

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

A. Breakfast

Base bianca 3600g
Pasta arachide 400g
Tot. = 4000g

+ Var. Frutti di bosco

* Speculoos *

Base bianca 3660g
latte int. 200g
Panna 200g
P. Speculoos 240g
Tot. = 4000g



B. BIANCA

Z: 19%
G: 72%
SLNG: 10,2%
AS: 0,51%
ST: 36,51%

Acqua 465g
Base Frutta ?
latte di cocco 720g

* Aggiungere sale !!

Ingredienti, Coni e Cialde

CATALOGO 2024

ITA / DEU



Piccoli Piaceri Quotidiani

DER KLEINE TÄGLICHE GENUSS

Quando si consuma un dessert, un gelato, una fetta di torta, una bevanda, non si pensa mai quanto ciascuna di queste specialità, racchiuda un mondo in sé... Coltivare lo stupore della novità è l'unico stato d'animo che ci rende sempre vivi e capaci di innovare ed innovarci!

Beim Verzehr eines Desserts, eines Eises, eines Tortenstücks oder eines Getränks denkt man nie daran, wie komplex und aufwendig jede Spezialität ist... Das Staunen über etwas Neues, ist der einzige Gemütszustand, der uns lebendig macht und uns antreibt, Neues zu erfinden und auch uns neu zu erfinden!

Indice

INDEX

2

Piccoli Piaceri Quotidiani

DER KLEINE TÄGLICHE GENUSS

UNA STORIA DOLCE DAL 1952 -----	06
Ein süße Geschichte seit 1952	
QUALITÀ E SELEZIONE-----	08
Qualität und Auswahl	
BABBI ACADEMY -----	10
Babbi Academy	
LA DOLCEZZA NON FINISCE QUI...-----	12
Die Süße hört hier nicht auf...	

14

Basi

BASEN

BASI LATTE -----	16
Milch-Basen	
BASI PER GELATO GOURMET -----	19
Gourmet-Eis Grundmischungen	
BASI FRUTTA -----	20
Frucht-Basen	
NEUTRI ED INTEGRATORI -----	22
Neutren und Zusätze	
PRODOTTI TECNICI -----	24
Technische Produkte	
AROMATIZZANTI -----	25
Aromastoffe	

26

Miscele Complete

KOMPLETTMISCHUNGEN

MISCELE COMPLETE ALLE CREME -----	28
Komplettmischungen für Cremeeis	
CIOCCOLATI -----	30
Schokolade	
MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA -----	32
Komplettmischungen für Fruchteis	
MISCELE PER GELATO SOFT -----	34
Mischungen für Softeis	
MISCELE COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDE -	37
Mischungen für Granitas und kalte Cremes	

38

Free From

FREE FROM

RISO NATURA E BASI PER SEMIFREDDI -----	40
Riso Natura und Mischungen für Konditorei	
BASI E MISCELE COMPLETE B-FREE -----	41
B-Free Basen und Komplettmischungen	
GOLOSE B-FREE -----	42
B-Free Golose	
VARIEGATI B-FREE -----	43
B-Free Variegati	

44

Paste, Golose e Variegati

PASTEN, GOLOSE UND VARIEGATI

PASTE PISTACCHIO -----	46
Pistazienpasten	
PASTE NOCCIOLA -----	48
Haselnusspasten	
PASTE CLASSICHE -----	50
Klassische Pasten	
PASTE FRUTTA -----	54
Fruchtpasten	
GOLOSE -----	56
Golose	
VARIEGATI WAFERINI -----	58
Variegati mit Waffeln	
VARIEGATI CLASSICI -----	60
Klassische Variegati	
VARIEGATI FRUTTA -----	62
Frucht-Variegati	

64

Pasticceria & Bakery

KONDITOREI UND BÄCKEREI

STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA	66
Stabilisatoren und Komplettmischungen für die Konditorei	
PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE" -----	68
Pasten und Variegati Linie "One"	
FARCIcream -----	70
Cremefüllung	
AROMATIZZANTI -----	72
Aromastoffe	
GLASSE E DECORAZIONI -----	74
Glasuren und Dekorationen	

76

Coperture, Artistick, Topping, Cacao e Granelle

KUVERTÜREN, ARTISTICK, TOPPINGS, KAKAO UND STREUSEL

COPERTURE E ARTISTICK -----	78
Kuvertüren und Artistick	
TOPPING -----	80
Topping	
CACAO E GRANELLE -----	82
Kakao und Streusel	

84

Dulcis in fundo

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

CREMADELIZIA -----	86
Cremadelizia	
CIOCCODELIZIA -----	90
Cioccodelizia	

94

Coni e Cialde

EISTÜTEN UND WAFFELN

CONI E CIALDE -----	96
Eistüten und Waffeln	
GAUFRETTE E DECORAZIONI -----	104
Gaufrettes und Verzierungen	
CIALDE E GAUFRETTE DA ASPORTO -----	108
Waffeln und Gaufrettes zum Mitnehmen	

110

Accessori e Legenda

ZUBEHÖR UND LEGENDE

ACCESSORI -----	110
Zubehör	
LEGENDA -----	111
Legende	

Una storia dolce dal 1952

EIN SÜßBE GESCHICHTE SEIT 1952

Nel cuore della Romagna, regione ricca di tradizioni e cultura gastronomica, Attilio BABBI, classe 1906, crebbe alimentando fin da giovane il suo amore e la sua passione per l'arte dolciaria.

Im Herzen der Romagna, einer Region reich an Traditionen und gastronomischen Kultur, wuchs Attilio BABBI, geboren 1906, auf und pflegte von klein auf seine Liebe und Leidenschaft für die Süßwarenkunst.



“ I MIEI VIENNESI, I MIEI WAFERS, SONO IL RISULTATO DI UNA COSTANTE RICERCA, DI UN CONTINUO SPERIMENTARE, DI UN'APPLICAZIONE SERIA, CHE HA SAPUTO TRASFORMARE NOBILI INGREDIENTI IN SPECIALITÀ IRRIPETIBILI

“ MEINE VIENNESI, MEINE WAFFELN, SIND DAS ERGEBNIS EINER KONSTANTEN FORSCHUNG, KONSTANTER EXPERIMENTE UND EINER ANWENDUNG, DIE ES VERSTANDEN HAT, HOCHWERTIGE ZUTATEN IN EINZIGARTIGE SPEZIALITÄTEN ZU VERWANDELN

ATTILIO BABBI

Nel 1936 Attilio raccoglie la sfida di un suo conoscente e comincia il suo percorso formativo nel commercio, rappresentando nel suo territorio Aziende Dolciarie italiane ed estere di grande prestigio!

Erano i primi anni '50 quando avviene la svolta; Attilio inizia con passione l'attività di produttore di Coni, Cialde e Ingredienti per i Maestri Gelatieri della zona. L'attività ha subito successo e qualche anno più tardi, nel 1958, nonno Attilio realizza il suo sogno: quello di creare il "dolce perfetto", che regali un'esperienza di gusto indimenticabile. Fu così che nacquero i Viennesi e i Waferini, seguiti nel tempo da altre raffinate prelibatezze, amate fin da subito in Italia e nel resto del Mondo per la loro inimitabile fragranza.

Attilio viene affiancato in questa sua attività di produzione dal figlio Giulio e negli anni successivi dai tre nipoti. Oggi in Azienda insieme a Giulio, Presidente, e ai suoi tre figli, Piero, Gianni e Carlo, lavora la quarta generazione BABBI. La famiglia però non si limita a chi porta questo cognome; la famiglia per BABBI è l'insieme di tutte le collaboratrici ed i collaboratori che ogni giorno, con grande dedizione, operano all'interno e all'esterno dell'Azienda, portando con umiltà e passione, il nome Babbi "stampato a fuoco sul cuore".

Im Jahr 1936 nahm Attilio die Herausforderung eines Bekannten an und begann seine Karriere im Handel. Er vertrat in seinem Gebiet italienische und ausländische Süßwarenunternehmen mit großem Prestige!

Anfang der 1950er Jahre kam der Wendepunkt; Attilio begann leidenschaftlich mit der Produktion von Eistüten, Waffeln und Zutaten für die Eismacher der Region. Die Unternehmung hat sofort Erfolg und einige Jahre später, 1958, verwirklicht Großvater Attilio seinen Traum: das "perfekte Dessert", welches ein unvergessliches Geschmackserlebnis bietet. So wurden die Viennesi und Waferini geboren, denen mit der Zeit weitere raffinierte Köstlichkeiten folgten und die sich in Italien und in der ganzen Welt für ihren unnachahmlichen Duft sofort großer Beliebtheit erfreuten.

Attilio wurde in dieser Produktionstätigkeit von seinem Sohn Giulio und in den darauffolgenden Jahren von seinen drei Enkelkindern unterstützt. Heute arbeitet im Unternehmen zusammen mit Giulio, dem Vorsitzenden, und seinen drei Söhnen Piero, Gianni und Carlo, die vierte Generation von BABBI. Die Familie beschränkt sich jedoch nicht nur auf diejenigen, die diesen Nachnamen tragen; für BABBI sind alle Mitarbeiter Familie, die jeden Tag mit großer Hingabe, innerhalb und außerhalb des Unternehmens tätig sind und mit Bescheidenheit und Leidenschaft den Namen Babbi in ihrem Herzen tragen.



Qualità e Selezione

QUALITÄT UND AUSWAHL

Amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime sono il nostro segreto per creare ingredienti unici e inimitabili.

Liebe, Leidenschaft und Sorgfalt bei der Auswahl und Verarbeitung von Rohstoffen sind unser Geheimnis, um einzigartige und unnachahmliche Zutaten zu schaffen.



La qualità dei nostri prodotti è un principio fondamentale, per questo garantiamo una costante e attenta selezione delle materie prime.

Realizziamo internamente tutte le fasi della produzione, dalla tostatura della frutta secca alla raffinazione delle paste; svolgiamo continui controlli per assicurare l'eccellenza dei nostri prodotti.

Siamo attenti alle abitudini dei nostri consumatori, alle loro richieste in continua evoluzione sia per esigenze salutari che culturali, grazie alle certificazioni AIC senza glutine, Kosher, Halal, Vegan.

La stessa cura e attenzione è rivolta anche al personale, con particolare attenzione alla tutela della loro salute e alla prevenzione degli infortuni.

La Politica Aziendale Integrata opera per il miglioramento dell'organizzazione, per l'eliminazione delle fonti di pericolo, per ridurre i rischi e le malattie professionali, per garantire la formazione e l'addestramento di tutto il personale, promuovendo una cultura della prevenzione.

Vogliamo crescere preservando l'ambiente in cui operiamo, attraverso un attento consumo delle risorse impiegate e cercando di migliorare costantemente l'efficienza dei processi.

Tutti questi impegni sono garantiti dalle certificazioni di Qualità ISO9001, Ambiente ISO14001 e Sicurezza ISO45001.

Die Qualität unserer Produkte ist ein Grundprinzip, weshalb wir eine konstante und sorgfältige Auswahl der Rohstoffe garantieren.

Von der Röstung der Trockenfrüchte bis hin zur Veredelung des Gebäcks führen wir alle Produktionsschritte im eigenen Haus durch und gewährleisten durch ständige Kontrollen die Qualität unserer Produkte.

Wir achten auf die Gewohnheiten unserer Verbraucher und auf ihre sich stetig entwickelnden gesundheitlichen und kulturellen Bedürfnisse, wie es unsere AIC-Zertifizierungen für glutenfreie, koschere, Halal- und vegane Produkte belegen.

Die gleiche Sorgfalt und Aufmerksamkeit gilt auch unserem Personal, weshalb wir dem Schutz seiner Gesundheit und der Unfallverhütung besondere Beachtung schenken.

Die integrierte Unternehmenspolitik zielt darauf ab, die Organisation zu verbessern, Gefahrenquellen zu beseitigen, berufsbedingte Risiken und Krankheiten zu verringern, die Aus- und Weiterbildung des gesamten Personals zu gewährleisten und eine Kultur der Prävention zu fördern.

Wir wollen wachsen, indem wir die Umwelt, in der wir tätig sind, schonen, indem wir mit den von uns genutzten Ressourcen sorgsam umgehen und uns bemühen, die Effizienz unserer Prozesse ständig zu verbessern.

All diese Verpflichtungen werden durch die Zertifizierungen ISO 9001 Qualität, ISO 14001 Umwelt und ISO 45001 Sicherheit garantiert.

La Qualità Babbi è certificata:
Babbi-Qualität ist zertifiziert:



Babbi Academy

BABBI ACADEMY

Oltre 70 anni di esperienza fanno di Babbi l'azienda ideale a cui rivolgersi per muovere i primi passi o per approfondire le proprie conoscenze nel mondo del gelato artigianale, della pasticceria e nella ristorazione.

Über 70 Jahre Erfahrung machen Babbi zum idealen Unternehmen u sich zu wenden, um die ersten Schritte zu gehen oder die zu vertiefen eigenes Wissen in der Welt des handwerklichen Gelato, von Konditorei und Gastronomie.

01 Esperienza ERFAHRUNG

Settantanni di esperienza hanno fornito a Babbi un bagaglio di nozioni, trucchi e segreti che lo rendono un partner di fiducia.

Siebzig Jahre Erfahrung haben Babbi Wissen, Tricks und Geheimnisse geliefert, die es zu einem vertrauenswürdigen Partner machen.

02 Professionisti PROFIS

I docenti della Babbi Academy sono professionisti del settore disponibili ed entusiasti del loro lavoro.

Die Dozenten der Kurse der Babbi Academy sind Profis der Branche, sie sind hilfsbereit und von ihrer Arbeit begeistert.

03 Famiglia FAMILIE

Entrare negli stabilimenti produttivi Babbi di Bertinoro è un'emozione unica, come entrare nella celeberrima Fabbrica di Cioccolato, Made in Romagna.

Wenn man das Unternehmen Babbi in Bertinoro betritt, erlebt man eine einzigartige Emotion: Die Schokoladenfabrik Made in Romagna.

04 Sviluppo ENTWICKLUNG

Babbi, con la sua rete di professionisti, può seguire passo dopo passo l'apertura, l'avviamento e lo sviluppo della tua gelateria, pasticceria o del tuo locale, offrendoti l'appoggio di esperti del settore in grado di fornirti tutte le conoscenze necessarie per gestire in autonomia il tuo business.

Babbi kann mit seinem Netz professioneller Eishersteller Schritt für Schritt die Eröffnung, den Start und die Entwicklung Ihrer Eisdielen, Ihrer Konditorei oder Ihres Lokals begleiten. Ihnen wird die Unterstützung von Experten der Branche angeboten, die im Stande sind, Ihnen das notwendige Wissen zu liefern, um autonom Ihr Business zu managen.



“

**METTIAMO A TUA
DISPOSIZIONE TUTTO
IL NOSTRO SAPERE.
OLTRE 70 ANNI
DI ESPERIENZA FANNO
DI BABBI L'AZIENDA IDEALE
A CUI RIVOLGERSI PER
MUOVERE I PRIMI PASSI
O PER APPROFONDIRE LE
PROPRIE CONOSCENZE
SULLA NOBILE ARTE DEL
GELATO.**

”

“

**WIR STELLEN IHNEN
ALL UNSER WISSEN
ZUR VERFÜGUNG, ÜBER
70 JAHRE ERFAHRUNG
MACHEN BABBI ZUM
IDEALEN UNTERNEHMEN,
UM IHRE ERSTEN SCHRITTE
ZU MACHEN ODER IHR
WISSEN ÜBER DIE EDELSTE
KUNST DES EIS ZU
VERTIEFERN.**

”

I Maestri di Dolcezza Babbi

L'Attilio Babbi Academy vanta i migliori maestri gelatieri e pasticceri italiani. Unendo le loro abilità, Babbi è riuscita a creare un team di esperti in grado di rispondere ad ogni bisogno del mercato e di soddisfare ogni esigenza del cliente. I Maestri di Dolcezza Babbi sono una garanzia per la tua formazione nel settore e un supporto fondamentale che Babbi offre ai propri clienti per l'avviamento e l'apertura di nuove attività, ma anche per fornire una formazione continua e duratura nel tempo.

Die Süßwarenmeister von Babbi

Die Attilio Babbi Academy verfügt über die besten italienischen Eishersteller und Konditoren. Durch die Verbindung der Fähigkeiten, ist es Babbi gelungen, ein Expertenteam aufzubauen, das im Stande ist, jeder Marktanforderung entgegenzukommen und alle Bedürfnisse des Kunden zufriedenzustellen. Die Süßwarenmeister von Babbi sind eine Garantie für Ihre Ausbildung und eine grundlegende Unterstützung, die Babbi bietet, um Ihre Tätigkeit zu starten und zu eröffnen, aber auch um eine kontinuierliche und dauerhafte Fortbildung zu bieten.



La Attilio Babbi Academy ha ottenuto la certificazione UNI ISO 21001:2018, la prima norma nazionale specifica per l'apprendimento nell'istruzione e nella formazione non formale.

Die Attilio Babbi Academy hat die Zertifizierung UNI ISO 21001:2018 erhalten, die erste spezifische nationale Norm für das Lernen in der nicht-formalen Bildung und Ausbildung.



La dolcezza non finisce qui...

DIE SÜSSE HÖRT HIER NICHT AUF...

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

Das Produktionsgebiet, die Geschichte und die Traditionen haben uns von Anfang an die Kraft für unsere Unternehmenstätigkeit gegeben. Die Liebe zu dieser Gegend zeigt sich in unserem Engagement für die Umwelt, den Sport und den sozialen Bereich.



Babbi per la Romagna

BABBI FÜR DIE ROMAGNA

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

Im Bereich der Tourismusförderung in der Romagna wurde Babbi im Jahr 2012 Partner von „Una Certa Romagna“. Diese Vereinigung von Gemeinden der Romagna fördert und verbreitet die Traditionen und kulturellen Exzellenzen des Gebiets durch Messen, Events und Veranstaltungen.



Babbi per AVSI

BABBI FÜR AVSI

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

Seit 2008 arbeitet Babbi mit AVSI zusammen. Diese Vereinigung von freiwilligen Helfern für den internationalen Dienst ist eine Non-Profit-Organisation, die sich für Gemeinschaftsprojekte zur Entwicklung auf der ganzen Welt einsetzt. Babbi organisiert jedes Jahr Veranstaltungen, deren Gewinn komplett AVSI zukommt.



Babbi per Romagna Solidale ONLUS

BABBI FÜR ROMAGNA SOLIDALE

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

Seit 2010 ist Babbi Gründungsmitglied von Romagna Solidale Onlus, eine Unternehmensstiftung aus der Romagna, die die Entwicklung des romagnolischen Gebiets durch solidarische Projekte, Studien zu aktuellen, sozialen Problematiken und Spenden direkt an Einrichtungen, ONLUS und andere Vereinigungen unterstützt.



Babbi per l'Ambiente

DER EINSATZ VON BABBI FÜR DIE UMWELT

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

Babbi achtet auf die Umwelt, das Gebiet und Nachhaltigkeit. Babbi hat sich entschieden, in Photovoltaik-Energie zu investieren und hat der Anlage von Bertinoro Photovoltaikplatten mit jeweils 350 kwh gestiftet. Durch die Produktion von circa 400.000 kwh pro Jahr wurde die Abgabe von über 235.000 kg Kohlendioxid in die Luft vermieden.



Babbi per lo Sport

BABBI FÜR DEN 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 dilettantistiche (Torre Del Moro Calcio e Torre Del Moro Futsal) e nel 2007 sponsor del Volley Club Cesena, storica Polisportiva Cesenate.

Aufgrund der Liebe zur Romagna und zum Sport wurde Babbi im Jahr 2000 zum Förderer von zwei Amateur-Fußballmannschaften (Torre Del Moro Calcio und Torre Del Moro Futsal) und im Jahr 2007 zum Sponsor von Volley Club Cesena, historischem Sportverein von Cesena.



Babbi per l'Università

BABBI FÜR DIE UNIVERSITÄT

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

Aus der Liebe zur eigenen Region und zur Unterstützung der neuen Generationen entsteht eine Zusammenarbeit zwischen Babbi und Alma Mater Studiorum, die sich in der Produktlinie Waferini und Viennesi in Zusammenarbeit mit BABBI und Alma Mater Studiorum sowie in Forschungsprojekten zur Optimierung und Aktualisierung des Unternehmens konkretisiert. Hiermit beweist Babbi, in die Universitäten und jungen Forscher großes Vertrauen zu haben.



Basi

BASEN

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

Seit 1952 führt die Leidenschaft von Babbi für Geschmack, naturreine Zutaten und Tradition zur Produktion von Halberzeugnissen für handwerklich hergestelltes Speiseeis höchster Qualität sowie von hervorragenden Grundmischungen für Speiseeishersteller, die Kunden die besten Produkte anbieten wollen.

Basi Latte

MILCH-BASEN



GELATO



RISTORAZIONE



1.03.06

BASE PANNA 50 (SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE)

Capospite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca.
Die erste Grundmischung von Babbi, proteinreich, Aroma von Milch und frischer Sahne.



8



2,00



50



Latte/ Milch



!



AIC

1.43.37

BASE PANNA TOP (SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE)

Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca.
Großartige Stabilität in der Auslage, proteinreich, Aroma von Milch und frischer Sahne.

8

1,00

50

Latte/ Milch

!

AIC

1.48.01

BASE TOP 50 S.A. (SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE)

Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi.
Großartige Stabilität in der Auslage, proteinreich, ohne Aromen.

8

1,00

50

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

1.13.40

BASE BABBI 50 C/F

Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte.
Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich, exzellente Streichbarkeit, leichtes Milcharoma.

8

2,00

50

Latte/ Milch

!

AIC

1.48.37

BASE BABBI LATTE 50 N.E.

Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità.
Basis ohne Emulgatoren mit hervorragenden Auflauf- und Strukturergebnissen. Reich an Pflanzenfasern garantiert immer eine perfekte Streichfähigkeit.

8

1,00

50

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

1.13.12

BASE DOPPIA PANNA 50 C/F

Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna.
Ausgezeichnete Stabilität, warm am Gaumen, cremige Struktur und hoher Overrun. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Leichtes Sahnearoma.

8

1,00

50

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

1.48.46

BASE NOVOGEL BABBI 75

Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità.
Basis mit niedriger Dosierung und vielseitiger Verwendung. Die moderne Performance der Basis sorgt für Halt, Sauberkeit am Gaumen und große Stabilität unter allen Bedingungen.

6

1,50

75

Latte/ Milch

!

AIC

1.46.82

BASE TOP 100 S.A. (SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE)

Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi.
Reich an Proteinen und Milchfetten. Sie betont die Pasten mit einer ausgezeichneten Stabilität. Ohne Aromen.

8

1,00

100

Latte/ Milch

!

AIC

1.13.41

BASE BABBI 100 C/F

Eccellente spatolabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte.
Auslage, Anwendung warm oder kalt möglich, delikates Milcharoma.

8

2,00

100

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

1.48.29

BASE EASY 100 F

Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. / In erster Linie entwickelt, um Stabilität und ausgezeichnete Leistung mit der Kaltverarbeitungsmethode zu erhalten. Ohne Aromen.

8

1,00

100

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

1.47.27

BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi.
Exzellente Leistungen bezüglich Cremigkeit und Stabilität in der Auslage. Hoher Overrun und warm am Gaumen. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Ohne Aromen.

8

1,00

100

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

1.14.65

BASE DOPPIA PANNA 100 C/F

Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna.
Exzellente Leistungen bezüglich Cremigkeit und Stabilität in der Auslage. Hoher Overrun und warm am Gaumen. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Leichtes Sahnearoma.

8

1,00

100

Latte/ Milch

!

AIC

GLUTEN FREE

LACTOSE FREE

1.48.20

BASE TUTTO LATTE 125 S.A.

Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi.
Gebrauch nur mit Milch und Zucker. Sie garantiert ein stabiles Eis, warm am Gaumen und hoher Overrun. Ohne Aromen.

6

1,25

125

Latte/ Milch

!

GLUTEN FREE

1.43.11

BASE 150 "CLAUDIO"

Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna.
Reichhaltige und cremige Struktur, einfache Anwendung. Starker Sahnearoma.

8



















1,00

150

Latte/ Milch

!

AIC

	1.03.14	BASE PANNA 200 Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Reichhaltige und cremige Textur, einfache Anwendung. Zartes Sahnearoma.</i>							
			8	2,00	200	Latte/Milch			
	1.48.05	BASE BABBI MIX 250 C/F Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. <i>Einfaches Rezept nur mit der Zugabe von Wasser und Zucker. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Leichtes Milcharoma.</i>	8	1,00	250	Acqua/Wasser			
	1.48.48	BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. <i>Basis mit hoher Grammatur für die Herstellung von laktosefreiem Eis mit zartem, natürlichem Milcharoma.</i>	8	1,00	250	Acqua/Wasser		 	
	1.47.0147	BASE SUPER CREMOSA Base ad alta grammatura da realizzare con metodo a caldo. Contiene grassi vegetali e animali per garantire struttura, tenuta e spatolabilità. La base è aromatizzata al gusto panna. Consigliata per un gelato ricco e caldo. <i>Basis mit hoher Grammatur, die mit der Heißmethode hergestellt wird. Sie enthält pflanzliche und tierische Fette, die für Struktur, Halt und Streichfähigkeit sorgen. Die Basis ist mit Sahne-Geschmack aromatisiert. Sie wird für reichhaltiges, warmes Speiseeis empfohlen.</i>	8	1,00	230	Latte/Milch			
	1.14.57	BASE CACAO 200 C/F Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. / <i>Sie enthält eine Mischung aus hochwertigem Kakao, Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich; nur Milch und Zucker müssen zugegeben werden.</i>	8	1,00	200	Latte/Milch			
	1.43.03	BASE PER GELATO CALDO Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. <i>Grundmischung für halbgefrorenes Eis mit Minustemperatur.</i>	14	1,00	340	Latte/Milch		 	
	1.48.52	BASE COMPLETA LATTE 330 C/F Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>Eine komplette Basis, die nur mit der Zugabe von Wasser hergestellt werden muss und auch bei kalter Anwendung optimale Leistungen erbringt. Enthält keine Aromastoffe.</i>	5	2,00	500	Acqua/Wasser			
	1.48.53	BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Komplette Basis für die Herstellung von Sahneeis ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Enthält keine Aromastoffe.</i>	8	1,00	500	Latte/Milch		  	
	1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE GRUNDMISCHUNG FÜR AROMATISCHE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L latte/Milch + pasta aromatizzante/Geschmackspaste				
	1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE GRUNDMISCHUNG FÜR FETTIGE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L latte/Milch + pasta aromatizzante/Geschmackspaste				
	1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTRAL	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/Wasser + pasta aromatizzante q.b./Geschmackspaste nach Bedarf		 		
	1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTRAL MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/Wasser + pasta aromatizzante q.b./Geschmackspaste nach Bedarf		  		

Basi per Gelato Gourmet GOURMET-EIS GRUNDMISCHUNGEN



1.48.34

GOURMET MIX (PER GELATI GOURMET / FÜR GOURMET-EIS)

Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza ed è semplice realizzazione.
Halbfertigprodukt zur einfachen Herstellung von Speiseeis und Gourmet-Eis mit geringem Süßegrad.

1.48.35

HAPPY HOUR MIX (PER SORBETTI ALCOLICI / FÜR ALKOHOOLISCHE SORBETS)

Stabilizzante in polvere per la produzione di fantastici sorbetti alcolici e cocktail.
Stabilisator in Pulverform zur Herstellung von fantastischen, alkoholischen Sorbets und Cocktails.



					
7	1,25	330	Acqua/Wasser Latte/Milch		
7	1,25	150	Acqua/Wasser		 

Basi Frutta

FRUCHT-BASEN



GELATO



RISTORAZIONE



									
1.43.36	BASE FRUTTA TOP 50	8	1,00	50	Acqua/Wasser				
<p>Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich, ausgezeichnete Cremigkeit und Geschmackstransparenz.</p>									
1.14.38	BASE FRUTTA 50 SDL C/F	8	2,00	50	Acqua/Wasser				
<p>Gelato compatto e spatolabile, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo. Kompaktes und streichfähiges Speiseeis, das auch unter nicht optimalen Konservierungsbedingungen stabil bleibt. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich.</p>									
1.48.13	BASE FRUTTA SPECIAL 50	8	1,00	50	Acqua/Wasser				
<p>Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. Cremiges Eis, das am Gaumen warm ist, exzellente Stabilität. Ausgezeichnete Leistung bezüglich Geschmack und Farbe. Warmer oder kalter Gebrauch.</p>									
1.48.23	BASE LIMONE 50	8	1,00	50	Acqua/Wasser				
<p>Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali. Grundmischung ohne Milchderivate, speziell für die Herstellung von Zitronengeschmack. Hohe Vielseitigkeit, mit natürlichen ätherischen Ölen aromatisiert.</p>									
1.48.38	BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.	8	1,00	75	Acqua/Wasser				
<p>Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti. Grundmischung ohne Emulgatoren zur Herstellung von streichfähigen Sorbets, aber mit geringer Luftfeinbearbeitung. Dadurch entstehen eine intensivere Farbe und ein deutlicherer Geschmack im Vergleich zu einer Grundmischung mit Emulgatoren.</p>									
1.03.36	BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F	8	2,00	100	Acqua/Wasser				
<p>Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. Ausgezeichnete Stabilität und einfache Anwendung sowohl kalt als auch warm.</p>									
1.48.54	BASE FRUTTA B-FREE	8	1,00	500	Acqua/Wasser				
<p>Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. Komplette Basis für die Herstellung von Sorbetti ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Es enthält keine Aromastoffe.</p>									
1.43.38	BASE FRUTTA NATURA (con fruttosio / mit Fruktose)	10	1,00	500	Acqua/Wasser				
<p>Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. Komplette Grundmischung ohne Saccharose und mit Fruktose. Geeignet für den Gebrauch mit hohem Fruchtanteil.</p>									
1.28.01	BASE LIQUIDA FRUITGEL (secchiello / Eimer)	4	3,00	500	Acqua/Wasser				
<p>Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. Gebrauchsfertige, flüssige Grundmischung mit Frucht oder Pasten nur mit Wasserzugabe.</p>									
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE GRUNDMISCHUNG FÜR FRÜCHTE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser + frutta/pasta aromatizzante secondo ricetta / Frucht/Geschmackspaste nach Rezept					

Neutri ed Integratori

NEUTREN UND ZUSÄTZE



Neutri / NEUTRALE PRODUKTE

Icona	Articolo	Descrizione	Quantità	Peso	Temperatura	Uso	Gluten	Vegano	Zucchero	
	1.46.76 NEUTRO CREME TOP 5	Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <i>Traditionelle, warme neutrale Grundmischung ohne Aromen.</i>	8	1,00	3 - 5	Latte/Milch				
	1.46.83 NEUTRO UNIVERSALE 5	Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Neutrale Grundmischung für Cremeeis und Fruchteis ohne Emulgatoren. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich.</i>	8	1,00	3 - 5	Acqua/Wasser				
	1.48.55 NEUTRO CREME SUPREMO 10	Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo scioglimento del gelato aumentando il corpo. <i>Neutrale Grundmischung, bereichert durch eine Mischung aus Pflanzenfasern, die das Schmelzen des Eises verlangsamen und den Korpus vergrößern.</i>	8	1,00	6 - 10	Latte/Milch				
	1.48.58 NEUTRO UNIVERSALE 10 C/F	Neutro puro con ingredienti attivi e funzionali a «freddo». Ottima capacità emulsionante. Contiene fibre. Non contiene aromi. <i>Reines Neutrum mit aktiven und funktionalen Inhaltsstoffen bei "kalter" Verarbeitung. Ausgezeichnete emulgierende Leistung. Enthält Fasern. Enthält keine Aromastoffe.</i>		8	1,00	7 - 10	Acqua/Wasser			

Integratori / ZUSÄTZE

Icona	Articolo	Descrizione	Quantità	Peso	Temperatura	Uso	Gluten	Vegano	AIC
	1.03.12 CORPO	Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>Erhöht die Spachtelfähigkeit des Eises und reduziert gleichzeitig dessen Süßigkeit.</i>	8	2,00	20 - 40	-			
	1.43.23 EFFEUNO	Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>Führt Ballaststoffe und Polysaccharide zu; beugt dem schnellen Schmelzen vor.</i>	8	1,00	10 - 50	-			
	1.03.17 SOFFIPAN	Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Mischung von perfekt ausgeglichenen Fetten und festen Bestandteilen der Milch für ein reicheres und cremigeres Eis.</i>	14	1,00	20 - 40	-			
	1.43.04 NATURA PAN	Grassi nobili del latte per un gelato più vellutato e ricco di gusto. Può sostituire la panna fresca. <i>Edle Milchfette für ein sahnigeres und schmackhafteres Eis. Kann frische Sahne ersetzen.</i>	8	1,00	40 - 60	-			
	1.43.01 CREMOSO PIÙ	Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. <i>Mischung von feinen Pflanzenfetten, nützlich zur Erhöhung des Overruns; macht das Eis am Gaumen weicher und wärmer.</i>	6	1,00	20 - 40	-			
	1.28.26 EASY PAN	Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Mischung von feinen Pflanzenfetten, die geeignet sind, um Milch- oder Sahnefette zu ergänzen oder vollständig zu ersetzen.</i>	6	1,00	QB / AR	-			
	1.28.25 PIÙ PROTEINA	Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. <i>Ausgewählte edle Milchproteine für eine feinere Struktur und ein beständigeres Eis in der Vitrine. Wird für die Produktion mit kombinierter Methode empfohlen.</i>	8	1,00	QB / AR	-			

Prodotti tecnici
TECHNISCHE PRODUKTE



Aromatizzanti
AROMASTOFFE



1.48.31	STABIL CREAM LACTOSE FREE Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Stabilisator für Sahne und Dessert mit Serviertemperatur im Plusbereich.</i>	8	1,00	20 - 50		
1.28.12	TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO / GLAS) Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurisiertes und gezuckertes Eigelb, angereichert mit natürlichen Aromen; geeignet für Eis und Konditorei.</i>	6	1,20	QB / AR		
1.28.0102	GLUKY 3 KG Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>Glukosesirup mit hohem DE-Wert, um die Spachtelfähigkeit des Eises zu erhöhen und die Süße zu verringern.</i>	4	3,00	QB / AR		
1.60.01	SCIROPINO Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Invertzucker, geeignet zum Ausgleich von Speiseeis und halbgefrorenen Torten. Er hat antioxidative Eigenschaften, auch für Obstsalat geeignet.</i>	4	3,00	QB / AR		
2.06.44	LATTE IN POLVERE SCREMATO (SACCHETTO / BEUTEL) Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Fettarmes Milchpulver mit hohem Gehalt an edlen Proteinen; erhöht den Gehalt der festen Bestandteile der Milch für ein reichhaltigeres und cremigeres Eis.</i>	12	1,00	QB / AR		
2.05.65	SUPER SOFFICE Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Mischung aus Emulgatoren in Pastenform zur Erhöhung der Cremigkeit von Eiscreme und Sorbets, Verringerung des Kältegefühls.</i>	1	5,00	QB / AR		

1.48.59	CHANTILLY 60 Aroma di crema chantilly. <i>Chantilly-Creme-Aroma.</i>		8	1,00	60		
1.03.04	FIOTTO 10 - 12 Aroma latte. / Milch Aroma.	10	1,00	10 - 12			
1.48.33	MASCARPONE 40 - 50 Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. <i>Crema aus Milchpulver mit dem Aroma frischer Mascarpone.</i>	8	1,00	40 - 50			
1.48.04	MILK & CREAM 10 - 12 Aroma latte e panna. <i>Milch und Sahne Aroma.</i>	10	1,00	10 - 12			
1.03.38	YOGHITO 30 Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. <i>Gefriergetrockneter Joghurt mit dem Aroma frischen Joghurts.</i>	8	1,00	30			
1.30.0103	ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE Lakritzextrakt in Pulverform.	8	0,50	25			
1.30.13	CAFFÈ LIOFILIZZATO Gefriergetrockneter Kaffee.	7	1,00	25			
1.48.30	QUARK 50 Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. <i>Aromamittel „Cheesecake“ auf Quark-Basis in Pulverform.</i>	8	1,00	50			



Miscele Complete

KOMPLETTMISCHUNGEN

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

Die komplette Qualität der Zutaten von Babbi in praktischen und gebrauchsfertigen Komplettmischungen, um ein Eis von sehr hoher Qualität herzustellen; die Zeiten und die Arbeitsorganisation werden optimiert.

Miscele Complete alle creme

KOMPLETTMISCHUNGEN FÜR CREMEEIS



Code	Name	Box	Price	Ingredients	Icons	Gluten Free	Sugar Free
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L Latte/ Milch			
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO SCHOKOLADE	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE SAHNE	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI GELBE VANILLE MIT SAMEN	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.14.86	LATTELATTE YOGURT JOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE JOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE GRUNDMISCHUNG FÜR AROMATISCHE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE GRUNDMISCHUNG FÜR FETTIGE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L Latte/ Milch			
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA-KÄSE	8	1,00	1 kg + 2,5 L Latte/ Milch			
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX JOGHURT	6	1,60	1,6 kg + 6 L Latte/ Milch			
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" FROZEN GRIECHISCHER JOGHURT	6	1,60	1,6 kg + 5 L Latte/ Milch			

Cioccolati

SCHOKOLADE



GELATO



GELATO SOFT



1.48.49

ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO DARK SCHOKOLADE AUS ECUADOR Y SANTO DOMINGO

Prodotto frutto della ricerca sensoriale sulle origini delle fave di cacao. Non solo una singola provenienza, bensì due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate. / Die Babbi-Schokoladeneis-Linie wurde um ein Produkt erweitert, welche das Ergebnis sensorischer Forschung über die Herkunft der Kakaobohnen ist. Hierbei handelt es sich nicht nur um eine Herkunft, sondern um zwei: Edle Schokolade aus Ecuador trifft auf feinen dominikanischen Kakao in einer einzigartigen Harmonie aus blumigen Düften, ausgewogener Säure und anhaltenden Fruchtnoten.



5

1,64

1,64 kg + 2 L
Acqua/Wasser

1.48.18

SELEZIONE BIANCO BABBI WEISSE SCHOKOLADE SELECTION BABBI

Ricco di vero cioccolato bianco e senza l'aggiunta di aromi, esprime in modo equilibrato tutto il gusto tipico del cioccolato bianco, coniugando una struttura piena e stabile. Particolarmente adatto all'utilizzo di variegati o Golose Babbi. / Reich an echter weißer Schokolade und ohne Zusatz von Aromastoffen, entfaltet sie auf ausgewogene Weise den typischen Geschmack weißer Schokolade. Hierbei werden eine volle und stabile Struktur kombiniert. Besonders geeignet für den Einsatz mit den Variegati oder Golose von Babbi.

5

1,60

1,6 kg + 2,4 L
Acqua/Wasser

1.48.12

SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK SCHOKOLADE SELECTION BABBI

Cioccolato fondente come primo ingrediente, la struttura è piena ed avvolgente. Il colore scuro e la grande versatilità lo rendono il prodotto ideale sia in purezza che personalizzato con variegati o elementi aromatizzanti.

Dunkle Schokolade als erste Zutat, sorgt für eine satte und umhüllende Struktur. Die dunkle Farbe und große Vielseitigkeit machen es zum idealen Produkt, sowohl pur als auch mit den Variegati oder aromatischen Zutaten verfeinert.

6

1,80

1,8 kg + 2,2 L
Acqua/Wasser

1.43.16

CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI) EXTRA DARK SCHOKOLADE (MIT STÜCKEN)

Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. La scelta giusta per chi cerca un cioccolato senza compromessi.

Dunkel und zartbitter mit einer außergewöhnlichen Persistenz und tiefen Röstnoten. Die richtige Wahl für alle, die Schokolade ohne Kompromisse suchen.

6

1,60

1,6 kg + 2,3 L
Acqua/Wasser

1.14.87

LATTE LATTE CIOCCOLATO SCHOKOLADE

Il gelato al cioccolato nel segno della tradizione e facilmente realizzabile con la sola aggiunta di latte. Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati. / Schokoladeneis ist traditionell gesehen leicht gemacht und benötigt nur die Zugabe von Milch. Ein komplettes Produkt für ein immer gleichbleibendes, stabiles Ergebnis in der Vitrine, welches jedem

8

1,25

1,25 kg + 3 L Latte/
Milch

1.17.22

RISO NATURA CIOCCOLATO SCHOKOLADE

Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale.

Der Genuss von Milkschokolade mit Fruktose, aber ohne Saccharose und Laktose. Ein Eis, das für Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten geeignet ist, ohne auf die Cremigkeit von gutem hausgemachtem Eis verzichten zu müssen.

6

1,60

1,60 kg + 2,5 L
Acqua/Wasser

1.48.57

RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK SCHOKOLADE

Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica.

Version mit extra dunkler Schokolade, angereichert mit gehackten Kakaobohnen für ein einzigartiges Erlebnis. Mit Fruktose.

6

1,65

1,65 kg + 2,3 L
Acqua/Wasser

1.48.45

RISO NATURA STEVIA FONDENTE SCHOKOLADE MIT STEVIA

Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. Un prodotto moderno per soddisfare i palati più esigenti.

Der Genuss von Zartbitterschokolade, aber ohne Zuckerzusatz: intensiv und anhaltend, kräftiges Aroma, einfach in der Anwendung, gesüßt mit Stevia. Ein modernes Produkt, welches auch die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellt.

6

1,60

1,60 kg + 2,5 L
Acqua/Wasser

2.16.78

COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) KUVERTÜRE ZARTBITTERSCHOKOLADE (IN STÜCKEN)

2

4,00



2.06.86

COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) KUVERTÜRE MILCHSCHOKOLADE (IN STÜCKEN)

2

4,00



2.06.31

COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) KUVERTÜRE WEISSE SCHOKOLADE (IN STÜCKEN)

2

4,00



Miscele Complete alla frutta

KOMPLETTMISCHUNGEN FÜR FRUCHEIS



1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS ANANAS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.16.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI) (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WASSERMELONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLUTORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.46.91	LATTE LATTE BANANA (CON PEZZI) (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch		
1.43.39	LATTE LATTE COCCO KOKOSNUSS	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch		
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA ERDBEERE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		

1.16.05	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI) ERDBEERE (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.16.01	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI) WALDBEEREN (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.13	FRUTTAFRUTTA KIWI	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE HIMBEERE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE ZITRONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.16.06	FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI) ZITRONE (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARINE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.49	FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI) (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSIONSFRUCHT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GRÜNER APFEL	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.16.02	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI) GRÜNER APFEL (MIT STÜCKEN)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO HEIDELBEERE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA GELBER PFIRSICH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA TRAUBE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE GRUNDMISCHUNG FÜR FRÜCHTE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta / Frucht/ Geschmackspaste nach Rezept		
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser		

Miscele per Gelato Soft

MISCHUNGEN FÜR SOFTEIS



Smart Soft



1.48.07	SMART SOFT CIOCCOLATO SCHOKOLADE	6	1,50	1,50 kg + 3 L Acqua/Wasser	
1.48.09	SMART SOFT VANIGLIA BIANCA WEISSE VANILLE	6	1,50	1,50 kg + 3 L Acqua/Wasser	
1.48.08	SMART SOFT YOGURT JOGHURT	5	1,50	1,50 kg + 3 L Acqua/Wasser	
1.48.11	SMART SOFT NEUTRO NEUTRAL	6	1,50	1,50 kg + 3 L Acqua/Wasser	

Lattelatte



1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L Latte/Milch	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO SCHOKOLADE	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE SAHNE	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI GELBE VANILLE MIT SAMEN	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT JOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE JOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch	
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE GRUNDMISCHUNG FÜR AROMATISCHE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L Latte/Milch	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE GRUNDMISCHUNG FÜR FETTIGE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L Latte/Milch	
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA-KÄSE	8	1,00	1 kg + 2,5 L Latte/Milch	
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX JOGHURT	6	1,60	1,6 kg + 6 L Latte/Milch	
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" FROZEN GRIECHISCHER JOGHURT	6	1,60	1,6 kg + 5 L Latte/Milch	

Riso Natura



1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO MILCH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO SCHOKOLADE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTRAL	8	1,00	1,25 kg + 2 L Acqua/Wasser + pasta aromatizzante come da ricetta /Geschmackspaste nach Rezept	
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTRAL MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser + pasta aromatizzante come da ricetta /Geschmackspaste nach Rezept	
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE SCHOKOLADE MIT STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA GELBE VANILLE MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	

Fruttafrutta

					
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS ANANAS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WASSERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLUTORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA ERDBEERE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE HIMBEERE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE ZITRONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARINE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSIONSFRUCHT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	  
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GRÜNER APFEL	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO HEIDELBEERE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA GELBER PFIRSICH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA TRAUBE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	 
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE GRUNDMISCHUNG FÜR FRÜCHTE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta / Frucht/ Geschmackspaste nach Rezept	 
1.03.20	ZITRONE MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser	

Miscele Complete per Granite e Creme fredde

MISCHUNGEN FÜR GRANITAS UND KALTE CREMES



1.16.2002 BASE GRANITA AMARENA SCHWARZKIRSCH



10 1,00



1,00 kg + 4 L Acqua/Wasser



!



1.16.2001 BASE GRANITA ARANCIA ORANGE

10 1,00

1,00 kg + 4 L Acqua/Wasser

!

1.16.2004 BASE GRANITA COLA COKE

10 1,00

1,00 kg + 4 L Acqua/Wasser

!

1.16.2000 BASE GRANITA LIMONE ZITRONE

10 1,00

1,00 kg + 4 L Acqua/Wasser

!

1.16.2003 BASE GRANITA MENTA PFEFFERMINZE

10 1,00

1,00 kg + 4 L Acqua/Wasser

!

1.46.73 CREMA FREDDA CAFFÈ EISKAFFEECREME

10 0,80

0,8 kg + 1,5 L Latte/Milch + 0,5 L Panna/Sahne + 10 Caffè/Kaffee

!





Free From

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

Tradition und Innovation sind zwei Komponenten wichtig für Babbi. Achtung auf die Kunden und seine Essgewohnheiten kontinuierlich Evolution ist die Grundlage all unserer Kreationen. In den FREE FROM Vorschlägen leckere Eiscremes ohne Laktose, ohne Zuckerzusatz und veganes Eis. Vorschläge, die den Neuen zuzwinkern Trends, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Riso Natura e Basi per Semifreddi

RISO NATURA UND MISCHUNGEN FÜR KONDITOREI



Basi e Miscele Complete B-Free

B-FREE GRUNDMISCHUNGEN UND KOMPLETTMISCHUNGEN



Riso Natura

Icona	Articolo	Pacchetti	Prezzo	Contenuto	Preparazione	Conservazione	Certificazioni
	1.17.20 RISO NATURA FIOR DI RISO		1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser			AIC, VEGAN
	1.17.22 RISO NATURA CIOCCOLATO SCHOKOLADE		1,60	1,60 kg + 2,5 L Acqua/Wasser			AIC, VEGAN
	1.48.57 RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK SCHOKOLADE		1,65	1,65 kg + 2,3 L Acqua/Wasser			AIC, VEGAN
	1.48.22 RISO NATURA NEUTRO NEUTRAL		1,00	1,25 kg + 2 L Acqua/Wasser + pasta aromatizzante q.b./flavouring paste as required			GLUTEN FREE, VEGAN
	1.48.24 RISO NATURA BASE STEVIA NEUTRAL MIT STEVIA		1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser + pasta aromatizzante q.b./flavouring paste as required			AIC, VEGAN, SUGAR FREE
	1.48.45 RISO NATURA STEVIA FONDENTE SCHOKOLADE MIT STEVIA		1,60	1,60 kg + 2,5 L Acqua/Wasser			AIC, VEGAN, SUGAR FREE
	1.48.40 RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA GELBE VANILLE MIT STEVIA		1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser			AIC, VEGAN, SUGAR FREE

Basi per Semifreddi / MISCHUNGEN FÜR KONDITOREI

	1.17.24 RISO NATURA BASE DESSERT Base in polvere per semifreddi vegani. Pulverbasis für vegane Halbgefrorene.		1,00	0,4 kg + 0,5 L Acqua/Wasser + pasta caratterizzante come da ricetta / flavouring paste as required			AIC, VEGAN
	1.49.29 PRONTO MOUSSE B-FREE Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. Komplette Mischung für die Herstellung von Mousse, Bayerischer Creme, Panna Cotta und anderen kalten, Konditorzubereitungen ohne Zuckerzusatz.		1,00	0,4 kg + 0,5 L Acqua/Wasser + pasta caratterizzante come da ricetta / flavouring paste as required			AIC, VEGAN

Basi B-FREE / GRUNDMISCHUNGEN

Icona	Articolo	Pacchetti	Prezzo	Contenuto	Preparazione	Conservazione	Certificazioni
	1.48.53 BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. Komplette Basis für die Herstellung von Sahneeis ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Enthält keine Aromastoffe.		1,00	500 Latte/Milch			GLUTEN FREE, SUGAR FREE
	1.48.54 BASE FRUTTA B-FREE Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. / Komplette Basis für die Herstellung von Sorbetti ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Es enthält keine Aromastoffe.		1,00	500 Acqua/Wasser			GLUTEN FREE, VEGAN, SUGAR FREE

Miscele Complete B-FREE / KOMPLETTMISCHUNGEN

	1.47.0179 LATTE LATTE YOGURT B-FREE JOGHURT		1,25	1,25 kg + 3 L Latte/Milch			GLUTEN FREE, SUGAR FREE
	1.16.07 FRUTTA FRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEE		1,25	1,25 kg + 2,5 L Acqua/Wasser			GLUTEN FREE, VEGAN, SUGAR FREE

I prodotti in polvere della linea B-Free devono essere miscelati con cura. Si consiglia l'impiego di acqua o latte tiepido (40°C) per favorirne la solubilizzazione completa.

Die Pulverprodukte der B-Free-Reihe müssen sorgfältig gemischt werden. Wir empfehlen die Verwendung von lauwarmem (40°C) Wasser oder Milch, um die vollständige Auflösung zu fördern.

Golose B-Free
B-FREE GOLOSE



Variegati B-Free
B-FREE VARIEGATI



1.23.0124 GOLOSA NOCCIOLA B-FREE
Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti.
Flüssige Creme auf Haselnussbasis, mittlere Röstung, anhaltender Geschmack, ohne Zuckerzusatz.

1.28.0104 GOLOSA ERDNÜSSE BUTTER B-FREE
Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti.
Creme mit Erdnuss-Geschmack ohne Zuckerzusatz.

1.23.0123 GOLOSA PISTACCHIO B-FREE
Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde.
Flüssige Pistaziencreme mit intensivem Geschmack und ohne Zuckerzusatz. Grüne Farbe.



4 3,00

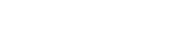


1.26.71 VARIEGATO CRANBERRY B-FREE
Variegato di frutta con mirtillo rosso (40%), senza zuccheri aggiunti.
Frucht-Variegato mit Preiselbeere (40%), ohne Zuckerzusatz.

1.26.70 VARIEGATO PESCA B-FREE
Variegato di frutta con pesca (45%), senza zuccheri aggiunti.
Frucht-Variegato mit Pfirsich (45%), ohne Zuckerzusatz.



4 3,00





Paste, Golose e Variegati

PASTEN, GOLOSE
UND VARIEGATI

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

Die Zutaten von Babbi bedeuten Tradition, sie duften nach Qualität und verführen mit der Leidenschaft, die seit mehr als sechzig Jahren das Unternehmen animiert. Die Kunst, das Können und die Fantasie der Eishersteller und Konditoren können so am besten zum Ausdruck gebracht werden und Meisterwerke grenzenloser Köstlichkeit hervorbringen.

Paste Pistacchio

PISTAZIENPASTEN



1.23.010

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbi. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore. Unsere renommierte Erfahrung in der Verarbeitung von Trockenfrüchten hat es uns ermöglicht, die besten grünen Pistazien aus Bronte auszuwählen und ihr die Qualitätsgarantie von Babbi zu geben. Aromatisch, süß und beständig, sind sie in der natürlichen Version ohne Farbe erhältlich.



4



3,00



80-100



1.24.20

PISTACCHIO SUPREMO

Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde. Pure Pistazienpaste, die ausschließlich aus auserlesenen sizilianischen Pistazien gewonnen wird. Aromatisch, typische grüne Noten der Frucht, süß und anhaltend. Grüne Farbe.

4

3,00

80-100



1.24.86

PISTACCHIO SUPREMO NATURALE

Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti. Pure Pistazienpaste, die ausschließlich aus auserlesenen sizilianischen Pistazien gewonnen wird. Aromatisch, typische grüne Noten der Frucht, süß und anhaltend. Ohne Zugabe von Farbstoffen.

4

3,00

80-100



1.24.19

PISTACCHIO 100% DE LUXE

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde. Pure Pistazienpaste, die aus der Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) gewonnen wird. Schmackhaft, anhaltend mit dem typischen Aroma der gerösteten Pistazie. Grüne Farbe.

4

3,00

80-100



1.23.25

PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti. Pure Pistazienpaste, die aus der Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) gewonnen wird. Schmackhaft mit dem typischen Aroma der gerösteten Pistazie. Ohne Zugabe von Farbstoffen.

4

3,00

80-100



1.39.09

PESTO DI PISTACCHIO

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. Pures Pistazienpesto, das durch die Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) erhalten wird. Die Charakteristik des Pestos ist ein niedrigerer Raffinationsgrad ohne Filterung. Die Zugabe von Salz betont die natürliche Schmackhaftigkeit der Pistazie. Anhaltendes, intensives Aroma mit Röstnoten. Grüne Farbe.

4

3,00

80-100



1.23.84

PESTO DI PISTACCHIO NATURALE

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti. Pures Pistazienpesto, das durch die Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) erhalten wird. Die Charakteristik des Pestos ist ein niedrigerer Raffinationsgrad. Die Zugabe von Salz betont die natürliche Schmackhaftigkeit der Pistazie. Anhaltendes, intensives Aroma mit Röstnoten. Ohne Zugabe von Farbstoffen.

4

3,00

80-100



1.24.18

PISTACCHIO BLEND

Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde. Produkt, das durch den Gebrauch von Pistazien auserlesener Qualität als Hauptzutat erhalten wird. Charakteristischer Geschmack der gerösteten Pistazie. Grüne Farbe.

4

3,00

80-100



Paste Nocciola

HASELNUSSPASTEN



1.24.13

NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico.
Pure Haselnusspaste, die ausschließlich aus der Haselnuss Nocciola Piemonte IGP gewonnen wird. Die helle Röstung betont die charakteristischen Aromen. Milder, süßer und aromatischer Geschmack.



4 3,00 80-100



1.24.12

NOCCIOLA 100% DE LUXE

Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato.
Pure Haselnusspaste, die aus italienischen Haselnüssen gewonnen wird. Die mittlere Röstung verleiht dem Produkt eine dunklere Farbe. Entschlossener und anhaltender Geschmack mit den typischen Röstnoten.

4 3,00 80-100



1.23.09

NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA

Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente.
Pure Haselnusspaste, die aus italienischen Haselnüssen gewonnen wird, mit heller Röstung. Milder und anhaltender Geschmack.

4 3,00 80-100



1.23.0109

NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA

Nocciole italiane, come da tradizione Babbi, tostatura alta e lunga raffinazione, per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, laddove è richiesto un risultato senza compromessi.
Italienische Haselnüsse, welche nach Babbi-Tradition hochwertig geröstet und lange verfeinert werden, um eine reine Paste mit unverwechselbarer Farbe und Aroma zu erhalten. Diese Paste zeichnet sich durch einen kräftigen Geschmack mit anhaltenden Röstnoten aus, welche in Eis- und Konditoreizubereitungen verwendet wird, um ein einwandfreies Ergebnis zu garantieren.

4 3,00 80-100



1.23.37

NOCCIOLA ROMA

Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti.
Auslese an italienischen Haselnüssen von hoher Qualität, mit dunkler Röstung. Charakteristischer Geschmack, anhaltende Röstnoten.

4 3,00 80-100



1.23.0111

NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata.
Mischung italienischer Haselnüsse von hoher Qualität, stabilisiert mit erlesenen Pflanzenölen, um die natürliche Trennung des öligen Anteils zu reduzieren. Die dunkle Röstung und die Aromen optimieren das aromatische Gleichgewicht. Charakteristischer Geschmack gerösteter Haselnüsse.

4 3,00 80-100



1.23.0100

NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata.
Mischung italienischer Haselnüsse von hoher Qualität, stabilisiert mit auserlesenen Pflanzenölen, um die natürliche Trennung des öligen Anteils zu reduzieren. Die dunkle Röstung und die Aromen optimieren das aromatische Gleichgewicht. Charakteristischer Geschmack der gerösteten Haselnuss.

1 10,00 80-100



Paste Classiche

KLASSISCHE PASTEN



2.02.23	AMARETTO	4	3,00	80 - 100				
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA ERDNÜSSE	4	3,00	80 - 100				
1.24.07	AZZURRO BLAU	4	3,00	50				
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISKUIT	4	3,00	60				
1.24.90	BIS - KÒ BISKUIT	4	3,00	35-50				
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50				
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100				
1.24.33	CACAO SPECIAL SCHOKOLADE	4	3,00	100 - 120				
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL KAFFEE	4	3,00	50				
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50				
1.24.32	CASSATA SICILIANA	4	3,00	80 - 100				
1.23.38	CASSATA SICILIANA SUPREMA	4	3,00	200 - 250				
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WEISSE SCHOKOLADE	4	3,00	100 - 120				
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL CREME	4	3,00	80 - 100				
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80				
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EIERCREME	4	3,00	80 - 100				
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM	4	3,00	80 - 100				
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCE DE LECHE	4	4,00	250 - 300				
1.23.0138	DULCE DE LECHE EXTRA		4	3,00	50			
1.23.28	FIOR DI PANNA SAHNE	4	3,00	25 - 30				
1.24.15	GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA	4	3,00	80 - 100				
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120				
1.24.34	GIANDUIOTTO GIANDUIA MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE	4	3,00	100 - 120				
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120				
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LAKRITZ	4	3,00	80 - 100				
1.24.76	MACADAMIA	4	3,00	100 - 120				
1.23.0119	MALAGA	4	3,00	50				
1.23.83	MANDORLA RUSTICA MANDEL	4	3,00	80 - 100				
1.23.33	MANDORLA SUPREMA MANDEL	4	3,00	80 - 100				

						
1.23.32	MARRON GLACÉÉ	4	3,00	100 - 120	 	
1.23.0132	MASTIC	NEW!	4	3,00	25	
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WEISSE PFEFFERMINZE	4	3,00	50	 	
1.24.02	MENTA VERDE GRÜNE MINZE	4	3,00	50	 	
2.02.18	MERINGATA MERINGUE	4	3,00	80 - 100		
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUSS	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL	4	3,00	50		
1.23.0127	PINOLO PURO PINIENKERN	NEW FORMULA	6	1,00	80 - 100	  
1.24.72	PRALINÈ	4	3,00	80 - 100	 	
1.23.0120	TIRAMISÙ (ALCOOL FREE)	4	3,00	50		
1.24.38	TIRAMISÙ SPECIAL	4	3,00	80 - 100	 	
2.02.03	TORRONCINO	4	3,00	80 - 100	 	
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLE (MIT SAMEN)	4	3,00	25 - 35	 	
1.23.0125	VANIGLIA BIANCA WEISSE VANILLE	4	3,00	30 - 50	 	
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) VANILLE BOURBON (MIT SAMEN)	4	3,00	40 - 50	 	
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLE (MIT SAMEN)	4	3,00	25 - 35	 	
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM	4	3,00	25	 	
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA MADAGASCAR VANILLE	4	3,00	30 - 50	 	
1.28.0105	WAFERINI VANIGLIA VANILLE WAFFELN	4	2,50	200-250		
1.39.19	ZABAIONE ROMA	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA	4	3,00	30 - 35	 	
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL	4	3,00	100 - 120	 	



KIT WAFERINI ROMAGNA

Pasta Waferini Vaniglia 2 x 2,5 kg, Variiegato Waferini Nocciola 2 x 2,5 kg, segnagusto/Sortenschilder n.1, vetrofania/Fensteraufkleber n.1



1.28.0106



1



10,0



Paste Frutta

FRUCHTPASTEN



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



1.26.11

ALBICOCCA
APRIKOSE

4



3,00



60 - 70



1.26.08

AMARENA
SCHWARZKIRSCHKE

4

3,00

60 - 70



1.26.12

ANANAS
ANANAS

4

3,00

60 - 70



2.02.55

ARANCIA
ORANGE

4

3,00

60 - 70



1.26.13

BANANA

4

3,00

60 - 70



1.26.02

COCCO
KOKOSNUSS

4

3,00

80 - 100



1.26.01

FRAGOLA
ERDBEERE

4

3,00

60 - 70



1.26.07

FRUTTI DI BOSCO
WALDBEEREN

4

3,00

60 - 70



1.26.73

GELSO NERO
SCHWARZE MAULBEERE

4

3,00

80 - 100



1.26.18

LAMPONE
HIMBEERE

4

3,00

60 - 70



2.02.68

LIMONE
ZITRONE

4

3,00

60 - 70



1.26.14

MANGO

4

3,00

60 - 70



1.26.36

MARACUJA
PASSIONSFRUCHT

4

3,00

80 - 100



1.26.15

MELA VERDE
GRÜNER APFEL

4

3,00

60 - 70



1.26.16

MELONE
MELONE

4

3,00

60 - 70



1.26.19

MIRTILLO
HEIDELBEERE

4

3,00

60 - 70



1.26.17

PESCA
PFIRSICH

4

3,00

60 - 70



Golose
GOLOSE



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

Weiche Cremes mit einer samtigen Konsistenz: die Golose Babbi sind äußerst vielseitig einsetzbar. Zum Verzehr direkt im Becher, oder als Abwechslung auf dem Eis, zur Verzierung von Cremino-Eis, Cremes für Torten oder für Parfaits, zur Verschönerung von Eisbechern, Softeis und vielem mehr. Eine große Auswahl an schlichten und knusprigen Varianten, die der Fantasie eines jeden Profis freien Lauf lässt.

					
1.23.0143	GOLOSA CAMELLO SALATO GESALZENES KAMELLO Crema fluida al gusto di Caramello salato, contiene burro caramellato salato e aromi naturali. Non contiene coloranti. <i>Flüssige Creme mit gesalzener Karamellgeschmack, enthält gesalzene Karamellbutter und natürliche Aromen. Enthält keine Farbstoffe.</i>		4	3,00	
1.28.34	GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO WEISSE SCHOKOLADE Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. <i>Weißer flüssige Schokoladencreme für unendliche Geschmackskombinationen.</i>		4	3,00	
1.23.94	GOLOSA CIOCCOLATO LATTE MILCH SCHOKOLADE Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. <i>Flüssige Milchschokoladencreme, um den Klassiker neu zu entdecken.</i>		4	3,00	
1.28.33	GOLOSA FONDENTE EXTRA DARK SCHOKOLADE Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. <i>Flüssige Creme mit dunkler Farbe und intensiven Noten von Zartbitterschokolade.</i>		4	3,00	 
1.28.30	GOLOSA GIANDUIA GIANDUIA Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. <i>Flüssige Creme mit intensivem Gianduia-Geschmack und starken Noten von gerösteten Haselnüssen.</i>		4	3,00	
1.23.0110	GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE GOLOSA KROK MILCHSCHOKOLADE Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La nuova Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata. <i>Ein Kontrast zwischen süß und salzig, zart und intensiv, samtig und knackig. Die neue Golosa Krok Cioccolato Latte ist eine raffinierte Kombination aus Vollmilchschokolade und köstlichen gebrannten und gesalzener Erdnüssen.</i>		4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA GIANDUIA Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. <i>Flüssige Gianduiacreme mit reichlich gehackten, gerösteten Haselnüssen.</i>		4	3,00	
1.23.86	GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTAZIE Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato. <i>Flüssige Pistaziencreme, angereichert mit gehackten Pistazien für ein einzigartiges Knuspern.</i>		4	3,00	 
1.23.0124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. <i>Flüssige Creme auf Haselnussbasis, mittlere Röstung, anhaltender Geschmack, ohne Zuckerzusatz.</i>		4	3,00	  
1.28.27	GOLOSA NOCCIOLATTE MILK-HASELNUSS Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco. <i>Helle flüssige Creme mit Geschmack von Haselnüssen und weißer Schokolade.</i>		4	3,00	
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Creme mit Erdnuss-Geschmack ohne Zuckerzusatz.</i>		4	3,00	  
1.28.32	GOLOSA PISTACCHIO PISTAZIE Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. <i>Flüssige Pistaziencreme, voller Geschmack, leicht würzig und mit grüner Farbe.</i>		4	3,00	 
1.23.0123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. <i>Flüssige Pistaziencreme mit intensivem Geschmack und ohne Zuckerzusatz. Grüne Farbe.</i>		4	3,00	  
1.28.0101	GOLOSA TOFFEE MOU TOFFEE MOU Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente. <i>Flüssige Creme mit echtem Butterkaramell nach alter Tradition. Bernsteinfarbe und anhaltender Geschmack.</i>		4	3,00	

Variegati Waferini

VARIEGATI MIT WAFFELN



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



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

Dank des Variegato-Eises mit BABBI-Waffeln wird das Eis noch leckerer: Die Mürbheit der Waffel verbindet sich völlig mit der weichen Süße der Creme und verschmelzt sich in einen einzigen köstlichen Geschmack.



1.23.14

VARIEGATO WAFERINI CAFFÈ

Crema al caffè con wafer Babbi e nocciole pralinate.
Kaffeecreme mit Babbi-Waffeln und gebrannten Haselnüssen.



4



2,50

1.23.34

VARIEGATO WAFERINI COCCO

Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè.
Kokoscreme mit Babbi-Waffeln und Kokosraspeln.

4

3,00

1.39.18

VARIEGATO WAFERINI GIANDUIA

Crema a base di cacao e nocciola ricca di wafer Babbi.
Kakao- und Haselnusscreme reich an Babbi-Waffeln.

4

2,50

1.23.70

VARIEGATO WAFERINI LIMONE

Crema al limone con wafer Babbi, granella di biscotto e scorze di limone.
Zitronencreme mit Babbi-Waffeln, Streuseln und Zitronenschale.

NEW
FORMULA

4

3,00

1.23.0121

VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA

Crema a base di nocciola con wafer Babbi.
Haselnusscreme mit Babbi-Waffeln.

4

2,50

1.23.15

VARIEGATO WAFERINI PISTACCHIO

Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato.
Creme aus Pistazien und weißer Schokolade, angereichert mit Babbi-Waffeln und gebrannten Pistazien.

4

2,50



KIT WAFERINI ROMAGNA

Pasta Waferini Vaniglia 2 x 2,5 kg, Variegato Waferini Nocciola 2 x 2,5 kg, segnagusto/Sortenschilder n.1, vetrofania/Fensteraufkleber n.1



1.28.0106



1



10,0



Variegati Classici

KLASSISCHE VARIEGATI



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



1.28.28 VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO
WEISS VARIEGATO MIT PUFFREIS



4



2,50



1.24.92 VARIEGATO BISCOKROK

4

3,00



1.23.81 VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS
SPECULOOS GEBÄCK

4

3,00

1.39.07 VARIEGATO CARAMEL ORO
CARAMEL

4

3,00



1.23.0142 VARIEGATO CARAMEL & PECAN

NEW!

4

3,00



1.24.93 VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE
DARK SCHOKOLADE MIT NUSSEN

4

3,00



1.28.29 VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI
GIANDUIA MIT HALMFRÜCHTEN

4

2,50

1.24.45 VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA
CARAMEL

4

3,00



1.23.45 VARIEGATO NEROKROK
EXTRA DARK MIT SCHOKOLADE GEBÄCK

4

3,00



1.31.56 VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA
HASELNUSS UND KAKAO

4

3,00



1.31.01 VARIEGATO NOISETTE CLASSICA
HASELNUSS

4

3,00



1.31.09 VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA
FLÜSSIGE HASELNUSS-CREME

4

3,00



1.24.37 VARIEGATO PRALINÈ
HASELNUSS- UND KAKAO-CREME, ANGEREICHERT MIT PRALINIERTEN HASELNUSSKIESELN UND
BABBI-WAFFELN

4

3,00

Variegati Frutta

FRUCHT-VARIEGATI



1.26.03

**VARIEGATO AMARENA
SCHWARZKIRSCH**


4



3,00



1.23.71

**VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE
ORANGEN-VARIEGATO MIT ORANGENSCHALE**

4

3,00



1.26.71

**VARIEGATO CRANBERRY B-FREE
PREISELBEERE**

4

3,00



1.26.26

**VARIEGATO FICHI CAMELLATI
KARAMELLISIERTE FEIGEN**

4

3,00



1.26.04

**VARIEGATO FRAGOLA
ERDBEERE**
**NEW
FORMULA**

4

3,00



1.26.27

**VARIEGATO FRAGOLINE
KLEINEN ERDBEERE**

4

3,00



1.26.05

**VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO
WALDBEEREN**

4

3,00



1.26.30

**VARIEGATO LAMPONE
HIMBEERE**

4

3,00



1.26.28

**VARIEGATO LIME
LIME**

4

3,00



1.26.35

VARIEGATO MANGO

4

3,00



1.26.64

**VARIEGATO MARACUJA
PASSIONSFRUCHT**

4

3,00



1.26.34

**VARIEGATO MELAGRANA
GRANATAPFEL**

4

3,00



1.26.70

**VARIEGATO PESCA B-FREE
PFIRSICH**

4

3,00



1.26.69

**VARIEGATO PRUGNA CAMELLATA
KARAMELLISIERTE PFLAUME**

4

3,00



1.26.68

**VARIEGATO UVETTA
ROSINEN**

4

3,00



1.26.37

**VARIEGATO ZENZERO
INGWER**

4

3,00



1.32.02

**AMARENA FRUTTO EXTRA
AMARENA FRUCHT EXTRA**

4

3,00





Pasticceria & Bakery

KONFITOREI UND BÄCKEREI

L'arte culinaria della preparazione dei dolci trova la sua forma più elegante nella pasticceria, fredda e da forno. Gli ingredienti Babbi sono l'alleato ideale per creare "Piccoli Piaceri Quotidiani" unici e ricchi d'innovazione.

Die kulinarische Kunst des Backens findet ihre eleganteste Form in den kalten und gebackenen Konditoreiwaren. Die Babbi-Zutaten sind der ideale Verbündete für die Kreation einzigartiger und innovativer „Kleine Tägliche Vergnügen“.

Stabilizzanti e Miscele Complete per Pasticceria

STABILISATOREN UND KOMPLETTMISCHUNGEN FÜR DIE KONFITOREI



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



Code	Product Name	Description	NEW	Units	Price	Weight	Ingredients	Temperature	Icons
1.28.0108	FREDDY (BARATTOLO PLASTICA / EIMER)	Base liquida per semifreddi (senza grassi vegetali). Flüssig-Grundmischung für Halbgefrorenes (ohne pflanzliche Fette)	NEW	6	1,25	330	Panna/Sahne	Blue	AIC, SUGAR FREE
1.14.61	MONTANTE PER SEMIFREDDI	Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. Grundmischung in Pulverform für Halbgefrorenes mit pflanzlichen Fetten.		14	1,00	330	Panna/Sahne	Blue	AIC
1.49.29	PRONTO MOUSSE B-FREE	Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. Komplette Mischung für die Herstellung von Mousse Bayerischer Creme, Panna Cotta und anderen kalten Konditorzubereitungen ohne Zuckerzusatz.	NEW!	8	1,00	200 - 250	Latte/Panna Milch/Sahne	Yellow, Blue	AIC, SUGAR FREE
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT	Base in polvere per semifreddi vegani. Grundmischung für vegane Halbgefrorene.		7	1,00	800	Acqua/Wasser	Blue	AIC, VEGAN
1.48.31	STABIL CREAM LACTOSE FREE	Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. Stabilisator für Sahne und Dessert mit Serviertemperatur im Plusbereich.		8	1,00	20 - 50	Panna/Sahne	Yellow, Blue	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
2.13.0002	MIX BROWNIES	Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. / Präparat in Pulverform für Brownies, Kakaotorten und Sachertorte. Ohne Gluten.		4	2,50	-	-	-	GLUTEN FREE
2.13.0007	MIX CUPCAKE, CAKE & MUFFIN	Preparato in polvere per Cupcake, Cake e Muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. / Präparat in Pulverform für Cupcake, Cake und Muffin. Ohne Laktose und ohne Gluten.		4	2,50	-	-	-	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
2.13.0004	MIX FROLLA & BISCOTTI	Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. Präparat in Pulverform für Mürbeteig und Gebäck. Ohne Gluten.		4	2,50	-	-	-	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
1.49.30	MIX PER PAN DI SPAGNA	Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. Produkt in Pulverform zur Herstellung eines weichen und glutenfreien Biskuits sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle.	NEW	8	1,00	-	-	-	GLUTEN FREE
2.13.0003	MIX RED VELVET	Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. / Präparat in Pulverform für Red Velvet Torte und Cupcakes. Ohne Laktose und Gluten.		4	2,50	-	-	-	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
2.13.0008	MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES	Preparato in polvere per Waffle, Pancake e Crepes. Senza lattosio e senza glutine. / Präparat in Pulverform für Waffeln, Pancakes und Crêpes. Ohne Laktose und ohne Gluten.		4	2,50	-	-	-	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
1.48.32	CREMA PASTICCERA A FREDDO	Preparato in polvere per crema pasticcera. Senza uovo. Präparat in Pulverform für Vanillecreme. Ohne Ei.		8	1,00	350-450	Acqua/Wasser Latte/Milch	Blue	GLUTEN FREE
1.28.12	TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO / GLAS)	Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. Pasteurisiertes und gezuckertes Eigelb, angereichert mit natürlichen Aromen; geeignet für Eis und Konditorei.		6	1,20	QB / AR	-	Yellow, Blue	AIC, LACTOSE FREE

Paste e variegati Linea "One"

PASTEN UND VARIEGATI LINIE "ONE"



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



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

Ein komplettes Sortiment an Zutaten, die ausgewählt und untersucht wurden, um die Bedürfnisse von Profis bei allen kalten oder warmen Backwarenwendungen zu erfüllen. Von den klassischen Sorten bis zu den Fruchtarten ist die Linea "One" perfekt ausbalanciert, um allen Zubereitungen, in denen sie verwendet wird, auf natürliche Weise eine überraschende Intensität von Geschmack und Farbe zu verleihen. Das kg-Format wurde speziell entwickelt, um die Dosierung noch praktischer zu machen.



1.23.75

PASTA CAFFÈ "ONE"
KAFFEE



6



1,00



50



GLUTEN FREE VEGAN

1.23.78

PASTA FRAGOLA "ONE"
ERDBEERE

6

1,00

60-70

GLUTEN FREE VEGAN

1.23.73

PASTA NOCCIOLA "ONE"
HASELNUSS

6

1,00

80-100

GLUTEN FREE VEGAN SUGAR FREE

1.23.0127

PASTA PINOLO PURO
PINIENKERN

NEW
FORMULA

6

1,00

80-100

AIC VEGAN SUGAR FREE

1.23.0112

PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE"
PISTAZIE

6

1,00

80-100

GLUTEN FREE VEGAN

1.23.72

PASTA PISTACCHIO PURO "ONE"
PISTAZIE

6

1,00

80-100

GLUTEN FREE VEGAN SUGAR FREE

1.23.0116

PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE"
VANILLE

6

1,00

30-50

GLUTEN FREE VEGAN

Farcicream CREMEFÜLLUNG



FORNO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



Le Farcicream sono morbide creme anidre nate dall'esperienza Babbi nel mondo della pasticceria e non solo. Vellutate e consistenti, hanno la struttura ideale per essere utilizzate come riempimento o farcitura di prodotti da forno, torte, crostate moderne, viennoiserie e ancora, morbidi ripieni per cioccolateria, pralineria e tante altre deliziose preparazioni di pasticceria. Ingredienti d'eccellenza per un risultato sorprendente.

Farcicream sind weiche, wasserfreie Cremes, die aus der Erfahrung von Babbi in der Welt der Süßwaren und darüber hinaus entstanden sind. Samtig und konsistent, haben sie die ideale Struktur, um als Füllung für Backwaren, Kuchen, moderne Torten, Viennoiserie und sogar weiche Füllungen für Schokolade, Pralinen und viele andere köstliche Gebäckzubereitungen verwendet zu werden. Ausgezeichnete Zutaten für ein überraschendes Ergebnis.



1.23.0129

FARCICREAM BIANCA

Farcitura anidra al gusto di cioccolato bianco, dalla struttura ferma e cremosa utilizzabile tal quale o come base neutra da aromatizzare a piacere. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Wasserfreie Füllung mit weißem Schokoladengeschmack, mit einer festen und cremigen Textur, die als solche oder als neutrale Basis verwendet und nach Belieben aromatisiert werden kann. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.



4



3,00



1.23.0141

FARCICREAM CIOCCOLATO LATTE

Farcitura anidra al gusto di cioccolato al latte, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Wasserfreie Füllung mit Milkschokoladengeschmack und einer festen, cremigen Textur. Ideal als Füllung für Backwaren, Konditorwaren und Schokoladenzubereitungen.



4

3,00



1.23.0128

FARCICREAM GIANDUIA

Farcitura anidra al gusto di cacao e nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Wasserfreie Füllung mit Kakao- und Haselnussgeschmack und einer festen, cremigen Textur. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.

4

3,00



1.23.0130

FARCICREAM NOCCIOLA

Farcitura anidra al gusto di Nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Wasserfreie Füllung mit Haselnussgeschmack mit fester, cremiger Textur. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.

4

3,00



1.39.25

FARCICREAM PISTACCHIO

Farcitura anidra al gusto di Pistacchio, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Wasserfreie Füllung mit Pistaziengeschmack und einer festen, cremigen Textur. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.

4

3,00



Aromatizzanti

AROMASTOFFE



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



1.23.0126

AROMA ARANCIA PASTA

Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di arancia. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaio. Non contiene acido citrico.
Produkt in Paste zum Aromatisieren von Gebäck mit Orangengeschmack. Ideal für Pudding, Mürbeteig, Gebäck und Löffeldesserts. Enthält keine Zitronensäure.

6	1,00	30-40		

1.23.0122

AROMA LIMONE PASTA

Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di limone. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaio. Non contiene acido citrico.
Produkt in Paste zum Aromatisieren von Gebäck mit Zitronengeschmack. Ideal für Pudding, Mürbeteig, Gebäck und Löffeldesserts. Enthält keine Zitronensäure.

6	1,00	30-40		



1.48.59

CHANTILLY 60

Aroma di crema chantilly.
Chantilly-Creme-Aroma.



8	1,00	60		

1.03.04

FIOTTO 10 - 12

Aroma latte. / Milch Aroma.

10	1,00	10 - 12		

1.48.33

MASCARPONE 40 - 50

Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco.
Crema aus Milchpulver mit dem Aroma frischer Mascarpone.

8	1,00	40 - 50		

1.48.04

MILK & CREAM 10 - 12

Aroma latte e panna.
Milch und Sahne Aroma.

10	1,00	10 - 12		

1.03.38

YOGHITO 30

Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco.
Gefriergetrockneter Joghurt mit dem Aroma frischen Joghurts.

8	1,00	30		

1.30.0103

ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE

Lakritzextrakt in Pulverform.

8	0,50	25		

1.30.13

CAFFÈ LIOFILIZZATO

Gefriergetrockneter Kaffee.

7	1,00	25		

1.48.30

QUARK 50

Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere.
Aromamittel „Cheesecake“ auf Quark-Basis in Pulverform.

8	1,00	50		

Glasse e Decorazioni

GLASUREN UND DEKORATIONEN



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



1.49.01

GLASSA TRASPARENTE NEUTRA
NEUTRALE TRANSPARENT GLASUR



4



3,00



GLUTEN FREE VEGAN

1.49.03

GLASSA TRASPARENTE ARANCIA
ORANGE TRANSPARENT GLASUR

4

3,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.49.23

GLASSA TRASPARENTE AMARENA
SCHWARZKIRSCHEN TRANSPARENT GLASUR

4

3,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.49.02

GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA
ERDBEERE TRANSPARENT GLASUR

4

3,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.49.04

GLASSA TRASPARENTE LIMONE
ZITRONE TRANSPARENT GLASUR

4

3,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.49.05

GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO
SPIEGEL TRANSPARENT GLASUR

4

3,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.23.87

GOLOSA KROK GIANDUIA

4

3,00

GLUTEN FREE

1.23.88

COPERTURA KROK PISTACCHIO

4

3,00

GLUTEN FREE



1.28.20

EASYSUGAR
ISOMALT



8



1,00



GLUTEN FREE VEGAN



Coperture, Artistick, Topping, Cacao e Granelle

KUVERTÜREN, ARTISTICK,
TOPPINGS, KAKAO
UND STREUSEL

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

Zu jedem Meisterwerk gehören viele kleine Details Zutaten, die Ihren Kreationen viele Farbnuancen und Geschmacksnoten verleihen, dieser letzte Schliff macht sie zu köstlichen Meisterwerken.

Coperture e Artistick

KUVERTÜREN UND ARTISTICK



Coperture / KUVERTÜREN



1.24.21 COPERTURA FINE
FEINE KUVERTÜRE STRACCIATELLA



4



3,00



AIC VEGAN

1.31.47 COPERTURA EXTRA DARK & STRACCIATELLA FONDENTE
EXTRA DARK & BITTERE KUVERTÜRE

4

3,00



GLUTEN FREE VEGAN

1.23.44 COPERTURA ROMA
EXTRA SCHOKOLADE KUVERTÜRE

4

3,00



AIC VEGAN

1.24.25 COPERTURA GIGANTE AL LATTE
KUVERTÜRE MAGNUM MILCHSCHOKOLADE

4

3,00



GLUTEN FREE

1.24.24 COPERTURA PER PINGUINI
KUVERTÜRE FÜR EIS AM STIEL MORETTI

4

3,00



GLUTEN FREE VEGAN



1.32.22 COPERTURA FINE - BOTTIGLIA
FEINE KUVERTÜRE STRACCIATELLA (FLASCHE)



6



0,95



AIC VEGAN



2.16.78 COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI)
BITTERE KUVERTÜRE (STÜCKEN)



2



4,00



GLUTEN FREE VEGAN

2.06.86 COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI)
MILCHE KUVERTÜRE (STÜCKEN)

2

4,00



GLUTEN FREE

2.06.31 COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI)
WEISSE KUVERTÜRE (STÜCKEN)

2

4,00



GLUTEN FREE

Artistick

Coperture croccanti a base di vero cioccolato bianco per stecchi, miniconi e gelato.
Weiße Kuvertures auf Schokoladenbasis für Sticks, kleinen Eistüten.



1.49.10 ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO
WEISSE SCHOKOLADE



6



1,00



GLUTEN FREE

1.49.11 ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO
KLASSISCHE SCHOKOLADE

6

1,00



GLUTEN FREE

1.49.12 ARTISTICK FRAGOLA
ERDBEERE

6

1,00



GLUTEN FREE

1.49.13 ARTISTICK NOCCIOLA
HASELNUSS

6

1,00



GLUTEN FREE

1.49.14 ARTISTICK PISTACCHIO
PISTAZIE

6

1,00



GLUTEN FREE

Topping

TOPPING



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



1.32.01 AMARENA
SCHWARZKIRSCHKE



6



1,00



1.32.03 CAFFÈ
KAFFEE

6

1,00



1.32.49 CARMELLO
KARAMELL

6

1,00



1.32.04 CIOCCOLATO
SCHOKOLADE

6

1,00



1.32.05 CRÈME CARAMEL
KARAMELCREME

6

1,00



1.32.06 FRAGOLA
ERDBEERE

6

1,00



1.32.07 FRUTTI DI BOSCO
WALDBEEREN

6

1,00



1.32.43 GIANDUIA

6

1,00



1.32.19 LAMPONE
HIMBEERE

6

1,00



1.32.48 MANGO

6

1,00



1.32.08 MENTA
PFEFFERMINZE

6

1,00



1.32.28 MOU

6

1,10



1.32.09 NOCCIOLA
HASELNUSS

6

1,00



Cacao e Granelle

KAKAO UND STREUSEL



2.06.84	CACAO SPECIAL 10%-12%	10	1,00			
2.06.11	CACAO BRUNO 22%-24% KAKAO BRAUN	10	1,00			
1.30.01	NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATA EXTRA GERÖSTETE HASELNÜSSE EXTRA IGP		6	2,00		
1.30.17	NOCCIOLE TOSTATE GERÖSTETE HASELNÜSSE		6	2,00		
1.30.02	GRANELLA FINE DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP HAZELNÜSSE EXTRA SPLITT-FEIN		6	2,00		
1.30.03	GRANELLA GROSSA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP HAZELNÜSSE EXTRA SPLITT-GROSS		6	2,00		
2.06.03	GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA GEHACKTE HASELNÜSSE PRALINIERT		7	1,00		
1.30.07	PRALINATO MIX DI MACADAMIA MACADAMIA MIX PRALINIERT		7	1,00		
1.30.0106	PRALINATO ARACHIDI SALATO GESALZENE ERDNÜSSE PRALINIERT		8	1,00		
1.30.20	PISTACCHIO TOSTATO GERÖSTETE PISTAZIEN		7	1,00		
1.30.15	GRANELLA FINE DI PISTACCHIO PISTAZIE SPLITT-FEIN		7	1,00		
1.30.0102	GRANELLA GROSSA DI PISTACCHIO PISTAZIE SPLITT-GROSS		7	1,00		
1.30.10	COCCO RAPÈ PURO RAPÈ KOKOS		7	1,00		
1.30.14	FROLLINI BISCOKROK KEKSE		5	0,80		
1.30.18	GRANELLA DI BISCOTTO CROCCANTE BISKUIT KÖRNER		8	0,80		

Crumble

Granelle di frolla, senza glutine per conferire croccantezza e masticabilità alle preparazioni di gelateria e pasticceria. *Glutenfreies, knuspriges Mübegebäckgranulat, das Eis- und Gebäckzubereitungen Knusprigkeit und Biss verleiht.*

1.30.0112	CRUMBLE BURRO BUTTER	4	1,75		
1.30.0111	CRUMBLE CACAO KAKAO	4	1,75		
1.30.0110	CRUMBLE CAMELLO KAREMELL	4	1,75		
1.30.0116	CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	4	1,75		

Dulcis in fundo

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

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

Unsere Köstlichkeiten sind eine regelrechte Versuchung für die genäschigsten und anspruchsvollsten Gaumen. Widerstehen ist unmöglich: Lassen Sie sich von ihrer einzigartigen Köstlichkeit mitreißen...

Cremadelizia



Cremadelizia, la linea di Finissime Creme Spalmabili nei gusti Cacao, Nocciola, Pistacchio, Nocciola Suprema (realizzata esclusivamente con Nocchie Piemonte IGP) e Fichi Caramellati è presentata in un'elegante confezione. Tutta la linea Cremadelizia è Gluten Free. Tanti i gusti tra cui scegliere, per concedersi Piccoli Piaceri Quotidiani.

Cremadelizia umfasst feinste Aufstriche in der eleganten Verpackung. Verfügbar in den Geschmacksrichtungen: Kakao, Haselnuss, Pistazie, Nocciola Suprema (die ausschließlich mit Piemonteser Haselnüssen g.g.A. hergestellt wird) und karamellisierte Feigen. Alle Produkte der Cremadelizia sind Glutenfrei. Es kann unter zahlreichen Geschmacksrichtungen ausgewählt werden, um sich kleine Alltagsfreuden (Piccoli Piaceri Quotidiani) zu gönnen.

1.31.74 CREMADELIZIA CACAO Ricarica/Nachfüllpackung 150gX20	1	150 X 20	
1.31.76 CREMADELIZIA NOCCIOLA Ricarica/Nachfüllpackung 150gX20	1	150 X 20	
1.31.77 CREMADELIZIA PISTACCHIO Ricarica/Nachfüllpackung 150gX20	1	150 X 20	



1.31.68

1.31.96















1.31.95

1.31.69



1.34.09



				
1.31.96	CREMADELIZIA CACAO	8	300	 
1.31.95	CREMADELIZIA NOCCIOLA	8	300	
1.34.09	CREMADELIZIA NOCCIOLA SUPREMA	8	300	 
1.31.69	CREMADELIZIA PISTACCHIO	8	300	 
1.31.68	CREMADELIZIA FICHI CARAMELLATI	8	300	 

Cioccodelizia



1.48.16



1.48.17



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

Das Kakaopulver Cioccodelizia, klassisch oder zartbitter, ist in der neuen Dose "Piccoli piaceri" verpackt, die das Aroma aufrechterhält und sich als elegante Geschenkidee präsentiert. Die Einzelpackungen CioccoDelizia werden in praktischen Thekenboxen angeboten, in den Versionen Klassisch, Weiß und Zartbitter. Sie eignen sich perfekt für die schnelle Zubereitung in Cafés und Teehäusern. Die hochwertige Mischung für heiße Schokolade Cioccodelizia ist in verschiedenen Varianten erhältlich: Klassisch, Weiß und Zartbitter. Die praktischen Einzelpackungen sind in den Family-Boxen enthalten.

1.48.16 CIOCCODELIZIA CLASSICA PICCOLI PIACERI

1.48.17 CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI



8

250

8

250

1.13.95



1.46.43



1.46.47



1.46.44



1.46.48



1.14.77



1.46.46
1.13.96
1.46.45



1.46.43	12	168	
1.14.77	12	150	
1.46.44	12	150	
1.46.47	4	840	
1.13.95	4	750	
1.46.48	4	750	
1.46.46	1	5600	
1.13.96	1	5000	
1.46.45	1	5000	
1.43.05	10	500	
1.43.28	10	500	





Coni e Cialde

EISTÜTEN UND WAFFELN

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

Seit 1952 schaffen erfahrene Hände regelrechte Meisterwerke mit einem einzigartigen Geschmack, kostbare Waffeln, die das handwerklich hergestellte Qualitätseis bereichern.

Coni e Cialde
EISTÜTEN UND WAFFELN



Coppa mini



COD. 1.11.27

45/129	378	1	1	

Coppa piccola



COD. 1.11.13

50/134	280	1	1-2	

Coppa grande



COD. 1.11.29

58/152	200	1	2-3	

Bicchieri in Cialda Piccolo



COD. 1.01.0177

67/44	198	1	2-3	

Bicchieri in Cialda Medio



COD. 1.01.0178

69/56	165	1	2-3	

Cialda croccante + salva igiene



COD. 1.01.0169

44/135	252	1	2	

Cialda croccante



COD. 1.11.24

44/135	294	1	2	

Baby cialda



COD. 1.11.94

35/75	1134	1	1	

Minicono arrotolato



COD. 1.11.38

25/65	684	1	1	

Cialda croccante cacao



COD. 1.11.21

44/135	294	1	2	

Cialdone medio



COD. 1.11.35

46/155	245	1	3	VEGAN

Cialdone medio + salva igiene



COD. 1.01.0171

46/155	210	1	3	VEGAN

Cialdone grande



COD. 1.11.37

48/170	180	1	+3	VEGAN

Cialda vienna piccola



COD. 1.11.64

40/145	180	1	2	VEGAN

Cialda vienna piccola + salva igiene



COD. 1.11.65

40/145	140	1	2	VEGAN

Cialda vienna media



COD. 1.11.08

46/165	160	1	2-3	VEGAN

Cialda vienna media + salva igiene



COD. 1.11.09

46/165	140	1	2-3	VEGAN

I coni arrotolati della famiglia CIALDA VIENNA e ARROTOLATO per loro stessa natura e modalità produttiva sono suscettibili di variazioni rispetto alle dimensioni nominali. Per questo motivo le misure di diametro e lunghezza riportate in tabella sono da intendersi come approssimative e possono presentare tolleranze in eccesso o difetto.

Die gerollten Eistüten der Produktfamilie CIALDA VIENNA und ARROTOLATO sind aufgrund ihrer Beschaffenheit und des Herstellungsverfahrens anfällig für Abweichungen von ihren Nenngrößen. Aus diesem Grund sind die in der Tabelle angegebenen Durchmesser- und Längenmaße als Näherungswerte zu verstehen und können Überschreitungen oder Toleranzmängel aufweisen.

Arrotolato R 23



COD. 2.01.32

43/137	540	1	2	

Arrotolato R 65



COD. 2.01.33

65/167	256	1	+3	

Arrotolato R 85 (bordo liscio)



COD. 2.01.29

45/155	432	1	2	

Conchiglia in cialda



COD. 2.01.22

125/30	60	1	1-2	

Arrotolato R 88



COD. 2.01.28

50/180	275	1	3	

Arrotolato R 90



COD. 2.01.23

90/160	225	1	+3	

I coni arrotolati della famiglia CIALDA VIENNA e ARROTOLATO per loro stessa natura e modalità produttiva sono suscettibili di variazioni rispetto alle dimensioni nominali. Per questo motivo le misure di diametro e lunghezza riportate in tabella sono da intendersi come approssimative e possono presentare tolleranze in eccesso o difetto.

Die gerollten Eistüten der Produktfamilie CIALDA VIENNA und ARROTOLATO sind aufgrund ihrer Beschaffenheit und des Herstellungsverfahrens anfällig für Abweichungen von ihren Nenngrößen. Aus diesem Grund sind die in der Tabelle angegebenen Durchmesser- und Längenmaße als Näherungswerte zu verstehen und können Überschreitungen oder Toleranzmängel aufweisen.

Gaufrette e Decorazioni

GAUFRETTES UND VERZIERUNGEN



Cannoli di cialda corti



COD. 1.02.01

13/90	200	12 CONF. IN CARTONE KARTON PACKUNG	

COD. 1.02.06

13/90	310	6 CONF. IN LATTA METALL PACKUNG	

Cannoli di cialda lunghi



COD. 1.02.02

13/180	110	12 CONF. IN CARTONE KARTON PACKUNG	

COD. 1.02.07

13/180	140	6 CONF. IN LATTA METALL PACKUNG	

Cannoli di cialda mignon al cacao



COD. 1.02.17

26/50	238	1 CONF. IN CARTONE KARTON PACKUNG	

COD. 1.02.11

26/50	120	6 CONF. IN LATTA METALL PACKUNG	

Cannoli di cialda al cacao



COD. 1.02.10

14/90	250	6 CONF. IN LATTA METALL PACKUNG	



Cuori di cialda



COD. 1.02.04

52/92	200	12 CONF. IN CARTONE KARTON PACKUNG	

COD. 1.02.14

52/92	275	6 CONF. IN LATTIA METALL PACKUNG	

Babette di cialda al cacao



COD. 1.02.12

16/92	310	6 CONF. IN LATTIA METALL PACKUNG	

Ventagli di cialda



COD. 1.02.05

63/95	200	12 CONF. IN CARTONE KARTON PACKUNG	

COD. 1.02.15

63/95	275	6 CONF. IN LATTIA METALL PACKUNG	



Cialde e Gaufrettes da Asporto

WAFFELN UND GAUFRETTES ZUM MITNEHMEN



Cannoli di cialda corti multipack



COD. 1.02.53



13/90

8

100

Ventagli di cialda multipack



COD. 1.02.54



63/95

5

100

Baby cialda multipack



COD. 1.11.95



37/75

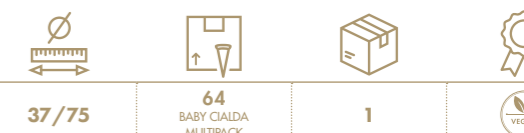
10

80

Baby cialda multipack espositore



COD. 1.11.68



37/75

64
BABY CIALDA
MULTIPACK

1

Accessori ZUBEHÖR



2.11.47
Caraffa graduata 5 litri
Messkaraffe l. 5



Segnagusto singolo
angolare torte
Sortenschilder aus
Plexiglas für Torte
2.11.0144

Porta coni Babbi
12 fori/Löcher
30x19x60
5.02.38



5.02.04
Dispenser
professionale per
Golose
Der professioneller
Spender für Golose



Segnagusto singolo
gelato
Sortenschilder aus
Plexiglas
2.11.0133

Kit 16 segnagusti
neutri in plexiglas
Set mit 16 neutralen
Sortenschildern aus
Plexiglas
2.11.0130

Spatola in alluminio con manico
trasparente
Spachtel aus Aluminium mit
transparentem Griff
2.11.56



2.21.15
Spatola rigida con punta in gomma
Feste Spachtel mit Spitze aus Gummi

Grembiule
Schürze
5.01.53



Portatovaglioli in latta
Serviettenhalter aus Blech
5.02.07



Legenda LEGENDE

IMBALLO E UTILIZZO / VERPACKUNG UND BEREITUNG



Confezioni per cartone
Packungen pro Karton



Peso netto per confezione in kg
Nettogewicht pro Packung in kg



Modalità d'uso: con acqua
o con latte
Bereitung: mit Wasser oder
mit Milch



Pezzi per confezione
Stücke pro Packung



Dosaggio di mix in g/kg
Dosierung Mischung in g/kg



Porzioni di gelato
Eisportionen



Diametro e lunghezza in mm
Durchmesser und Länge in mm



Dosaggio g/l: acqua/latte
Dosierung g/l: Wasser/Milch



Ricetta
Rezept

CONFEZIONE/ VERPACKUNG



Sacchetto
Beutel



Secchiello
Eimer



Secchiello
Eimer



Bottiglia
Flasche



Scatola
Packung

UTILIZZO/ BEREITUNG



Gelato
Eis



Ristorazione
Gaststätten



Bevande
Getränke



Gelato Soft
Soft Eis



Pasticceria
Konditorei



Dolci da forno
Bäckerei

TEMPERATURE / TEMPERATUREN



Temperatura
d'utilizzo
Temperatur
Verwenden



Utilizzo a temperatura
ambiente
Anwendung bei
Raumtemperatur



Utilizzo a caldo
Heissanwendung
(40 - 65°C)



Pastorizzazione
Pasteurisierung
(85°C)

CERTIFICAZIONI ED ALTRE INDICAZIONI / ZERTIFIZIERUNGEN UND ANDERE INDIKATIONEN



Certificazioni del prodotto
Produktzertifizierungen



Idoneo per preparazione vegane
Geeignet für vegane Rezepte



Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli Alimenti"
2024 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)
Glutenfreies Produkt enthalten im handbuch der lebensmittel
ausgabe 2024 Der italienischen zöliakievereinigung



Idoneo per preparazione vegane
Geeignet für Rezepte ohne Zuckerzusatz



Idoneo per preparazione vegane
Geeignet für glutenfreie Rezepte



Idoneo per preparazioni senza lattosio
Geeignet für laktosefreie Rezepte

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

Die in dem vorliegenden Katalog enthaltenen Daten sind
nicht bindend. Das Unternehmen BABBI SRL behält sich das
Recht vor, jederzeit die Eigenschaften und Verpackungen
seiner Produkte zu ändern.



BABBI SRL

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

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



www.babbi.com