ONE＂ PISTACHIO | 6 | 1，00 | 80－100 | （）is） | $\pm$ |
| 1．23．76 | PASTA VANIGLIA＂ONE＂ VANILLA | 6 | 1，00 | 25－35 | （）i＊） | （1） |
| 1．23．77 | pasta iabaione＂one＂ | 6 | 1，00 | 80－100 | （）：＂） |  |
| 1．23．79 | VARIEGATO AMARENA＂ONE＂ BLACK（SOUR）CHERRY | 6 | 1，00 | Qb／AR | （）：\％） | $\pm$ |

Linea＂One＂，una selezione di Paste e Variegati Babbi，confezionate nel formato da 1 kg ， particolarmente adatto per il mondo della Pasticceria e della Ristorazione． ＂One＂，is a selection of Babbi Pastes and Variegati in 1 kg format package．

It is particularly suitable for the Pastry and Catering world．

RICETTE／RECIPES


INGREDIENTI • INGREDIENTS
BURRO／BUTTER ．－．．．．．
ZUCCHERO／SUGAR

 PASTA VANIGLIA ONE BABBI COD． $12336 \cdots \cdots$ ．
 FARINA DEBOLE／WEAK FLOUR ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 200 LIEVITO PER DOLCI／BAKING POWDER ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 8 g PROCEDIMENTO • PROCEDURE
Mettere in planetaria munita di foglia i primi 5 ingredienti e montare．Inserie in 3 volte
le uova．Setacciare insieme le polveri e unire al composto senza formare grumi．Dres－


 into the silicone moulds and leave to rest in the fridge for 1 hour．Bake at $180^{\circ} \mathrm{C}$ for 10
minutes．Baking times may vary according to the type of oven and for larger volumes．

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE！ Find out how to make your creation a masterpiece

WWW．BABBI．COM／RICETTE回酸家


golosa cioccolato latte



| QB / AR | (Secchiello / Plastic Buckerl) |
| :---: | :---: | :---: |$\quad 3,00 \mathrm{Kg}$

gOLOSA NOCCIOLATTE
MILK-HAZELNUT
COD. 1.28.27
THI


QB / AR
|Secchiello / Plastic Bucketh)

GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE
COD. 1.28.34
$\xrightarrow[\substack{\text { IIIT } \\ \text { GUTEE } \\ \text { LREE }}]{ }$



| QB / AR | (Secchiello/ Plassic Bucket) | $3,00 \mathrm{Kg}$ |
| :--- | :---: | :---: |

GOLOSA FONDENTE



| QB / AR | 4 | $3,00 \mathrm{Kg}$ |
| :---: | :---: | :---: |

golosa toffee mou
COD. 1.28.01.01
(1)



| QB - AR | 4 |
| :---: | :---: | :---: |
| (Secchielo/ / Plasic Bucket) | $3,00 \mathrm{Kg}$ |

GOLOSA PISTACCHIO

|  |  |  |
| :---: | :---: | :---: |
|  |  |  |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/K | CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON | PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE |
| QB / AR | $\begin{gathered} 4 \\ \text { (Secchiello / Plastic Bucket) } \end{gathered}$ | $3,00 \mathrm{Kg}$ |

GOLOSA KROK PISTACCHIO


GOLOSA GIANDUIA



| QB / AR | (Secchello/ Plasic Bucket) |
| :---: | :---: | :---: |$\quad 3,00 \mathrm{Kg}$

GOLOSA KROK GIANDUIA


$\qquad$
HOW TO SERVE GOLOSE

Direttamente in vertina: versare le Golose nelle vaschette da gelateria; porre la vaschette in abbattitore per circa 30 minuti a $-40^{\circ} \mathrm{C}$ fino a completa opacizzazione. Collocarle in vetrina. Golose mantecate: miscelare le Golose con latte caldo in rapporto di 1:1. Mantecare le miscele oftenute. Collocare le Golose mantecate in vetrina dopo un breve periodo in abbattiore Variegati: le Golose sono a tutti gli effetti dei variegati, pertanto, possono essere utilizzate per arricchire e decorare il gelato. Glasse (escluso Golosa Krok Pistacchio): le Golose sono ottime glasse ideali per ricoprire torte di gelato o semifreddo. Versare le Golose direttamente sulle torte e porle in abbattitore per farle indurire. Fontane (escluse Golosa Krok Pistacchio e Golosa Krok Nocciola): le Golose sono studiate per essere utilizzate nelle scioglitrici/fontane di cioccolato. Versare le Golose ad una emperatura di almeno $25^{\circ} \mathrm{C}$ nella vasca delle fontane. Settare la temperatura delle scioglitrici a circa $30^{\circ} \mathrm{C}$.
Directly in the tub: Pour Golose in the tubs; put them in the blast-freezer for about $30-40$ minutes until the surface completely mats, then display them in the parlor. Churned Golose: mix Golose with hot milk (1:1 ratio) then churn it. Quickly put the churned Golose in the blast-freezer, then in the parlor. Variegati: Golose are true Variegati and can thus be used for enriching and decorating gelato. Glazes (except for Golosa Krok Pistacchio): Golose are ideal to be used as glazes for covering gelato and semifreddo. Pour Golose directly on the cakes and then let them harden in the blast-freezer. Fountains (except for Golosa Krok Pistacchio and Golosa Krok Gianduia): Golose have been studied in order to be used in the chocolate melfin pots/fountains. Pour Golose in the fountains trays at $25^{\circ} \mathrm{C}$. Regulate the melting device temperature at about $30^{\circ} \mathrm{C}$

## PISTACCHIO

NATURA


INGREDIENTI • INGREDIENTS
emifreddo al pistacchio / Pistachio semifreddo
ACQUA / WATER … ASTA PESTO DI PISTACCHIO NATURALE BABBI
 RALINATO DI ARACHIDI BABBI COD. 13008 ...................... 150 g ase torta e decorazion / Cake base and decorations GRANELLA DI BISCOTTO VEGAN
VEGAN BISCUIT GRAINS $-\cdots \cdots \cdots$. OLOSA PISTACCHIO BABBICOD.

Easy
PROCEDIMENTO • PROCEDURE
Iserire 'acetato nel cerchio. Fare una base con il Biscotto ricostruito ilizzando Granella e Golosa. Raffreddare. Preparare in planetaria sare in supericie con Golossa Pistacchio. Lisciare e decoraree. Glas-
Place the acetate strio enside the ring Place the acetate strip inside the ring. Make a base with vegan
iscuit grains and Golosa Pistacchio Babbi. Cool. Prepare the biscuit grains and Golosa Pistacthio Babbi. Cool. Prepare the
Distachio semifreddo in the pastry blender and fill the mould. Level out and blast chill. Glaze the surface with Golosa Pistacchio
Babbi. Level out and decorate.

## INGREDIENTI•INGREDIENTS

Ingredienti mousse / Mousse ingredient
base per gelato caldo babbi cod. 14303 LATTE / MILK $\qquad$ PASTA PISTACCHIO $100 \%$ DE LU Ingredienti / Ingredient
CAFFE ESPRESSO / ESPRESSO
Decorazioni/ Decorations
GOLOSA PISTACCHO BABBICOD 12832
GRANELLA FINE DI PISTACCHIO BABBI COD. 13015

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

MOUSSE. do e la Base per Gelato Caldo Babbi. Montare in planetaria a velocitáa media per circa 4 minuti. Trasferire nella sac a poche. Decorare il fondo della taz zina con la Golosa Pistacchio Babbi. Versare il caffè espresso. Riempire la tazzina con la mousse precedentemente preparata. Decorare infine con la
Granella Fine di Pistacchio Babbie scaglie di cioccolato bianco. MOUSSE: pour the milk, the cream, the Pasta Pistacchio $100 \%$ De
Luxe Babbi and Base eer Gelato Caldo Babbi. Whio in the food Luxe Babbi and Base per Gelato Caldo Babbi. Whip in the food
mixer at medium speed for 4 minutes. Put the mousse in the pastry mixer at medium speed for 4 minutes. Put the mousse in the pastry
bag. Decorate the bottom of the cup with Golosa Pistacchio Babbi. Pour the coffee and then fill the cup with the previously prepared
mousse. Decorate with Granella Fine di Pistacchio Babbi and chopmousse. Decorate with Granella Fine di Pistacchio Babbi and chop
ped white chocolate.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE! Find out how to make your creation a masterpiece


## VARIEGATI WAFER

| CAFFĖKROK |  |  | COCCOKROK |  |  |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX |  | COD. 1.23.14 <br> PESO NETTO PER CONFEZION NET WEIGHT FOR PACKAGE |  |  | COD. 1.23.34 <br> PESO NETTO PER CONFEZIONE |
| QB - AR | $\begin{gathered} 4 \\ \text { (Secchiello / Plastic Bucket) } \end{gathered}$ | 2,50 Kg | QB - AR | ${ }_{\text {(Secchiello/ / Plasicic Bucket) }}^{4}$ | $3,00 \mathrm{Kg}$ |
| GIANDUIAKROK |  |  | PISTACCHIOKROK |  |  |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/K |  | COD. 1.39.18 <br> PESO NETTO PER CONFEZION | DOSAGGIO G/KG DI MIX |  | COD. 1.23.15 <br> PESO NETTO PER CONFEZIONE <br> NET WEIGHT FOR PACKAGE |
| QB - AR | ${ }_{\text {(Secchiello/ / Plastic Bucket) }}^{4}$ | 2,50 Kg | QB - AR | $\stackrel{4}{4}$ | 2,50 Kg |
| PrALINĖ |  |  | LEMONKROK |  |  |
| COD. 1.24.37 |  |  | COD. 1.23.70 |  |  |
| DOSAGGIO G/KG DI MIX <br> RODUCT QUANTITY G/K | CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON | PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE | DOSAGGIO G/KG DI MIX RODUCT QUANTITY G/KG | CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON | PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE |
| QB - AR | $\left.\right\|_{\text {(Ssechiello/ / Plastic Bucket) }} ^{4}$ | $3,00 \mathrm{Kg}$ | QB - AR | ${ }_{\text {(Secchiello/ / Plasicic Bucket) }}^{4}$ | $3,00 \mathrm{Kg}$ |

I WAFER PIÙ BUONI DEL MONDO CONQUISTANO IL GELATO Grazie ai Variegati con Wafer BABBI il gelato diventa ancora più goloso: la friabilità del Wafer i sposa perfettamente alla morbida dolcezza della crema, fondendosi in un gusto unico e delizioso

THE MOST DELICIOUS WAFER OF THE WORLD ON YOUR GELATO Thanks to Variegati with BABBI Wafers your Gelato will become even more special: the unique Wafer texture combined with the smooth cream flavour creates an unforgettable and delicious experience.


| （SECCHIELLO／Plastic bucket） |  |  | $\square$ | $\frac{\mathrm{kg}}{20}$ | $0^{9 / l 9}$ | $\underset{\substack{\text { Guten } \\ \text { RREE }}}{\text { ciel }}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1.28 .28 | VARIEGATO biANCO CON RISO SOFFIATO WHITE WITH PUFFED RICE |  | 4 | 2，50 | QB／AR |  |  |
| 1.24 .92 | VARIEGATO BISCOKROK hazelnut with cookies |  | 4 | 3，00 | QB／AR | 网 |  |
| 1.23 .81 | Variegato biscotto speculoos SPECULOOS BISCUIT |  | 4 | 3，00 | QB／AR |  |  |
| 1.39 .07 | VARIEGATO CARAMEL ORO CARAMEL |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1．2． |  |
| 1.24 .93 | VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE DARK CHOCOLATE WITH MIXED NUTS |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1） |  |
| 1.28 .29 | VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI GIANDUIA AND CEREALS |  | 4 | 2，50 | QB／AR |  |  |
| 1．24．45 | VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA CARAMEL |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1．4） | （1） |
| 1．23．45 | VARIEGATO NEROKROK EXTRA DARK WITH CHOCOLATE COOKIES |  | 4 | 3，00 | QB／AR | (in |  |
| 1．31．56 | VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA haZelnut and cacao |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （3） |  |
| 1．31．08 | VARIEGATO NOISETTE CACAO FLUIDA fluid hazelnut and cacao |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1．012） |  |
| 1．31．01 | VARIEGATO NOISETTE CLASSICA hazelnut |  | 4 | 3，00 | QB／AR | 欹 |  |
| 1．31．09 | VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA fluid hazelnut |  | 4 | 3，00 | QB／AR | 䛛力 |  |
| 1．34．17 | CREMA NOISETTE DA FORNO haZELNUTS CREAM FOR BAKING COOKING | NEW： | 1 | 10，00 | QB／AR | （3）（1） |  |



## RICETTE／RECIPES



## VARIEGATI FRUTTA

| （SECCHIELLO／PLASTIC BUCKET） |  |  | $4$ | $\stackrel{\mathrm{kg}}{20}$ | $0_{0}^{9 / 99}$ | $\underset{\substack{\text { Guten } \\ \text { RREE }}}{ }$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．26．03 | VARIEGATO AMARENA BLACK（SOUR）CHERRY |  | 4 | 3，00 | QB／AR | 网力 | （1） |
| 1．23．71 | VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETtE ORANGE WITH ZEST |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）： | © |
| 1．26．26 | VARIEGATO FICHI CARAMELLATI CARAMELIZED FIGS |  | 4 | 3，00 | QB／AR | 网业 |  |
| 1．26．04 | VARIEGATO FRAGOLA STRAWBERRY |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1） |  |
| 1.26 .27 | VARIEGATO FRAGOLINE WILD STRAWBERRIES |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）4） |  |
| 1.26 .05 | VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1） | © |
| 1．26．30 | VARIEGATO LAMPONE RASPBERRY |  | 4 | 3，00 | QB／AR | (initit | （1） |
| 1．26．28 | VARIEGATO LIME LIME |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）44） | $\dagger$ |
| 1．26．35 | VARIEGATO MANGO MANGO |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1） | $\dagger$ |
| 1.26 .64 | VARIEGATO MARACUJA maracuja |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）：4） | © |
| 1．26．34 | VARIEGATO MELAGRANA pomegranate |  | 4 | 3，00 | QB／AR | 网为 |  |
| 1．26．33 | VARIEGATO PERA PEAR |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1） | $\omega$ |
| 1．26．25 | variegato pesca arancio PEACH ORANGE |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）．4） | © |
| 1．26．37 | VARIEGATO ZENZERO GINGER | NEW！ | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）：4） | （ $\dagger$ |
| 1．32．02 | AMARENA FRUTTO EXTRA WHOLE BLACK（SOUR）CHERRY |  | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）：4） | © |

RICOTTA E FICLHI
Figs and Ricotta

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE Find out how to make your creation a masterpiece

WWW．BABBI．COM／RICETTE




| ucket) |  |  | $\sum_{0}^{\mathrm{kg}}$ | $\square_{0}^{9 / 9 g}$ | $\underset{\text { gluten }}{\text { cre }}$ | vEGAN |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1.49.01 | GLASSA TRASPARENTE NEUTRA NEUTRAL GLAZE | 4 | 3,00 | QB / AR | (1).4) | $\omega$ |
| 1.49.03 | GLASSA TRASPARENTE ARANCIO ORANGE GLAZE | 4 | 3,00 | QB / AR | (1) | © |
| 1.49.23 | GLASSA TRASPARENTE AMARENA sour Cherry glaze | 4 | 3,00 | QB / AR | (1)/4) | (1) |
| 1.49.02 | GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA STRAWBERRY GLAZE | 4 | 3,00 | QB / AR | (1) | $\omega$ |
| 1.49.04 | GLASSA TRASPARENTE LIMONE lemon glaze | 4 | 3,00 | QB / AR | (initiv | © |
| 1.49.05 | glassa a specchio cioccolato CHOCOLATE MIRROR GLAZE | 4 | 3,00 | QB / AR | (1) | $\omega$ |
| 1.49.22 | GLASSA BIANCA WHITE MIRROR GLAZE | 4 | 3,00 | QB / AR | (intive |  |
| 1.23.87 | golosa KROK GIandula | 4 | 3,00 | QB / AR | (2) |  |
| 1.23.88 | copertura krok pistacchio | 4 | 3,00 | QB / AR | (1)i4) |  |
| 1.28.20 | EASYSUGAR (SACCHETTO) ISOMALT (BAG) | 8 | 1,00 | QB / AR | ()10) | © |

CUOR D'AMARENA

## INGREDIENTI• INGREDIENTS



Esterno Bavarese Vaniglia / Vanilla bavarois
PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35\% FATS
PASTA VANIGLIA BABBI COD. 14906 ................................
Interno mousse pistacchio / Pistachio Mousse
PANNA FRESCA / FRESH CREAM $35 \%$ FATS $\qquad$ PANNA FRESCA / RRESH CREAM $\qquad$
$\qquad$ Inserti e decorazioni / Inserts and decorations MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD. 14921 ... VARIEGATO AMARENA BABBI COD. 12603 .-PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 130 AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD. $13202 \ldots$
GLASSA TRASPARENTE AMARENA BABBI COD.
PROCEDIMENTO • PROCEDURE Montare in planetarial la mousse al pistacchio e inserire un primo strato nello stampo a ciambella più piccolo. Scolare le amarene frutlo e inserirele sullo strato
di mousse pistacchio.Riempire lo stampo con la mousse al pistachio echivderlo con il bisquit Abbattere.Preparare la bavarese alla vaniglig in planetaria
e riempire poco meno della meta dello stampo a ciambella grande. Stormare 'linserto al pistacchio e inserirlo nello stampo grande. Completare con uno
 con la Glassa Trasparente Amarena e decorare.
Whip the pistachio mousse in the pastry blender and place a first layer in the smaller Savarin mould. Drain the black cherries and insert them
into the layer of pistachio mousse. Fill the mould with the pistachio mousse and close it with the biscuit Blast chill Prepare the earill a bevarois in into the layer of pistachio mousse.Fill the mould with the pistachio mousse and close it with the biscuit. Blast chill. Prepare the vanilla bavarois in
the pastry blender and fill the large Savarin mould a little less than halfway. Remove the pistachio insert from the mould and place it in the large mould. Close with a layer of Pralinato Mix di Macadamia Babbi, a layer of Variegato Amarena Babbi and the biscuit. Blast chill.Remove the cake
from the mould, glaze with Glassa Trasparente Amarena and decorate.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE! Find out how to make your creation a masterpiece

## COPERTURE

## COVERING

| （SACChetto／bag） |  |  | $\stackrel{\mathrm{kg}}{20}$ | $0^{9 / 9 / 9}$ | $\underset{\text { GLUTEN }}{\substack{\text { fREE }}}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．24．21 | COPERTURA FINE stracciatella covering | 4 | 3，00 | QB／AR | 四力 | （1） |
| 1．32．22 | COPERTURA FINE（BOTTIGLIA） Stracciatella covering（bottle） | 6 | 0，95 | QB／AR | 問边 | © |
| 1．31．47 | COPERTURA EXTRA DARK \＆STRACCIATELLA FONDENTE extra dark stracciatella covering | 4 | 3，00 | QB／AR | （1）： | （1） |
| 1．23．44 | COPERTURA ROMA EXTRA CHOCOLATE COVERING | 4 | 3，00 | QB／AR | （2）：4） | Ф |
| 1．24．25 | COPERTURA GIGANTE AL LATTE milk chocolate covering | 4 | 3，00 | QB／AR | (i.i |  |
| 1.24 .24 | COPERTURA PER PINGUINI MORETTI COVERING | 4 | 3，00 | QB／AR | （1．ie） | （1） |
| 2．16．78 | COPERTURA FONDENTE 38\％－40\％（IN BOTTONI） DARK CHOCOLATE CHIPS | 2 | 4，00 | QB／AR | （2） | （1） |
| 2．06．86 | COPERTURA AL LATTE 30\％（IN BOTTONI） MILK CHOCOLATE CHIPS | 2 | 4，00 | QB／AR | (运) |  |
| 2．06．31 | COPERTURA BIANCA 34\％－36\％（IN BOTTONI） WHITE CHOCOLATE CHIPS | 2 | 4，00 | QB／AR | （1）： |  |


atte Fresco／fresh mik
 MOELA BAE PASTORIZZATA／PASTEURIZED MIX．．．．．．．．．．．．300g MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD． 11461 …．．．．．．．．．．．．． 300 g Inserti e decorazioni／Inserts and decorations Inserti e decorazioni／Inserts and decoration PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD． 13 PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD． 13007 …………．．．． AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD． 13202 … COPERTURA GIGANTE AL LATTE BABBI COD． 1242



PROCEDIMENTO－PROCEDURE
Preparare in planetaria il semifreddo all＇amaretto e stenderlo sul foglio di Bi－ squit．Spalmare del V Variemato Amarena A Babbio sul semimifreddo，aggiungere
qualche Amarena Fruto Extra Babbie spargere sopra del Pralinato Mix di Ma－ qualche Amarena Frutto Extra Babbie spargere sopra del Pralinato Mix Mi Ma－ con la Copertura Gigante al Latte Babbie e decorare
Prepare the amaretto semifreddo in the pastry blender and spread it out
on the Biscuit．Spread Variegato Amarena Babbi over the semifreddo add some Amarena Frutto Extra Babbi and sprinkle some Pralinato Mix di Macadamia Babbi over it．Roll it with baking paper and blast chill．Glaze

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE！ Find out how to make your creation a masterpiece！

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

| (Serntur | masticuckit | $\square$ | ( ${ }_{\text {2 }}^{\text {c }}$ | $0_{0}^{9 / g}[$ | $\underset{\substack{\text { GLUTEN } \\ \text { FREE }}}{ }$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1.49.10 | artistick cioccolato bianco WHITE CHOCOLATE | 6 | 1,00 | QB / AR | (i.in) |  |
| 1.49.11 | ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO mll chocolate | 6 | 1,00 | QB / AR | (3) |  |
| 1.49.12 | ARTISTICK FRAGOLA STRAWBERRY | 6 | 1,00 | QB / AR | (i) |  |
| 1.49.15 | ARTISTICK LIMONE Lemon | 6 | 1,00 | QB / AR | (3.) |  |
| 1.49.13 | ARTISTICK NOCCIOLA hazelnut | 6 | 1,00 | QB / AR | (i: |  |
| 1.49.14 | ARTISTICK PISTACCHIO PISTACHIO | 6 | 1,00 | QB / AR | (:) |  |

CAPRICCI


## INGREDIENTI• INGREDIENTS

(1) FREDDY BABBI COD.12803.
.... $35 \%$ FATS................................ 1000 PASTA FIOR DI PANNA BABBI COD. 12328 $\qquad$ $\cdots \cdots \cdot 40 \mathrm{~g}$ Inserti e decorazioni / Inserts and decoration ARTISTICK FRAGOLA BABBI COD. 1491 COCCO RAPĖ BABBI COD. 13010 $\qquad$ GRANELLA DINOCCIOLA PRALINATA BABBICOD 20603 ...................

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Montare il semifreddo in planetaria e con la sac a poche riempire lo stampa. Riempire i conetti e inseririli nello stampo. Abbattere. Sformare iconettie appog giarli su una lastra di marmo tredda, messa prima in abbatititore. Glassare il co netto immergendololo nell'Aritistick Fragola a Babbi, passarlo subito o sulle granelle
per decorarlo e apopogiare sulla lastra di marmo preedentemente abatuta. per decoraro e eappoggiare sulla lastra di marmo precedentemente abbattutc
Whip the semifreddo in the pastry blender and fill the mould using the sac a poche. Fill the cones and place them in the mould. Blast chill Remove the
cones from the mould and lay them on a cold marble pastry. board precones from the mould and lay them on a cold marble pastry board, pre-
viously blast-chilled. Glaze the cone by dipping itin Artistick Fragola Babbi then pass it immediately into the grains and lay it on the pastry board.
$\qquad$

## INGREDIENTI•INGREDIENTS

Semifreddo al pistacchio / Pistachio semifreda
PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35\% FATS FREDDY BABBI COD. 12803 . …………………....... 35 Inserti e decorazioni
 ARTISTICK PISTACCHIO BABBI COD. 14914.
PROCEDIMENTO • PROCEDURE
Preparare il semifreddo al pistacchio montando in planetaria gli ingredienti.
Reiemire la base e ilatit dello stampo lasciando ono spazio intern. Inseries Riempire la base e i lati dello stampo lasciando uno spazio interno. Inserire
nel centro il Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi. Inserire il bastoncino di legno. Riempire lo stampo con altro semifreddo al pistacchio. Livellare la superifice ed abbatlere. Sformare gli stecchi e appoggiarli sulla lastra di mar-
mo precedentemente messa in abbatitiore. Glassare con Artistick Pistacchio ma precedentemente messa in abbat
Babbi. Decorare con Granelle Babbi.
Prepare the pistachio semifreddo by whipping the ingredients in the pa-
stry blender. Fill the mould halfway. Place Variegato Bianco con Riso stry blender. Fill the mould halfway. Place Variegato Bianco con Riso
Soffiato Babbi in the centre. Insert the wooden stick. Fill the mould with Solfiato Babbi in te centre. Insert the wooden stick. Fill the mould with
some more pistachio semifreddo. Level out the surface and blast chill. Remove the sticks from the mould and lay them on the marble pastry board, previously blast chilled. Glaze the stick with Artistick Pistacchio
Babbi, then pass it immedately into the grains.

SFIZI



| （BOTtigla／bottle） |  |  | $\stackrel{\mathrm{kg}}{ }$ |  | ${ }_{\text {gluten }}^{\text {GRes }}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．32．01 | amarena BLACK（SOUR）CHERRY | 6 | 1，00 | QB／AR | （1）：4） | © |
| 1．32．03 | CAFFÈ COFFEE | 6 | 1，00 | QB／AR | （1） | © |
| 1．32．49 | CARAMELLO CARAMEL | 6 | 1，00 | QB／AR | （3）${ }^{(1)}$ | © |
| 1．32．04 | CIOCCOLATO Chocolate | 6 | 1，00 | QB／AR | 問 | © |
| 1．32．05 | Crème caramel | 6 | 1，00 | QB／AR | （ ） | （1） |
| 1．32．06 | fragola STRAWBERRY | 6 | 1，00 | QB／AR | 䛛 | （1） |
| 1．32．07 | FRUTTIDI BOSCO MIX BERRIES | 6 | 1，00 | QB／AR | （1）： | © |
| 1．32．43 | gianduia | 6 | 1，00 | QB／AR | 問力 |  |
| 1．32．19 | LAMPONE RASPBERRY | 6 | 1，00 | QB／AR | （3） | © |
| 1．32．48 | mango | 6 | 1，00 | QB／AR | （1） | （1） |
| 1．32．08 | MENTA <br> MINT | 6 | 1，00 | QB／AR | (in | （1） |
| 1．32．28 | mou | 6 | 1，10 | QB／AR | (isis) |  |
| 1．32．09 | NOCCIOLA hazelnut | 6 | 1，00 | QB／AR | （in） | Ф |
| 1．32．10 | zabaione | 6 | 1，00 | QB／AR | （i） |  |


| CAFFĖ GOLOSO ZABAIONE | RICETTE／RECIPES |
| :---: | :---: |
|  | INGREDIENTI－INGREDIENTS |
|  | Ingredienti mousse／Mousse ingredients <br> BASE PER GELATO CALDO BABBI COD． 14303 …．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．100g <br> LATTE／MILK $\qquad$ <br> PANNA FRESCA／FRESH CREAM 120 g $\qquad$ <br> PASTA ZABAIONE SPECIAL BABBI COD． 12404 $\qquad$ |
|  | Ingredienti／Ingredients <br>  |
|  | Decorazioni／Decorations <br> GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA BABBI COD． 20603 ．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． <br> TOPPING ZABAIONE BABBI COD． 13210 $\qquad$ q．b． |
|  | PROCEDIMENTO－PROCEDURE |
|  | MOUSSE：dosare latte，la panna，la Pasta Zabaione Special Babbi e la Base per Ge－ lato Caldo Babbi．Montare in planetaria a velocità media per circa 4 minuti．Trasferire nella sac a poche．Versare il caffè espresso．Riempire la tazzina con la mousse prece－ dentemente preparata．Decorare infine con la Granella di Nocciola Pralinata Babbi e Topping Zabaione Babbi． <br> MOUSSE：pour the mik，the cream，Pasta Zabaione Special Babbi and Base per Gelato Caldo Babbi．Whip in the food mixer at medium speed for 4 minutes．Put the mousse in the pastry bag．Pour the coffee and then fill the cup with the mousse previously prepared．Deco－ rate with Granella di Nocciola Pralinata Babbi and Topping Zabaione Babbi： |

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE！ Find out how to make your creation a masterpiece！






[^0]


|  |  |  | $\frac{\mathrm{g}}{2}$ | $0^{9 / 1 / g}$ | $\underset{\text { GREE }}{\substack{\text { GLTEN }}}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．48．16 | CIoccodelizia classica piccoli piaceri | 8 | 250 | QB／AR | 网为 |  |
| 1.48 .17 | CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI | 8 | 250 | QB／AR | 网为 | © |

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

In its classic and dark chocolate flavours，the precious Cioccodelizia powder is enclosed in the＂Piccoli Piaceri＂fin that keeps inalterated its aroma and represents an elegant gift idea．Cioccodelizia sachets are presented in practical countertop boxes，

## GELATO

 ideal to be used in bars and cafè shops．The three traditional versions are available：Classic，White and Extra Dark．Functional and easy to use，single served Cioccodelizia are packed in a small case．Available in the Classic，White and Extra Dark version． They are held in elegant Family boxes．

|  |  | $+7$ | $\frac{9}{2020}$ | $0^{9 / k g}$ | $\underset{\text { FREE }}{\substack{\text { LLUTEN }}}$ | vegan |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 1．46．43 | CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA <br> 6 Bustine <br> 6 Bags | 12 | 168 | QB／AR | （1）（1） |  |
| 1．14．77 | CIOCCODELIZIA FAMIIY CLASSICA <br> 6 Bustine <br> 6 Bags | 12 | 150 | QB／AR | 細力 |  |
| 1．46．44 | CIOCCODELIZIA FAMILY FONDENTE <br> 6 Bustine <br> 6 Bags | 12 | 150 | QB／AR | 比边 | （1） |
| 1．46．47 | CIOCCODELIZIA BAR BIANCA Espositore 30 pz | 4 | 840 | QB／AR | （3） |  |
| 1．13．95 | CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA Espositore 30 pz | 4 | 750 | QB／AR | 网为 |  |
| 1．46．48 | CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE Espositore 30 pz | 4 | 750 | QB／AR | 成力 | © |
| 1．46．46 | CIOCCODELIZIA BAR BIANCA 200 <br> Ricarica／Refill 200 | 1 | 5600 | QB／AR | （1） |  |
| 1.13 .96 | CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA 200 <br> Ricarica／Refill 200 | 1 | 5000 | QB／AR | （1）44） |  |
| 1．46．45 | CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE 200 <br> Ricarica／Refill 200 | 1 | 5000 | QB／AR | （3）：4） | © |
| 1.43 .05 | CIOCCODELIZIA CLASSICA Sacchetio | 10 | 500 | QB／AR | （1） |  |
| 1.43 .28 | CIOcCODELIZIA FONDENTE Sacchetio | 10 | 500 | QB／AR | （14） | © |

CIOCGODELIZIA FONDENTE INGREDIENTI•INGREDIENTS


Ingredienti cioccolata／Hot chocolate ingredient LATTE／MILK …．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 10 Ingredienti Mousse／Mousse ingredients base per gelato caldo babbi cod． 14303
LATTE／MILK－$-\cdots$ ．
PANNA FRESCA／FRESH CREAM
PASTA MENTA VERDE BABBI CO
PASTA MENTA VERDE BA
Decorazioni／Decorations
TOPPING cIOCCOLATO BABBI COD． 13204
PROGEDIMENTO－PROGEDURE
Miscelare la Cioccodelizia Fondente Babbi con il latte．Portare ad ebolli－ zione o sotto pressione di vapore e versare in una tazza．Per una bevanda piè densa prolungare l＇ebolizione．MOUSSE：dosare la panna，la Base
per Gelato Caldo Babbi e la Pasta Menta Babbi．Montare in planetaria per Gelato Caldo Babbi e la Pasta Menta Babbi．Montare in planetaria
a velociti media per cira 4 minuti．Trasferire nella sac a poche．Dosare
la mousse sulla ciocolatac calda e decorare con Topping Menta Babbi e Topping Cioccolatoo Babbi
Pour the Cioccoodeliza Fondente Babbi with milk．Bring to a boil or put under Steam pressure and pour into a cup．In order to obtain a thicker chocolate， Caldo Babbi and Pastar Menta Babbbi．Whe ip in the food thixer ar medium speed for 4 minutes．Put the mousse in the pastry bag．Pour the mousse on
the hot chocolate and then decorate with Topping Menta Babbi and Top－ ping Cioccolato Babbi．

CIOCCODELIZIA BIANCA

## INGREDIENTI•INGREDIENTS

Ingredienti cioccolata／Hot chocolate ingredient LATTE／MILK ……………………………．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．．． 100 g Decorazioni／Decorations $\quad$ BABI COD． 14646 …… variegato maracuja

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparazione a vapore：mixare la Cioccodelizia Bianca Babbi con il lat－ riposare la miscela per due minuti．Riscaldarei il prodotato con vapore．Pre
 （Hredio o caldo）．Riscaldare la miscela t tino al raggiungimento della densità
desiderata．Metere del Variegato Maracuia Babbi sul fondo del bichiere， versare sopra la Cioccodedizia Bianca Babbi preparata e decorore．
Steam：mix the Cioccodelizia Bianca Babbi with warm milk，stirring Steam：mix the Cioccodelizia Bianca Babbi with warm milk，stirring it
until the powder is completely absorbed．Let the mixxure stand for couple of minutes．Warm the product up with steam．Stove：pour the
Cioccodelizia Bianca Babbi with cold or warm milk．Stir and heat the mixture untili it reaches the desired thickness．Put the Variegoto Ma－
racuia Babbi in a glass，pour the Cioccodelizia Babbi Bianca and decorate．


SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE！ Find out how to make your creation a masterpiece！


CONI WAFER
Ristorazio
RISTORAZIONE

```
%
%

\section*{CONI WAFER}

\section*{WAFER CONES}

COPPA MINI


\section*{COPPA GRANDE}



CONI WAFER
WAfer cones

(1)
COD. 1.11.32





\section*{BABY CIALDA}


MINICONO ARROTOLATO

\section*{\(\bullet\)}
\begin{tabular}{|c|c|c|c|c|}
\hline \multicolumn{5}{|l|}{COD. 1.11.38} \\
\hline \[
\xrightarrow{\varnothing}
\] & \[
\square_{1}
\] & \[
+\square
\] & \% & vEGAN \\
\hline 25/65 & 684 & 1 & 1 & © \\
\hline
\end{tabular}

\section*{CIALDA
CROCCANTE} CACAO


COD. 1.11.21
\begin{tabular}{|c|c|c|c|c|}
\hline \[
\varnothing
\] & \[
\Gamma_{11}
\] & \[
\square
\] & \% & vegan \\
\hline 44/135 & 294 & 1 & 2 & (1) \\
\hline
\end{tabular}

\section*{CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE}

MOLDED AND ROLled WAFERS


CIALDONE GRANDE


COD. 1.11.37
\begin{tabular}{|c|c|c|c|c|}
\hline \[
\stackrel{\varnothing}{\stackrel{2}{4}}
\] & \[
\square 1
\] & \[
+1
\] & \% & vegan \\
\hline 48/170 & 180 & 1 & +3 & (1) \\
\hline
\end{tabular}

\section*{CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE}
molded AND ROLLED WAFERS


CIALDA VIENNA PICCOLA + SALVA IGIENE


COD. 1.11.65
\begin{tabular}{|c|c|c|c|c|}
\hline \[
\varnothing
\] & \[
{ }^{6}
\] & \[
5
\] & 用 & AN \\
\hline 40/145 & 140 & 1 & 2 & (1) \\
\hline
\end{tabular}

40/145



\section*{CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE}

MOLDED AND ROLLED WAFERS


\section*{CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE}

MOLDED AND ROLLED WAFERS
\(\qquad\)


FOCACCINA "MISTER"
 -

\section*{ARROTOLATO R 90}


COD. 2.01.23


COD. 2.01.22
\begin{tabular}{|c|c|c|c|c|}
\hline \[
\varnothing
\] & \[
\Gamma_{11}
\] & \[
1
\] & \% & vEGAN \\
\hline 125/30 & 60 & 1 & 1-2 & \\
\hline
\end{tabular}

CONCHIGLIA IN CIALDA




CANNOLI
DI CIALDA CORTI


COD. 1.02.06
\begin{tabular}{|c|c|c|c|}
\hline \[
\not
\] & \({ }^{\square}\) & \[
\square
\] & vEGAN \\
\hline 13/90 & 310 & \[
\begin{gathered}
6 \\
\text { convinuata }
\end{gathered}
\] & (1) \\
\hline
\end{tabular}

CANNOLI DI CIALDA MIGNON Al CACAO



COD. 1.02.11
\begin{tabular}{|c|c|c|c|}
\hline \[
\stackrel{\varnothing}{\stackrel{\circ}{\leftrightarrows}}
\] & \[
\square_{1}
\] & \[
\square
\] & vegan \\
\hline 26/50 & 120 &  & \\
\hline
\end{tabular}

COD. 1.02.07
\begin{tabular}{|c|c|c|c|}
\hline \[
\varnothing
\] &  & \[
\square
\] & vegan \\
\hline 13/180 & 140 &  & © \\
\hline
\end{tabular}

\begin{tabular}{|c|c|c|c|}
\hline \multicolumn{4}{|l|}{COD. 1.02.10} \\
\hline \[
\stackrel{\varnothing}{\leftrightarrows}
\] & \[
\left.{ }^{\square}\right]_{1}
\] & + & vegan \\
\hline 14/90 & 250 &  & \\
\hline
\end{tabular}


CANNOLI DI CIALDA
CORTI MULTIPACK


BABY
CIALDA
MULTIPACK

\begin{tabular}{|c|c|c|c|}
\hline \multicolumn{4}{|l|}{COD. 1.11.95} \\
\hline \[
\stackrel{\varnothing}{\stackrel{\varnothing}{\leftrightarrows}}
\] & \[
{ }^{1+}
\] & \[
+\square
\] & vegan \\
\hline 37/75 & 10 & 80 & (1) \\
\hline
\end{tabular}

VENTAGLI DI CIALDA MULTIPACK


COD. 1.02.54
\begin{tabular}{|c|c|c|c|}
\hline \[
\stackrel{\varnothing}{\leftrightarrows}
\] & \[
\Gamma_{11}
\] & \[
1
\] & vEGAN \\
\hline 63/95 & 5 & 100 & (1) \\
\hline
\end{tabular}

BABY CIALDA MULTIPACK
ESPOSITORE ESPOSITORE


COD. 1.11.68



COD. 5.02.38
\begin{tabular}{|c|c|}
\hline \(\xrightarrow{\square \square \pi N T M}\) & + \\
\hline
\end{tabular}

PORTA CONI CIALDA VIENNA BABBI 2 FORI/HOLES

\(\qquad\)


\section*{ACGESSORI}

TOOLS


\section*{LEGENDA}

KEY

IMBALLO E UTILIZZO / PACKAGING AND USE
Confezioni per cartone
Packages per carton
\begin{tabular}{l} 
Pezzi per confezione \\
Pieces per package
\end{tabular}
\begin{tabular}{l} 
Diametro e lunghezza in mm \\
Diameter and length in mm
\end{tabular}
\begin{tabular}{l} 
Peso netto per confezione in kg \\
Net weight per package in kg
\end{tabular}
Product quantity in g/kg

\section*{UTILIZZO/ USE}
Gelato
Ice cream
Gelato Soft
Soft Gelato
Pasticceria
Pastry


CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

AIC
Prodotto senza glutine inserito
nel "Prontuario degli Alimenti"
nel "Prontuario degli Alimenti" 2020 dell AIC (Associazione Italiana Celiachia) Gluten-free product listed in the AIC 2020 Food Directory
\(\begin{array}{cl}\text { UIIE } & \text { Prodotto senza glutine } \\ \text { GLUTEN } & \text { Gluten free product }\end{array}\)
(1)

Prodotto certificato VEGAN O (approved by vegan ok)


BABBI PER LA ROMAGNA
BABBIFOR ROMAGNA
Nell'ambito della promozione del furismo in Romagna, Babbi è diventato nel 2012 partner di "Una Certa Romagna", associazione tra comuni della Romagna nata per sostenere e diffondere le tradizioni e le eccellenze culturali del territorio attraverso fiere, eventi e manifestazioni.

In 2012 Babbi became partner of "Una Certa Romagna", an association between some municipalities of Romagna that aims at supporting and widespreading the traditions and the best cases of the region through events, exhibitions and fairs.


BABBI PER ROMAGNA SOLIDALE ONLUS
BABBI FOR ROMAGNA SOLIDALE

Dal 2010 Babbi è socio fondatore di Romagna Solidale Onlus, una fondazione di imprese della Romagna che promuove lo sviluppo del territorio romagnolo atrraverso progetti solidali di intervento, studi sulle problematiche sociali attuali e donazioni dirette ad Enti, ONLUS e altre Associazioni.
Babbi is a charter member of the Romagna Solidale Foundation since its establishment in 2010 a Corporate Foundation that promotes the Romagna region through solidarity projects, analysis of international social problems and donation to no-profit and solidarity associations.

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

The love Babbi naturally feels for its region and for sport is the reason why in 2000 it started supporting two amateur soccer teams and in 2007 it became sponsor of Volley Club Cesena a multisports facility in Cesena.


BABBI PER L'AMBIENTE
BABBI FOR THE ENVIRONMENT
 dotando lo stabilimento di Bertinoro di pannelli fotovoltaici da 350 kwh . Ad oggi, grazie a una produzione di circa 400.000 kwh all'anno, ha evitato l'immissione in atmosfera di oltre 235.000 kg di anidride carbonica.
Babbi has always been conscientious about environmental issues and eco-sustainability; this is why Babbi has decided to invest in the photovoltaic energy and installed 350 kwh solar panels on the establishment in Bertinoro Thanks to a production of 400.000 kwh per year Babbi has prevented 235.000 kilos of carbon dioxide to pollute the air

\section*{BABBI PER L'UNIVERSITA}
babBIfor the university

\footnotetext{
Dall amore per la sua regione e la volonta di sostenere le eccellenze localie dal sostegno delle nuove generazioni, nasce una collaborazione tra Babbi e Alma Mater Studiorum che si concretizza in progetti di ere per "miglioramento e aggiornamento dell Azienda, testimonianza della costante ricerca d

The Emilia Romagna region features the most ancient University in the world: the University of Bologna (Alma Mater Studiorum) with whom Babbi constantly cooperates through projects of research that demonstrate the trust Babbi puts in education and in new generations.
}



\section*{BABBI SRL}

Via Caduti di Via Fani, 80
47032 - Bertinoro (FC) - Italy
Tel. +39 0543448598 - Fax +39 0543449010
www.babbi.com - info@babbi.it

Reg. Imprese di FC, C.F. e P.IVA 04149040406
R.E.A. 331799 Capitale Sociale \(€ 10.000 .000,00\) i.v.

\section*{csQA}

LEARNING SERVICES
UNI ISO 29990 - CERT. no 55066
Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008-CERTIFICATO CSQA N. 6.000```


[^0]:    Cremadelizia, la linea di Finissime Creme Spalmabili nei gusti Biscokrok, Cacao, Caffè, Nocciola, Pinolo, Pistacchio e Fichi Caramellati è presentata nella nuova elegante confezione. Tutta la linea Cremadelizia è Gluten Free e cerrificata Kosher. Complea la gamma la prelibata Nocciola Suprema realizzata esclusivamente con Nocciole Piemonte IG. Ta iour di scegliere, per concedersi Piccoli Piaceri Quotidiani. Per una scorta di dolcezza disponibile la speciale contezione regalo assortita con Biscokrok, Cacao, Nocciola e Pistacchio
    Cremadelizia, the line of Finest Spreads in the flavours of Biscokrok, Cocoa, Coffee, Hazelnut, Pine Nut, Pistachio and Caramelized Figs, is presented in this new elegant packaging. All Cremadelizia spreads are gluten free and Kosher certificated. We have broadened this range of products with the delicious Nocciola Suprema, made exclusively with PGI iedmont Hazelnuts. Many flavours to choose fom, to enjoy daily limle pleasures (Miccoli Piace Quoridiani). It is available gift case with Biscokrok, Cocoa, Hazelnut, Pistachio spreads.

