

**BABBI**

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



INGREDIENTI | CONI | CIALDE

CATALOGO 2025

ITA / ENG





# Piccoli Piaceri Quotidiani

DAILY LITTLE PLEASURES

*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!*

*When eating a dessert, a gelato, a piece of cake, or drinking a beverage, one never thinks about how much each of these specialties encloses a world in itself... Fostering the wonder of novelty is the only state of mind that always makes us feel alive and able to innovate and be innovative!*

# Indice

INDEX

12

## Basi

### BASES

BASI LATTE .....	14
MILK BASES	
BASI PER GELATO GOURMET .....	17
GOURMET GELATO MIXES	
BASI FRUTTA .....	18
FRUIT BASES	
NEUTRI ED INTEGRATORI .....	20
STABILIZERS AND IMPROVERS	
PRODOTTI TECNICI .....	22
TECHNICAL PRODUCTS	
AROMATIZZANTI .....	23
POWDER FLAVOURINGS	

24

## Miscele Complete

### COMPLETE MIXES

MISCELE COMPLETE ALLE CREME .....	26
CREAM COMPLETE MIXES	
CIOCCOLATI .....	28
CHOCOLATES	
MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA .....	30
FRUIT COMPLETE MIXES	
MISCELE PER GELATO SOFT .....	32
MIXES FOR SOFT GELATO	
MISCELE COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDDE .....	35
COMPLETE MIXES FOR SLUSHES AND CREAMY SORBETS	

1

## Piccoli Piaceri Quotidiani

### DAILY LITTLE PLEASURES

UNA STORIA DOLCE DAL 1952 .....	4
A SWEET STORY SINCE 1952	
QUALITÀ E SELEZIONE .....	6
QUALITY AND SELECTION	
BABBI ACADEMY .....	8
BABBI ACADEMY	
LA DOLCEZZA NON FINISCE QUI... .....	10
SWEETNESS DOES NOT END HERE...	

36

## Free From

### FREE FROM

RISO NATURA E BASI PER SEMIFREDDI .....	38
RISO NATURA AND SEMIFREDDO BASES	
BASI E MISCELE COMPLETE B-FREE .....	40
B-FREE BASES AND COMPLETE MIXES	
GOLOSE B-FREE .....	42
B-FREE GOLOSE	
VARIEGATI B-FREE .....	43
B-FREE VARIEGATI	

**44****Paste, Golose e Variegati****PASTES, GOLOSE AND VARIEGATI**

PASTE PISTACCHIO .....	46
PISTACHIO PASTES .....	
PASTE NOCCIOLA .....	48
HAZELNUT PASTES .....	
PASTE CLASSICHE .....	50
TRADITIONAL PASTES .....	
PASTE FRUTTA .....	54
FRUIT PASTES .....	
GOLOSE .....	56
GOLOSE .....	
VARIEGATI WAFERINI .....	58
WAFERINI VARIEGATI .....	
VARIEGATI CLASSICI .....	60
TRADITIONAL VARIEGATI .....	
VARIEGATI FRUTTA .....	62
FRUIT VARIEGATI .....	

**64****Pasticceria, Bakery e Dolce Pizza****PASTRY, BAKERY AND DOLCE PIZZA**

STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA .....	66
STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY .....	
PASTE LINEA "ONE" .....	68
"ONE" PASTES .....	
FARCICREAM .....	70
FARCICREAM .....	
AROMATIZZANTI .....	72
FLAVOURINGS .....	
GLASSE E DECORAZIONI .....	74
GLAZES AND DECORATIONS .....	
DOLCE PIZZA .....	76
DOLCE PIZZA .....	

**78****Coperture, Artistick, Topping,  
Cacao e Granelle**

COVERINGS, ARTISTICK, TOPPINGS, COCOA AND GRAINS .....	
COPERTURE E ARTISTICK .....	80
COVERINGS AND ARTISTICK .....	
TOPPING .....	82
TOPPINGS .....	
CACAO E GRANELLE .....	84
COCOA AND GRAINS .....	

**86****Dulcis in fundo****DULCIS IN FUND**O

CREMADELIZIA .....	88
CREMADELIZIA .....	
CIOCCODELIZIA .....	92
CIOCCODELIZIA .....	

**96****Coni e Cialde****WAFER CONES**

CONI E CIALDE .....	98
WAFER CONES .....	
GAUFRETTE E DECORAZIONI .....	106
GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS .....	
CIALDE E GAUFRETTES DA ASPORTO .....	110
TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES .....	

**112****Accessori e Legenda****TOOLS AND KEY**

ACCESSORI .....	112
TOOLS .....	
LEGENDA .....	113
KEY .....	

# Una storia dolce dal 1952

A SWEET STORY SINCE 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.*

*In the heart of Romagna, an Italian region rich in traditions and culinary culture, Attilio BABBI, born in 1906, grew up fuelling his love and passion for confectionery from an early age.*





“

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

”

MY VIENNESI,  
MY WAFERS ARE THE  
RESULT OF CONSTANT  
RESEARCHES, OF  
CONTINUOUS  
EXPERIMENTS, OF CAREFUL  
WORK THAT ENDED  
UP IN THE SUBLIME  
TRANSFORMATION OF  
NOBLES RAW MATERIALS  
IN UNIQUE SPECIALTIES

”

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".

*In 1936, Attilio took on the challenge proposed by an acquaintance and began his training in trade skills, representing prestigious Italian and foreign confectionery companies in his territory!*

*The early 1950's marked the turning point, as Attilio passionately started producing cones, wafers and ingredients for gelato masters in the area. The business was successful and a few years later, in 1958, "nonno" (grandfather) Attilio fulfilled his dream: to create the "perfect dessert" that could offer an unforgettable experience of taste. Thus, the Viennesi and Waferini were born, followed over time by other exquisite delicacies, which immediately became very popular in Italy and the rest of the world for their inimitable fragrance.*

*From the very beginning of production, Attilio was joined by his son Giulio, and in the following years, by his three grandsons. Today, together with Giulio (CEO) and his three sons, Piero, Gianni and Carlo, the fourth Babbi generation works at the company. However, the family is not limited to those who bear this surname; for BABBI, the family is made up of all the workers who, every day and with great commitment, work inside and outside the Company, humbly and passionately bearing the name Babbi "imprinted in their hearts".*

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



# Qualità e Selezione

## QUALITY AND SELECTION

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

*Love, passion and care in the selection and processing of raw materials are our secret to creating unique and inimitable ingredients.*

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.



*The quality of our products is a fundamental principle, which is why we guarantee a constant and careful selection of raw materials.*

*We carry out all stages of production in-house, from roasting the dried fruit to refining the pastries; we perform continuous checks to ensure the excellence of our products.*

*We are attentive to the habits of our consumers, to their ever-changing demands for both health and cultural needs, thanks to the AIC gluten-free, Kosher, Halal and Vegan certifications.*

*The same care and attention are also paid to our staff, with particular attention to protecting their health and preventing accidents.*

*The Integrated Company Policy works to improve the organization, to eliminate sources of danger, to reduce occupational risks and illnesses, to ensure the education and training of all staff members, and to promote a culture of prevention.*

*We want to grow by preserving the environment in which we operate, through careful consumption of the resources we use and by striving to constantly improve the efficiency of our processes.*

*All these commitments are guaranteed by the ISO 9001 Quality, ISO 14001 Environment and ISO 45001 Safety certifications.*

La Qualità Babbi è certificata:  
Babbi Quality is certified:



# 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.*

*Over 70 years of experience makes Babbi the ideal partner to back you up during the start up of your activity and to support you in increasing your knowledge in gelato, pastry and restaurant sector.*

01  
**Esperienza**  
EXPERIENCE

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

Seventy years of experience assure Babbi an outstanding knowledge of notions, tricks and secrets that represents a precious heritage.

02  
**Professionisti**  
PROFESSIONALS

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

Babbi technicians are experienced, original and creative.

03  
**Famiglia**  
FAMILY

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

Entering Babbi factory in Bertinoro is a unique emotion, like entering the famous Chocolate Factory, Made in Romagna.

04  
**Sviluppo**  
DEVELOPMENT

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, with its wide network of professional, can follow you step by step in all phases, from the opening and start-up to the development of your Gelato shop, Pastry Shop or your business. Babbi can actually offer you the support of professionals and it is able to transfer you all the necessary know-how and expertise in order to make you run your own business independently.



“

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.

”

“

WE PUT ALL OUR  
KNOWLEDGE  
AT YOUR DISPOSAL.  
OVER 70 YEARS OF  
EXPERIENCE MAKES BABBI  
THE IDEAL PARTNER TO  
BACK YOU UP DURING  
THE START UP OF YOUR  
ACTIVITY AND TO SUPPORT  
YOU IN INCREASING  
YOUR KNOWLEDGE IN THE  
GELATO SECTOR.

”

## 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.

### Babbi Experts

*The Attilio Babbi Academy boasts the best Italian ice-cream masters and confectioners. Combining their skills, Babbi created a team of experts capable to meet every need of the market and customers. The Babbi's Sweetness Masters are a guarantee for your quality training and a fundamental support offered by Babbi for anyone wishing to open a business, but also to provide continuous and long-lasting training.*



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.

*The Attilio Babbi Academy has obtained the UNI ISO 21001:2018 certification, the first specific national standard for learning in education and in non-formal training.*



# La dolcezza non finisce qui...

SWEETNESS DOES NOT END HERE...

*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.*

*The history and traditions of our region have always been our lifeblood. The love for these lands translates into environmental, sport and social activities.*



## Babbi per la Romagna

BABBI FOR 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.

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



## Babbi per AVSI

BABBI FOR VOLUNTARY ASSOCIATION AVSI

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

*Since 2008 Babbi has cooperated with AVSI, a no-profit Association of Volunteers for International Aid, engaged in cooperation projects all over the world. Every year Babbi organizes some business events and devolves the gain to AVSI.*



## Babbi per Romagna Solidale ONLUS

BABBI FOR ROMAGNA SOLIDALE

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

*Babbi is a charter member of the Romagna Solidale Foundation since its establishment in 2010, a Corporate Foundation that promotes the Romagna region through solidarity projects, analysis of international social problems and donation to no-profit and solidarity associations.*



## Babbi per l'Ambiente

BABBI FOR ENVIRONMENT

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 has always been conscientious about environmental issues and eco-sustainability; this is why Babbi has decided to invest in the photovoltaic energy and installed 350 kWh solar panels on the plant in Bertinoro. Thanks to a production of 400.000 kWh per year Babbi has prevented 235.000 kilograms of carbon dioxide to pollute the air.*



## Babbi per lo Sport

BABBI FOR 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.

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



## Babbi per l'Università

BABBI FOR UNIVERSITY

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.

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





# Basi

## BASES

*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.*

*Since 1952 Babbi's love of good, genuine food and tradition have led to the creation of ingredients for excellent, top quality artisan ice cream. These offer excellent bases for the ice cream maker wishing to offer the best product in his shop.*

**Basi Latte**  
MILK BASES



								
								
<b>1.03.06</b>	<b>BASE PANNA 50 SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS</b> Capostipite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Rich in proteins, milk and fresh cream taste.</i>	<b>8</b>	<b>2,00</b>	<b>50</b>	Latte / Milk			
<b>1.43.37</b>	<b>BASE PANNA TOP SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS</b> Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Excellent stability in the display, rich in proteins, milk and fresh cream taste.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Latte / Milk			
<b>1.48.01</b>	<b>BASE TOP 50 S.A. SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS</b> Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi. <i>Excellent stability in the display, rich in proteins, flavoring-free.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Latte / Milk			
<b>1.13.40</b>	<b>BASE BABBI 50 C/F</b> Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatalabilità, aroma delicato di latte. <i>It can be used with hot or cold process, excellent scoopability, delicate milk taste.</i>	<b>8</b>	<b>2,00</b>	<b>50</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.48.37</b>	<b>BASE BABBI LATTE 50 N.E.</b> Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatalabilità. <i>Emulsifiers-free base with excellent overrun and structure. It is rich in vegetable fibers and it always guarantees perfect scoopability.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Latte / Milk	 	 	
<b>1.13.12</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 50 C/F</b> Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggera aromatizzazione di panna. <i>Excellent stability in the display, warm to the palate, creamy texture and high overrun. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.48.46</b>	<b>BASE NOVOGEL BABBI 75 SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS</b> Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità. <i>Low dosage base and versatile use. Flavouring-free, clean mouthfeel and of stability in every condition.</i>	<b>6</b>	<b>1,50</b>	<b>75</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.46.82</b>	<b>BASE TOP 100 S.A. SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS</b> Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi. <i>Rich in milk proteins and fats. It enhances the taste of pastes with an excellent stability.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk			
<b>1.13.41</b>	<b>BASE BABBI 100 C/F</b> Eccellente spatalabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte. <i>Excellent scoopability and structure in the display, mild milk taste. It can be used with hot or cold process.</i>	<b>8</b>	<b>2,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.48.29</b>	<b>BASE EASY 100 F</b> Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. <i>Created to achieve stability with cold method. Flavouring-free.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk			
<b>1.47.27</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.</b> Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi. <i>Excellent performances in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Flavouring-free.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk	 		 
<b>1.14.65</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 100 C/F</b> 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. Leggera aromatizzazione di panna. <i>Excellent performance in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>100</b>	Latte / Milk	 		 
<b>1.48.20</b>	<b>BASE TUTTO LATTE 125 S.A.</b> Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi. <i>To be used with the only addition of milk and sugar. It ensures a stable gelato, warm to the palate and with high overrun. Flavoring-free.</i>	<b>6</b>	<b>1,25</b>	<b>125</b>	Latte / Milk			
<b>1.43.11</b>	<b>BASE 150 "CLAUDIO"</b> Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna. <i>Suitable for "mountain-shape" gelato, high stability. Strong taste of milk and cream.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>150</b>	Latte / Milk			

								
<b>1.03.14</b>	<b>BASE PANNA 200</b> Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Rich structure and creamy texture, easy to use. Delicate cream taste.</i>	<b>8</b>	<b>2,00</b>	<b>200</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.48.05</b>	<b>BASE BABBI MIX 250 C/F</b> Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. <i>Simple recipe with the only addition of water and sugar, to be used with hot or cold process. Slight milk taste.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>250</b>	Acqua / Water	 		
<b>1.48.48</b>	<b>BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE</b> Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. <i>High dosage base for the preparation of artisan lactose-free gelato with a delicate natural aroma of milk.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>250</b>	Acqua / Water	 		
<b>1.47.0147</b>	<b>BASE SUPER CREMOSA</b> Base ad alta grammatura da realizzare con metodo a caldo. Contiene grassi vegetali e animali per garantire struttura, tenuta e spatalabilità. La base è aromatizzata al gusto panna. Consigliata per un gelato ricco e caldo. <i>Highly creamy base to be made by the hot method. Contains vegetable and animal fats to ensure structure, hold and spreadability. The base is cream-flavoured. Recommended for a rich, warm ice cream.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>230</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.14.57</b>	<b>BASE CACAO 200 C/F</b> Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. <i>It contains a fine blend of cocoa, to be used with hot or cold process with the only addition of milk and sugar.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>200</b>	Latte / Milk	 		
<b>1.43.03</b>	<b>BASE PER GELATO CALDO</b> Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. <i>Powder base for gelato semifreddo at negative temperature.</i>	<b>14</b>	<b>1,00</b>	<b>340</b>	Latte / Milk			
<b>1.48.52</b>	<b>BASE COMPLETA LATTE 330 C/F</b> Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>To be used with the only addition of water. Compact structure and high stability. Flavouring-free.</i>	<b>5</b>	<b>2,00</b>	<b>500</b>	Acqua / Water	 		
<b>1.48.53</b>	<b>BASE LATTE B-FREE</b> 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>Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>330</b>	Latte / Milk	 		

								
<b>1.14.89</b>	<b>LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE</b> NEUTER FOR AROMATIC PASTES	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste</b>	 			
<b>1.14.96</b>	<b>LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE</b> NEUTER FOR CLASSIC PASTES	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste</b>	 			
<b>1.48.22</b>	<b>RISO NATURA NEUTRO</b> NEUTER	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>1 kg + 2 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1 kg + 2 L water + flavouring paste as required</b>	 			
<b>1.48.24</b>	<b>RISO NATURA BASE STEVIA</b> NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	<b>8</b>	<b>1,25</b>	<b>1,25 kg + 2,5 L acqua + Pasta aromatizzante q.b. 1,25 kg + 2,5 L water + flavouring paste as required</b>	 			

## Basi per Gelato Gourmet

### GORMET GELATO MIXES



	<b>GOURMET MIX PER GELATI GOURMET / FOR SAVORY GELATO</b> Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza e di semplice realizzazione. <i>Semi-finished product easy to use for the production of savoury gourmet gelato, low sweetness level.</i>	<b>7</b>	<b>1,25</b>	<b>330</b>	Latte o Acqua / Milk or Water		
<b>1.48.34</b>							
<b>1.48.35</b>	<b>HAPPY HOUR MIX PER SORBETTI ALCOLICI / FOR ALCOHOLIC SORBETS</b> Stabilizzante in polvere per la produzione di fantasiosi sorbetti alcolici e cocktail. <i>Powder stabilizer for the production of alcoholic sorbets and cocktail gelato.</i>	<b>7</b>	<b>1,25</b>	<b>150</b>	Acqua / Water		

**Basi Frutta**  
FRUIT BASES





<b>1.43.36</b>	<b>BASE FRUTTA TOP 50</b> Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>It can be used with hot or cold process, excellent creaminess, clean taste.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Acqua / Water			
<b>1.14.38</b>	<b>BASE FRUTTA 50 SDL C/F</b> Gelato compatto e spalabili, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a well scoopable and compact gelato, highly stable in the show case. It can be used with hot and cold process.</i>	<b>8</b>	<b>2,00</b>	<b>50</b>	Acqua / Water			
<b>1.48.13</b>	<b>BASE FRUTTA SPECIAL 50</b> Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a creamy gelato warm to the palate. It gives excellent results in terms of color and flavour.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Acqua / Water			
<b>1.48.23</b>	<b>BASE LIMONE 50</b> Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali. <i>Dairy-free base specific for lemon gelato. High versatility, rich in natural essential oils.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	Acqua / Water			
<b>1.48.38</b>	<b>BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.</b> Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spalabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti. <i>Emulsifiers-free base for the creation of sorbets with a reduced incorporation of air. It allows to have a more intense color and an accentuated flavor compared to a base with emulsifiers.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>75</b>	Acqua / Water			
<b>1.03.36</b>	<b>BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F</b> Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Excellent stability and easy to use with hot or cold process.</i>	<b>8</b>	<b>2,00</b>	<b>100</b>	Acqua / Water			
<b>1.48.54</b> 	<b>BASE UNIVERSALE B-FREE</b> Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>500</b>	Acqua / Water			
<b>1.43.38</b>	<b>BASE FRUTTA NATURA CON FRUTTOSIO / WITH FRUCTOSE</b> Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. <i>Ready-to-use base with fructose. Suitable to be used with high fruit percentage.</i>	<b>10</b>	<b>1,00</b>	<b>500</b>	Acqua / Water			



<b>1.28.01</b>	<b>BASE LIQUIDA FRUITGEL</b> Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. <i>Liquid-base. Ready to be used with fruit or pastes with the only addition of water.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>500</b>	Acqua / Water			
----------------	---	----------	-------------	------------	---------------	--	--	--



<b>1.15.22</b>	<b>FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS</b>	<b>8</b>	<b>1,25</b>		<b>1,25 kg + 2,5 L acqua + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta 1,25 kg + 2,5 L water + fruit and flavouring paste as required</b>			
----------------	---	----------	-------------	--	--	--	--	--

**Neutri ed Integratori**  
STABILIZERS AND IMPROVERS



## Neutri STABILIZERS

<b>1.46.76</b>	<b>NEUTRO CREME TOP 5</b> Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <i>Pure stabilizers, flavourings-free. For hot process.</i>	8	1,00	3 - 5	Latte / Milk		
<b>1.46.83</b>	<b>NEUTRO UNIVERSALE 5</b> Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbettini alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Emulsifiers-free pure stabilizer useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.</i>	8	1,00	3 - 5	Acqua / Water		
<b>1.48.55</b>	<b>NEUTRO CREME SUPREMO 10</b> Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo scioglimento del gelato aumentando il corpo. <i>Pure stabilizers enriched with a mix of vegetable fibers to slow gelato melting by increasing its texture.</i>	8	1,00	6 - 10	Latte / Milk		
<b>1.48.58</b>	<b>NEUTRO UNIVERSALE 10 C/F</b> Neutro puro con ingredienti attivi e funzionali a «freddo». Ottima capacità emulsionante. Contiene fibre. Non contiene aromi. <i>Pure neuter with fully active ingredients at room temperature. High emulsifying capability. It contains fibres and no added flavourings.</i>	8	1,00	7 - 10	Acqua / Water		

## Integratori IMPROVERS

<b>1.03.12</b>	<b>CORPO</b> Aumenta la spatalabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>It helps increasing gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	8	2,00	20 - 40		
<b>1.43.23</b>	<b>EFFEUNO</b> Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>It adds fibres and polysaccharides for a denser Gelato, preventing the quick melting.</i>	8	1,00	10 - 50		
<b>1.03.17</b>	<b>SOFFIPAN</b> Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Perfectly balanced milk fats and solids mix that can be used to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	14	1,00	20 - 40		
<b>1.43.01</b>	<b>CREMOSO PIÙ</b> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. <i>This mix of refined vegetable fats helps increasing the overrun. It can be used to obtain a softer Gelato, warm to the palate.</i>	6	1,00	20 - 40		
<b>1.28.26</b>	<b>EASY PAN</b> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Refined vegetable fats mix that can be used to replace partly or totally milk or cream fats.</i>	6	1,00	QB AR		
<b>1.28.25</b>	<b>PIÙ PROTEINA</b> Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. <i>Isolated milk proteins that can be used to obtain a silky texture and improve gelato stability in the display. It is highly recommended with "combined method" process.</i>	8	1,00	QB AR		

<b>1.28.0109</b> 	<b>GELOQUICK</b> Ingrediente in pasta, senza zuccheri aggiunti, per la creazione di cremini di frutta, stecchi gelato e inserti per semifreddi. <i>Paste ingredient without added sugars, for the creation of fruit cremini; popsicles and inserts for semifreddos.</i>	4	3,00	330		

## Prodotti tecnici

### TECHNICAL PRODUCTS



<b>1.28.12</b>	<b>TUORLOMIO BARATTOLLO VETRO / GLASS JAR</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	<b>6</b>	<b>1,20</b>		
<b>1.28.0102</b>	<b>GLUKY 3 KG</b> Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatalibilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>High DE glucose syrup that helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.60.01</b>	<b>SCIROPPO</b> Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Inverted sugar, helps balancing Gelato and Semifreddo cakes. It is rich in antioxidant properties and is also recommended in fruit salads.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>2.06.44</b>	<b>LATTE IN POLVERE SCREMATO SACCHETTO / BAG</b> 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>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	<b>12</b>	<b>1,00</b>		
<b>2.05.65</b>	<b>SUPER SOFFICE</b> Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Emulsifiers mix that can be used to obtain creamier Gelato and Sorbets, reducing the cold perception.</i>	<b>1</b>	<b>5,00</b>		

## Aromatizzanti

### POWDER FLAVOURINGS



1.48.59	<b>CHANTILLY 60</b> Aroma di crema chantilly. <i>Chantilly cream flavour.</i>	8	1,00	60	🔥	❄️		
1.03.04	<b>FIOCCO 10 - 12</b> Aroma latte. <i>Milk flavouring.</i>	10	1,00	10 - 12	🔥	❄️		
1.48.33	<b>MASCARPONE 40 - 50</b> Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. <i>Cream powder with mascarpone flavourings.</i>	8	1,00	40 - 50	🔥	❄️		
1.48.04	<b>MILK &amp; CREAM 10 - 12</b> Aroma latte e panna. <i>Milk and cream aroma.</i>	10	1,00	10 - 12	🔥	❄️		
1.03.38	<b>YOGHITO 30</b> Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. <i>Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.</i>	8	1,00	30	🔥	❄️		
1.30.0103	<b>ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE</b> <i>Liquorice powder extract.</i>	8	0,50	25	🔥	❄️		
1.30.13	<b>CAFFÈ LIOFILIZZATO</b> <i>Powder Coffee.</i>	7	1,00	25	🔥	❄️		
1.48.30	<b>QUARK 50</b> Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. <i>"Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.</i>	8	1,00	50	🔥	❄️		



# Miscele Complete

## COMPLETE MIXES

*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.*

*All Babbi ingredients quality is contained in useful  
complete powder mix, to obtain a high quality ice  
cream, optimizing time and organization of work.*

**Miscele Complete alle creme**  
CREAM COMPLETE MIXES





1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK CREAM	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	SUGAR FREE
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste	🔥 ❄️		GLUTEN FREE	
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA CHEESE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L milk	🔥 ❄️	AIC		
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	1,60 kg + 6 L latte 1,60 kg + 6 L milk	🔥 ❄️	AIC		
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	1,60 kg + 5 L latte 1,60 kg + 5 L milk	❄️		GLUTEN FREE	

Cioccolati  
CHOCOLATES



								
<b>1.48.49</b>	<b>ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO DARK CHOCOLATE FROM ECUADOR Y SANTO DOMINGO</b> Non solo una singola provenienza, bensì due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate. <i>Not a single origin, but two different ones: the fine chocolate from Ecuador meets the exquisite Dominican Cocoa in a unique harmony of floral aroma, acidity and fruity fragrance.</i>	<b>5</b>	<b>1,64</b>	1,64 kg + 2 L acqua 1,64 kg + 2 L water	 			
<b>1.48.18</b>	<b>SELEZIONE BIANCO BABBI WHITE CHOCOLATE SELECTION BABBI</b> 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. <i>Rich in true white chocolate and without the addition of any flavourings, this product frees the typical white chocolate flavours. It gives gelato a full and stable structure.</i>	<b>5</b>	<b>1,60</b>	1,60 kg + 2,4 L acqua 1,60 kg + 2,4 L water	 			
<b>1.48.12</b>	<b>SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK CHOCOLATE SELECTION BABBI</b> 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 variegate. <i>With dark chocolate as first ingredient, this product gives gelato a full and rich structure. The dark colour and the great versatility makes the product ideal to be used in purity as well as matched with variegates.</i>	<b>6</b>	<b>1,80</b>	1,80 kg + 2,2 L acqua 1,80 kg + 2,2 L water	 			
<b>1.43.16</b>	<b>CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI) EXTRA DARK CHOCOLATE (WITH PIECES)</b> Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. <i>Extra dark with a black colour, an exceptional long-lasting chocolate flavour and deep roasting notes.</i>	<b>6</b>	<b>1,60</b>	1,60 kg + 2,3 L acqua 1,60 kg + 2,3 L water	 			
<b>1.14.87</b>	<b>LATTE LATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE</b> Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati. <i>A complete product with constant result, a stable structure and suitable for every taste.</i>	<b>8</b>	<b>1,25</b>	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 			
<b>1.17.22</b>	<b>RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE</b> Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale. <i>All the pleasure of milk chocolate but sugar-free (with fructose) and lactose-free. A gelato suitable for vegans and intolerant consumers, still characterized by the creaminess of an artisan gelato.</i>	<b>6</b>	<b>1,60</b>	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L water	 			
<b>1.48.57</b>	<b>RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE</b> Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica. <i>This version contains fructose and it is enriched by cocoa beans pieces, for a unique experience.</i>	<b>6</b>	<b>1,65</b>	1,65 kg + 2,3 L acqua 1,65 kg + 2,3 L water	 			
<b>1.48.45</b>	<b>RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA</b> Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. <i>All the pleasure of dark chocolate without any added sugars: intense and persistent, strong aroma, very simple to use, sweetened with Stevia.</i>	<b>6</b>	<b>1,60</b>	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L water	 			
<b>2.16.78</b>	<b>COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) DARK CHOCOLATE BUTTONS</b>	<b>2</b>	<b>4,00</b>					
<b>2.06.86</b>	<b>COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) MILK CHOCOLATE BUTTONS</b>	<b>2</b>	<b>4,00</b>					
<b>2.06.31</b>	<b>COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) WHITE CHOCOLATE BUTTONS</b>	<b>2</b>	<b>4,00</b>					

## Miscele Complete alla frutta

### FRUIT COMPLETE MIXES



1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		
1.16.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI) PINEAPPLE (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGURIA WATERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		
1.46.91	LATTELATTE BANANA (CON PEZZI) BANANA (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk		
1.43.39	LATTELATTE COCCO COCONUT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk		
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		



1.16.05	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI) STRAWBERRY (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.16.01	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI) MIX BERRIES (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.13	FRUTTAFRUTTA KIWI	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.16.08 	FRUTTAFRUTTA LAMPONE (CON PEZZI) RASPBERRY (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.16.06	FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI) LEMON (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.49	FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI) MANGO (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.16.02	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI) GREEN APPLE (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLIO BLUEBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta 1,25 kg + 2,5 L water + fruit and flavouring paste as required			
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water			

## Miscele per Gelato Soft

MIXES FOR SOFT GELATO



### Smart Soft

1.48.07	SMART SOFT CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,50		1,50 kg + 3 L acqua 1,50 kg + 3 L water	
1.48.09	SMART SOFT VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA	6	1,50		1,50 kg + 3 L acqua 1,50 kg + 3 L water	
1.48.08	SMART SOFT YOGURT YOGHURT	5	1,50		1,50 kg + 3 L acqua 1,50 kg + 3 L water	
1.48.11	SMART SOFT NEUTRO NEUTER	6	1,50		1,50 kg + 3 L acqua 1,50 kg + 3 L water	

## Lattelatte

							
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE		8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L milk	 	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK CREAM		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGHURT		8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk	 	 
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES		8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste	 	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES		8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste	 	
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA CHEESE		8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L milk	 	
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX		6	1,60	1,60 kg + 6 L latte 1,60 kg + 6 L milk	 	
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT		6	1,60	1,60 kg + 5 L latte 1,60 kg + 5 L milk		

## Riso Natura

							
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO MILK FLAVOUR		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water	 	 
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE		6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L water	 	 
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTER		8	1,00	1 kg + 2 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1 kg + 2 L water + flavouring paste as required	 	 
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1,25 kg + 2,5 L water + flavouring paste as required	 	  
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA		6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L water	 	  
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA YELLOW VANILLA SWEETENED WITH STEVIA		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water	 	  

## Fruttafrutta

1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGURIA WATERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta 1,25 kg + 2,5 L water + fruit and flavouring paste as required				
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water				

# Miscele Complete per Granite e Creme fredde

COMPLETE MIXES FOR SLUSHES AND CREAMY SORBETS



<b>1.16.2002</b>	<b>BASE GRANITA AMARENA</b> BLACK (SOUR) CHERRY	<b>10</b>	<b>1,00</b>	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L water			
<b>1.16.2001</b>	<b>BASE GRANITA ARANCIA</b> ORANGE	<b>10</b>	<b>1,00</b>	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L water			
<b>1.16.2000</b>	<b>BASE GRANITA LIMONE</b> LEMON	<b>10</b>	<b>1,00</b>	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L water			
<b>1.16.2003</b>	<b>BASE GRANITA MENTA</b> MINT	<b>10</b>	<b>1,00</b>	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L water			
<b>1.46.73</b>	<b>CREMA FREDDA CAFFÈ</b> COFFEE CREAMY SORBET	<b>10</b>	<b>0,80</b>	0,8 kg + 1,5 L latte + 0,5 L panna + 10 caffè 0,8 kg + 1,5 L milk + 0,5 L cream + 10 coffees			

FREE FROM



# Free From

## 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 and innovation are two key components for Babbi. Attention to customers and their ever-changing eating habits is the basis of all our creations.*

*The “FREE FROM” proposals include delicious lactose-free, no added sugar, Vegan ice creams. Proposals that wink at new trends, without sacrificing flavour.*



FREE FROM

## Riso Natura e Basi per Semifreddi

RISO NATURA AND SEMIFREDDO BASES



## Riso Natura

							
1.17.20	<b>RISO NATURA FIOR DI RISO MILK FLAVOUR</b>		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water	 	 
1.17.22	<b>RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE</b> Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale. <i>All the pleasure of milk chocolate but sugar-free (with fructose) and lactose-free. A gelato suitable for vegans and intolerant consumers, still characterized by the creaminess of an artisan gelato.</i>		6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L water	 	 
1.48.57	<b>RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE</b> Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica. <i>This version contains fructose and it is enriched by cocoa beans pieces, for a unique experience.</i>		6	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua 1,65 kg + 2,3 L water	 	 
1.48.22	<b>RISO NATURA NEUTRO NEUTER</b>		8	1,00	1 kg + 2 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1 kg + 2 L water + flavouring paste as required	 	 
1.48.24	<b>RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA</b>		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + Pasta aromatizzante q.b. 1,25 kg + 2,5 L water + flavouring paste as required	 	  
1.48.45	<b>RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA</b> Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. <i>All the pleasure of dark chocolate without any added sugars: intense and persistent, strong aroma, very simple to use, sweetened with Stevia.</i>		6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L water	 	  
1.48.40	<b>RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA YELLOW VANILLA SWEETENED WITH STEVIA</b>		8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water	 	  

## Basi per Semifreddi SEMIFREDDO BASES

								
1.17.24	<b>RISO NATURA BASE DESSERT</b> Base in polvere per semifreddi vegani Powder base for vegan semifreddo cakes.		7	1,00	800	0,40 kg + 0,5 L acqua + pasta caratterizzante come da ricetta / 0,40 kg + 0,5 L water + flavouring paste as required	 	 
1.49.29	<b>PRONTO MOUSSE B-FREE</b> Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. <i>Complete mix for mousses, bavarois and other cold pastry preparation without added sugars.</i>		8	1,00	200 - 250	Latte/Panna / Milk/Cream	 	 

FREE FROM

## Basi e Miscele Complete B-Free

B-FREE BASES AND COMPLETE MIXES



**Basi B-FREE**

## BASES



		<b>BASE LATTE B-FREE</b> 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>Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	<b>1.48.53</b>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>330</b>	Latte / Milk					
		<b>BASE UNIVERSALE B-FREE</b> Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	<b>1.48.54</b> 	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>500</b>	Acqua / Water					

**Miscele Complete B-FREE**

## COMPLETE MIXES



<b>1.47.0179</b>	<b>LATTELATTE YOGURT B-FREE</b> YOGHURT	<b>8</b>	<b>1,25</b>	<b>1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk</b>					
<b>1.16.07</b>	<b>FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE</b> MATCHA TEA	<b>8</b>	<b>1,25</b>	<b>1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water</b>					

# Golose B-Free

## B-FREE GOLOSE



	<b>GOLOSA NOCCIOLA B-FREE</b> HAZELNUT	4	3,00	
1.23.0124	Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. Hazelnut fluid cream with medium roast, persistent taste and sugar free.			
1.28.0104	<b>GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE</b> PEANUT	4	3,00	
	Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Peanut fluid cream with intense taste and sugar free.			
1.23.0123	<b>GOLOSA PISTACCHIO B-FREE</b> PISTACHIO	4	3,00	
	Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. Smooth pistachio cream with an intense flavour and no added sugar. Green colour.			

## Variegati B-Free

### B-FREE VARIEGATI



1.23.0149	<b>VARIEGATO ALBICOCCA B-FREE</b> APRICOT 	Variegato di frutta con albicocca (42%) senza zuccheri aggiunti. Sugar-free apricot sauce, with 42% fruit content.	4	3,00	  
1.26.71	<b>VARIEGATO CRANBERRY B-FREE</b> Variegato di frutta con mirtillo rosso (40%), senza zuccheri aggiunti. Fruit variegated with cranberry (40%), no added sugar.		4	3,00	  
1.26.70	<b>VARIEGATO PESCA B-FREE</b> PEACH Variegato di frutta con pesca (45%), senza zuccheri aggiunti. Fruit variegated with peach (45%), no added sugar.		4	3,00	  



# Paste, Golose e Variegati

PASTES, GOLOSE AND 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.*

*Babbi ingredients speak of tradition, they exude quality and seduce with a passion that has been the trademark of the company for over sixty years. The artistry, skill and imagination of master ice cream makers and patisserie chefs can be exhibited to the full, leading to the creation of masterpieces of infinite goodness.*



PASTE, GOLOSE E VARIEGATI

## Paste Pistacchio

PISTACHIO PASTES





	<b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP</b> 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. <i>Thanks to the experience in nuts processing, we have selected the best Pistacchio Verde di Bronte claiming Babbi quality guarantee. Aromatic, sweet and lasting, it is available in the natural version without colouring.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.0101</b>	<b>PISTACCHIO SUPREMO</b> Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde. <i>Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. Green color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.24.20</b>	<b>PISTACCHIO SUPREMO NATURALE</b> Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. No added color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.24.86</b>	<b>PISTACCHIO 100% DE LUXE</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapro, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. Green color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.25</b>	<b>PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapro, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. No added color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.39.09</b>	<b>PESTO DI PISTACCHIO</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. Green color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.84</b>	<b>PESTO DI PISTACCHIO NATURALE</b> Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. No added Color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.24.18</b>	<b>PISTACCHIO BLEND</b> Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Product made with selected pistachio as main ingredient. Toasted aroma. Green color.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	

**Paste Nocciola**  
HAZELNUT PASTES





	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP</b> Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico. <i>Pure Piemonte Hazelnut paste, light roasted with unique flavor. Smooth, sweet and rich aroma.</i>	<b>1.24.13</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.0140</b> 	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP SCURA</b> Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. Tostatura decisa per una lunga persistenza aromatica. <i>Pure product, made exclusively with Piemonte Hazelnut. Intense roasting for long-lasting aromatic persistence.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80-100</b>		
<b>1.24.12</b>	<b>NOCCIOLA 100% DE LUXE</b> Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato. <i>Pure product made of 100% Italian hight quality hazelnuts, medium roasted. Intense, toasted and long-lasting aroma.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>		
<b>1.23.09</b>	<b>NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA</b> Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente. <i>Pure product made of 100% Italian hight quality hazelnuts, light roasted. Mild and long-lasting aroma.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>		
<b>1.23.0109</b>	<b>NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA</b> 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. <i>Italian Hazelnuts, according to Babbi tradition, deep roasting and a long refining process, for a pure paste characterized by a unique colour and aroma. This paste finds application both in gelato and pastry and has a strong flavour with longlasting roasting notes.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>		
<b>1.23.37</b>	<b>NOCCIOLA ROMA</b> Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti. <i>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, dark roasted. Strong hazelnut flavor with intense toasted aroma.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>		
<b>1.23.0111</b>	<b>NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA</b> 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. <i>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tasted and strong aroma.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	<b>80 - 100</b>		
<b>1.23.0100</b>	<b>NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA</b> 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. <i>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tasted and strong aroma.</i>	<b>1</b>	<b>10,00</b>	<b>80 - 100</b>		

**Paste Classiche**  
TRADITIONAL PASTES





2.02.23	AMARETTO	4	3,00	80 - 100			
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA PEANUT	4	3,00	80 - 100			
1.24.07	AZZURRO COTTON CANDY	4	3,00	50			
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	60			
1.24.90	BIS - KÒ BISCUIT	4	3,00	35 - 50			
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50			
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100			
1.24.33	CACAO SPECIAL CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120			
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL COFFEE	4	3,00	50			
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50			
1.23.0145 	CASSATA TRINACRIA	4	3,00	200			
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120			
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL TRADITIONAL CUSTARD	4	3,00	80 - 100			
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80			
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EGG CUSTARD	4	3,00	80 - 100			
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM RUM BRITTLE	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 CREAM FLAVOURS	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	4	3,00	100 - 120			
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120			
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LIQUORICE	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 BITTER ALMOND WITH GRAINS		4	3,00	80 - 100				
1.23.33	MANDORLA SUPREMA ALMOND		4	3,00	80 - 100				
1.23.0146 	MANDORLA TOSTATA ROASTED ALMOND		4	3,00	80-100				
1.23.32	MARRON GLACEÉ		4	3,00	100 - 120				
1.23.0132	MASTIC		4	3,00	25				
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WHITE MINT		4	3,00	50				
1.24.02	MENTA VERDE GREEN MINT		4	3,00	50				
2.02.18	MERINGATA MERINGUE		4	3,00	80 - 100				
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUT		4	3,00	80 - 100				
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL		4	3,00	50				
1.23.0127	PINOLO PURO PINE NUT		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 ALMOND NOUGAT		4	3,00	80 - 100				
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)		4	3,00	25 - 35				
1.23.0125	VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA		4	3,00	30 - 50				
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) BOURBON VANILLA (WITH SEEDS)		4	3,00	40 - 50				
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)		4	3,00	25 - 35				
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM VANILLA		4	3,00	25				
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA PURE VANILLA MADAGASCAR		4	3,00	30 - 50				
1.28.0105	WAFERINI VANIGLIA VANILLA WAFERS		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				



**Paste Frutta**  
FRUIT PASTES





1.26.08	AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY		4	3,00	60 - 70		
1.26.12	ANANAS PINEAPPLE		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 COCONUT		4	3,00	80 - 100		
1.26.01	FRAGOLA STRAWBERRY		4	3,00	60 - 70		
1.26.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES		4	3,00	60 - 70		
1.26.73	GELSO NERO MULBERRY		4	3,00	80 - 100		
1.26.18	LAMPONE RASPBERRY		4	3,00	60 - 70		
2.02.68	LIMONE LEMON		4	3,00	60 - 70		
1.26.14	MANGO		4	3,00	60 - 70		
1.26.36	MARACUJA PASSION FRUIT		4	3,00	80 - 100		
1.26.15	MELA VERDE GREEN APPLE		4	3,00	60 - 70		
1.26.16	MELONE MELON		4	3,00	60 - 70		
1.26.19	MIRTILLO BLUEBERRY		4	3,00	60 - 70		
1.26.17	PESCA PEACH		4	3,00	60 - 70		

Golose  
GOLOSE



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

Smooth and velvety creams, Golose Babbi are very versatile products. They can be put in the gelato pan as it is, used to variegate gelato, for the creation of cremini, to fill cakes and semifreddo cakes, to enrich gelato cups, frozen yogurt and much more. They are also available with crunchy pieces.



1.23.0143	<b>GOLOSA CARAMELLO SALATO</b> <b>SALTED CARAMEL</b> Crema fluida al gusto di caramello salato, contiene burro caramellato salato e aromi naturali. Non contiene coloranti. Salted caramel flavoured creamy sauce with caramelized salted butter and natural flavourings.	4	3,00			
1.28.34	<b>GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO</b> <b>WHITE CHOCOLATE</b> Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. White chocolate fluid cream for endless flavours combination.	4	3,00			
1.23.94	<b>GOLOSA CIOCCOLATO LATTE</b> <b>MILK CHOCOLATE</b> Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. Milk chocolate fluid cream suitable for discovering the most traditional dessert.	4	3,00			
1.28.33	<b>GOLOSA FONDENTE</b> <b>DARK CHOCOLATE</b> Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. Intense dark chocolate fluid cream with a dark colour and intense dark chocolate notes.	4	3,00			
1.28.30	<b>GOLOSA GIANDUIA</b> Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. A fluid cream with intense notes of gianduia and pronounced notes of roasted hazelnut.	4	3,00			
1.23.0147	<b>GOLOSA GIANDUIA EXTRA</b> Crema fluida a base di nocciole tostate e cacao. Gusto deciso e persistente. Fluid cream made from toasted hazelnuts and cocoa. Strong and persistent flavor.	4	3,00			
1.23.0110	<b>GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE</b> <b>MILK CHOCOLATE</b> 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. A contrast between sweet and salt, delicate and intense, crunchy and smooth. The new Golosa Cioccolato Latte is a perfect mix between milk chocolate and salty caramelized peanut grain.	4	3,00			
1.23.87	<b>GOLOSA KROK GIANDUIA</b> Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. Gianduia fluid cream with plentiful grain of roasted hazelnut.	4	3,00			
1.23.86	<b>GOLOSA KROK PISTACCHIO</b> <b>PISTACHIO</b> Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato. Pistachio fluid cream enriched with pistachio grains for a "krok" crunchy sensation.	4	3,00			
1.23.0124	<b>GOLOSA NOCCIOLA B-FREE</b> <b>HAZELNUT</b> Crema fluida a base di nocciole, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. Hazelnut fluid cream with medium roast, persistent taste and sugar free.	4	3,00			
1.28.27	<b>GOLOSA NOCCIOLATTE</b> <b>MILK-HAZELNUT</b> Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciole e cioccolato bianco. Light colour hazelnut and white chocolate fluid cream.	4	3,00			
1.28.0104	<b>GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE</b> <b>PEANUT</b> Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Peanut fluid cream with intense taste and sugar free.	4	3,00			
1.28.32	<b>GOLOSA PISTACCHIO</b> <b>PISTACHIO</b> Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. Pistachio fluid cream with a rich and slightly sapid taste. Green colour.	4	3,00			
1.23.0123	<b>GOLOSA PISTACCHIO B-FREE</b> <b>PISTACHIO</b> Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. Smooth pistachio cream with an intense flavour and no added sugar. Green colour.	4	3,00			
1.28.0101	<b>GOLOSA TOFFEE MOU</b> Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente. Fluid cream with traditional butter caramel. Amber colour and persistent flavour.	4	3,00			

## Variegati Waferini WAFFLE FLAVORED ICES



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.

Thanks to Variegati with BABBI Wafers your Gelato will become even more special: the unique Wafer texture combined with the smooth cream flavour creates an unforgettable and delicious experience.



	<b>VARIEGATO WAFERINI CAFFÈ</b> Crema al caffè con wafer Babbi e nocciole pralinate. <i>Coffee cream with Babbi wafer and sugared hazelnut.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	
<b>1.23.14</b>	<b>VARIEGATO WAFERINI COCCO</b> Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè. <i>Coconut cream with Babbi wafers and coconut rapè.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.39.18</b>	<b>VARIEGATO WAFERINI GIANDUIA</b> Crema a base di cacao e nocciole ricca di wafer Babbi. <i>Cocoa and hazelnut cream with Babbi wafers.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	
<b>1.23.70</b>	<b>VARIEGATO WAFERINI LIMONE</b> Crema al limone con wafer Babbi, granelle di biscotto e scorze di limone. <i>Lemon cream with Babbi wafers, biscuit grains and zest cubes.</i>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.0121</b>	<b>VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA</b> Crema a base di nocciole con wafer Babbi. <i>Hazelnut cream with Babbi traditional crunchy wafers.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	
<b>1.23.15</b>	<b>VARIEGATO WAFERINI PISTACCHIO</b> Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato. <i>Pistachio and white chocolate cream with Babbi wafers and sugared pistachios.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI

**Variegati Classici**  
TRADITIONAL VARIEGATI





1.28.28	VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO WHITE WITH PUFFED RICE	4	2,50	
1.24.92	VARIEGATO BISOKROK HAZELNUT WITH COOKIES	4	3,00	AIC
1.23.81	VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	
1.23.0142	VARIEGATO CARAMEL & PECAN	4	3,00	GLUTEN FREE
1.24.93	VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE DARK CHOCOLATE WITH MIXED NUTS	4	3,00	GLUTEN FREE
1.28.29	VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI GIANDUIA WITH CEREALS	4	2,50	
1.24.45	VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA CARAMEL	4	3,00	GLUTEN FREE VEGAN
1.23.0148 	VARIEGATO LOVE IS WHITE VARIEGATE WITH CRUNCHY RASPBERRIES AND NATURAL ROSE ESSENCE	4	3,00	GLUTEN FREE
1.23.45	VARIEGATO NEROKROK EXTRA DARK WITH CHOCOLATE COOKIES	4	3,00	GLUTEN FREE
1.31.56	VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA HAZELNUT AND CACAO	4	3,00	GLUTEN FREE
1.31.01	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA HAZELNUT	4	3,00	GLUTEN FREE
1.31.09	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA FLUID HAZELNUT	4	3,00	GLUTEN FREE
1.24.37	VARIEGATO PRALINÈ HAZELNUT AND COCOA CREAM WITH PRALINED HAZELNUT GRAINS AND BABBI WAFERS	4	3,00	

**Variegati Frutta**  
FRUIT VARIEGATI





1.23.0149 	VARIEGATO ALBICOCCA B-FREE APRICOT		4	3,00		
1.26.03	VARIEGATO AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY		4	3,00		
1.23.71	VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE ORANGE WITH ZEST		4	3,00		
1.26.71	VARIEGATO CRANBERRY B-FREE		4	3,00		
1.26.26	VARIEGATO FICHI CARAMELLATI CARAMELIZED FIGS		4	3,00		
1.26.04 	VARIEGATO FRAGOLA STRAWBERRY		4	3,00		
1.26.27	VARIEGATO FRAGOLINE LITTLE STRAWBERRIES		4	3,00		
1.26.05	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES		4	3,00		
1.26.30	VARIEGATO LAMPONE RASPBERRY		4	3,00		
1.26.28	VARIEGATO LIME		4	3,00		
1.26.35	VARIEGATO MANGO		4	3,00		
1.26.64	VARIEGATO MARACUJA		4	3,00		
1.26.34	VARIEGATO MELAGRANA POMEGRANATE		4	3,00		
1.26.70	VARIEGATO PESCA B-FREE PEACH		4	3,00		
1.26.69	VARIEGATO PRUGNA CARAMELLATA CARAMELIZED PLUM		4	3,00		
1.26.68	VARIEGATO UVETTA SULTANAS		4	3,00		
1.26.37	VARIEGATO ZENZERO GINGER		4	3,00		
1.32.02	AMARENA FRUTTO EXTRA WHOLE BLACK (SOUR) CHERRY		4	3,00		



# Pasticceria, Bakery e Dolce Pizza

## PASTRY, BAKERY AND DOLCE PIZZA

*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.*

*The culinary art of preparing desserts finds its most elegant form in pastry and bakery. Babbi ingredients are the ideal partner for creating unique and innovative "Little Daily Pleasures".*



## Stabilizzanti e Miscele Complete per Pasticceria

STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY



**1.28.0108**

**FREDDY**  
BARATTOLO PLASTICA / PLASTIC BUCKET  
Base liquida per semifreddi, senza grassi vegetali.  
*Liquid base for semifreddo (vegetable fat-free).*

**6**

**1,25**

**330**

Panna / Cream

\*\*\*

AIC

**1.14.61**

**MONTANTE PER SEMIFREDDI**  
Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali.  
*Powder base for semifreddo cakes with vegetable fats.*

**14**

**1,00**

**330**

Panna / Cream

\*\*\*

AIC

	<b>1.48.61</b>	<b>NUVOLA</b> Stabilizzante in polvere per la realizzazione di semifreddi. Non contiene né emulsionanti né grassi vegetali. <i>Powdered stabilizer for the preparation of semifreddos. It contains neither emulsifiers nor vegetable fats.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>200</b>	Panna / Cream	 		
	<b>1.49.29</b>	<b>PRONTO MOUSSE B-FREE</b> Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. <i>Complete mix for mousses, bavarois and other cold pastry preparation without added sugars.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>200 - 250</b>	Latte / Panna / Milk / Cream	 		
	<b>1.17.24</b>	<b>RISO NATURA BASE DESSERT</b> Base in polvere per semifreddi vegani <i>Powder base for vegan semifreddo cakes.</i>	<b>7</b>	<b>1,00</b>	<b>800</b>	0,40 kg + 0,5 L acqua + pasta caratterizzante come da ricetta / 0,40 kg + 0,5 L water + flavouring paste as required			
	<b>2.13.0002</b>	<b>MIX BROWNIES</b> Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. <i>Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-				
	<b>2.13.0007</b>	<b>MIX CUPCAKE, CAKE &amp; MUFFIN</b> Preparato in polvere per cupcake, cake e muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for cupcakes, cakes and muffins. Lactose and gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-			 	
	<b>2.13.0004</b>	<b>MIX FROLLA &amp; BISCOTTI</b> Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. <i>Tarts and cookies powder mix. Gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-			 	
	<b>2.13.0027</b>	<b>MIX PER CREPES</b> Preparato in polvere per la realizzazione di crepes con la sola aggiunta di latte. <i>Powder preparation for crepes with just the addition of milk.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	<b>500</b>	Latte / Milk			
	<b>1.49.30</b>	<b>MIX PER PAN DI SPAGNA</b> Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. <i>Gluten free mix in powder for the production of a soft Sponge Cake. Oven or microwave baking.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	-				
	<b>2.13.0003</b>	<b>MIX RED VELVET</b> Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for red velvet cakes and cupcakes. Lactose and gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-			 	
	<b>2.13.0008</b>	<b>MIX WAFFLE E PANCAKE</b> Preparato in polvere per Waffle e Pancake. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for Waffles and Pancakes. Lactose and gluten free.</i>	<b>4</b>	<b>2,50</b>	-			 	
	<b>1.48.32</b>	<b>CREMA PASTICCERA A FREDDO CUSTARD MIX</b> Preparato in polvere per crema pasticcera. Idonea al congelamento. Senza uovo. <i>Powder mix for custard cream. Suitable for freezing, egg-free.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>350 - 450</b>	Latte o Acqua / Milk or Water	 		
	<b>1.48.60</b>	<b>CREMA PASTICCERA CIOCCOLATO CHOCOLATE CUSTARD MIX</b> Preparato in polvere, con utilizzo a freddo, per crema pasticcera al cioccolato. Idonea al congelamento. Senza uovo. <i>Powdered preparation for chocolate custard cream with cold-use. Suitable for freezing. Egg-free.</i>	<b>8</b>	<b>1,00</b>	<b>400</b>	Latte o Acqua / Milk or Water	  		
	<b>1.28.12</b>	<b>TUORLOMIO BARATTOLO VETRO / GLASS JAR</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	<b>6</b>	<b>1,20</b>			 		

Paste Linea "One"  
"ONE" PASTES



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.

A complete line of selected ingredients studied for satisfy every need of pastry and baking chefs. The ONE line is complete of classic and fruit flavours, in order to naturally give a surprising flavour and colour intensity to every preparation. The one kilogram packaging is specifically designed to ease the dosage.



		<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	
<b>1.23.75</b>	<b>PASTA CAFFÈ "ONE" COFFEE</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>50</b>	
<b>1.23.78</b>	<b>PASTA FRAGOLA "ONE" STRAWBERRY</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>60 - 70</b>	
<b>1.23.73</b>	<b>PASTA NOCCIOLA "ONE" HAZELNUT</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.0127</b>	<b>PINOLO PURO PINE NUT</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.0112</b>	<b>PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE" BLEND PISTACHIO</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.72</b>	<b>PASTA PISTACCHIO PURO "ONE" PISTACHIO</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>80 - 100</b>	
<b>1.23.0116</b>	<b>PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE" MADAGASCAR PURE VANILLA</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	<b>30 - 50</b>	

Farcicream  
FARCICREAM



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 are smooth anhydrous creams designed by Babbi's experience in the world of pastry and beyond. Velvety and firm, they have the perfect structure to be used as filling for bakery products, cakes, modern tarts, viennoiserie and creamy fillings for chocolates, pralines and many other delicious pastry preparations. Exquisite ingredients for a surprising result.



	<b>FARCICREAM BIANCA WHITE CHOCOLATE</b> <small>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. Anhydrous white chocolate -flavoured filling with a firm and creamy texture, which can be used as such or as a neutral base to be flavoured as desired. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.</small>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.0129</b>	<b>FARCICREAM CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE</b> <small>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. Anhydrous milk chocolate-flavoured filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.</small>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.0141</b>	<b>FARCICREAM GIANDUIA GIANDUIA</b> <small>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. Anhydrous cocoa-and hazelnut-flavoured filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.</small>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.0128</b>	<b>FARCICREAM NOCCIOLA HAZELNUT</b> <small>Farcitura anidra al gusto di nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria. Anhydrous hazelnut-flavoured (20%) filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.</small>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.0130</b>	<b>FARCICREAM PISTACCHIO PISTACHIO</b> <small>Farcitura anidra al gusto di pistacchio, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria. Anhydrous Pistachio-flavoured (20%) filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.</small>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.39.25</b>				

**Aromatizzanti**  
FLAVOURINGS




**AROMA ARANCIA PASTA  
ORANGE**

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.  
*Paste product to flavour orange flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.*

**AROMA LIMONE PASTA  
LEMON**

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.  
*Paste product to flavour lemon flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.*


**1.48.59 CHANTILLY 60**

Aroma di crema chantilly.  
*Chantilly cream flavour.*

8

1,00

60


**1.03.04 FIOCCO 10 - 12**

Aroma latte.  
*Milk flavouring.*

10

1,00

10 - 12


**1.48.33 MASCARPONE 40 - 50**

Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco.  
*Cream powder with mascarpone flavourings.*

8

1,00

40 - 50


**1.48.04 MILK & CREAM 10 - 12**

Aroma latte e panna.  
*Milk and cream aroma.*

10

1,00

10 - 12


**1.03.38 YOGHITO 30**

Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco.  
*Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.*

8

1,00

30


**1.30.0103 ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE**

Liquorice powder extract.

8

0,50

25


**1.30.13 CAFFÈ LIOFILIZZATO**

Powder Coffee.

7

1,00

25


**1.48.30 QUARK 50**

Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere.  
*"Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.*

8

1,00

50



## Glasse e Decorazioni

GLAZES AND DECORATIONS





<b>1.49.01</b>	<b>GLASSA TRASPARENTE NEUTRA NEUTRAL GLAZE</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.49.03</b>	<b>GLASSA TRASPARENTE ARANCIA ORANGE GLAZE</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.49.23</b>	<b>GLASSA TRASPARENTE AMARENA SOUR CHERRY GLAZE</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.49.02</b>	<b>GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA STRAWBERRY GLAZE</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.49.04</b>	<b>GLASSA TRASPARENTE LIMONE LEMON GLAZE</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.49.05</b>	<b>GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO CHOCOLATE MIRROR GLAZE</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.23.87</b>	<b>GOLOSA KROK GIANDUIA</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		
<b>1.23.88</b>	<b>COPERTURA KROK PISTACCHIO PISTACHIO</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>		



<b>1.28.20</b>	<b>EASYSUGAR ISOMALT</b>	<b>8</b>	<b>1,00</b>		
----------------	------------------------------	----------	-------------	--	--

## Dolce Pizza

DOLCE PIZZA



Farcicream e Golose sono le protagoniste di un dessert unico e originale: la Dolce Pizza. Un'esplosione di gusto e creatività, dove gli ingredienti Babbi danno vita a originali pizze dessert. Granelle e Variegati aggiungono il tocco finale, rendendo ogni creazione irresistibile.

Farcicream and Golose are the stars of an innovative and delightful creation: the Dolce Pizza. A perfect blend of flavor and creativity, where Babbi ingredients transform desserts into unforgettable experiences. Grains and Variegati add the final touch, ensuring each creation is truly irresistible.

## Farcicream



1.23.0129	FARCIKREAM BIANCA WHITE CHOCOLATE	4	3,00	
1.23.0141	FARCIKREAM CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE	4	3,00	
1.23.0128	FARCIKREAM GIANDUIA GIANDUIA	4	3,00	
1.23.0130	FARCIKREAM NOCCIOLA HAZELNUT	4	3,00	
1.39.25	FARCIKREAM PISTACCHIO PISTACHIO	4	3,00	

## Golose



1.23.0143	GOLOSA CARAMELLO SALATO SALTED CARAMEL	4	3,00	
1.28.34	GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	3,00	
1.23.94	GOLOSA CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE	4	3,00	
1.28.33	GOLOSA FONDENTE DARK CHOCOLATE	4	3,00	
1.28.30	GOLOSA GIANDUIA	4	3,00	
1.23.0110	GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE	4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA	4	3,00	
1.23.86	GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTACHIO	4	3,00	
1.23.0124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE HAZELNUT	4	3,00	
1.28.27	GOLOSA NOCCIOLATTE MILK-HAZELNUT	4	3,00	
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE PEANUT	4	3,00	
1.28.32	GOLOSA PISTACCHIO PISTACHIO	4	3,00	
1.23.0123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE PISTACHIO	4	3,00	
1.28.0101	GOLOSA TOFFEE MOU	4	3,00	

COPERTURE, ARTISTICK TOPPING, CACAO E GRANELLE



# Coperture, Artistick, Topping, Cacao e Granelle

COVERINGS, ARTISTICK,  
TOPPINGS, COCOA AND  
GRAINS

*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.*

*Each masterpiece contains many small details. Ingredients that give your creations, many shades of colors and flavors, a last touch that makes them masterpieces of infinite goodness.*



**Coperture e Artistick**  
COVERINGS AND ARTISTICK



## Coperture COVERINGS



<b>1.24.21</b>	<b>COPERTURA FINE STRACCIALETTA COVERING</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.31.47</b>	<b>COPERTURA EXTRA DARK &amp; STRACCIALETTA FONDENTE EXTRA DARK STRACCIALETTA COVERING</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.44</b>	<b>COPERTURA ROMA EXTRA CHOCOLATE COVERING</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.24.24</b>	<b>COPERTURA PER PINGUINI MORETTI COVERING</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	
<b>1.23.0150</b> 	<b>STRACCIALETTA RUSTICA COPERTURA EXTRA-DARK CON INCLUSIONI CROCCANTI DI GRANELLA DI FAVA DI CACAO TOSTATA EXTRA-DARK COATING WITH CRUNCHINCLUSIONS OF ROASTED PURE COCOA NIBS</b>	<b>4</b>	<b>3,00</b>	



<b>1.32.22</b>	<b>COPERTURA FINE - BOTTIGLIA STRACCIALETTA COVERING - BOTTLE</b>	<b>6</b>	<b>0,95</b>	
----------------	---	----------	-------------	--



<b>2.16.78</b>	<b>COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) DARK CHOCOLATE BUTTONS</b>	<b>2</b>	<b>4,00</b>	
<b>2.06.86</b>	<b>COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) MILK CHOCOLATE BUTTONS</b>	<b>2</b>	<b>4,00</b>	
<b>2.06.31</b>	<b>COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) WHITE CHOCOLATE BUTTONS</b>	<b>2</b>	<b>4,00</b>	

## Artistick



<b>1.49.10</b>	<b>ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	
<b>1.49.11</b>	<b>ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO MILK CHOCOLATE</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	
<b>1.49.12</b>	<b>ARTISTICK FRAGOLA STRAWBERRY</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	
<b>1.49.13</b>	<b>ARTISTICK NOCCIOLA HAZELNUT</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	
<b>1.49.14</b>	<b>ARTISTICK PISTACCHIO PISTACHIO</b>	<b>6</b>	<b>1,00</b>	

Topping  
TOPPINGS





1.32.01	AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY		6	1,00	
1.32.03	CAFFE' COFFEE		6	1,00	
1.32.49	CARAMELLO CARAMEL		6	1,00	
1.32.04	CIOCCOLATO CHOCOLATE		6	1,00	
1.32.05	CRÈME CARAMEL		6	1,00	
1.32.06	FRAGOLA STRAWBERRY		6	1,00	
1.32.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES		6	1,00	
1.32.43	GIANDUIA		6	1,00	
1.32.19	LAMPONE RASPBERRY		6	1,00	
1.32.48	MANGO		6	1,00	
1.32.08	MENTA MINT		6	1,00	
1.32.28	MOU		6	1,10	
1.32.09	NOCCIOLA HAZELNUT		6	1,00	

**Cacao e Granelle**  
COCOA AND GRAINS



## Cacao e Granelle

COCOA AND GRAINS



2.06.84	CACTO SPECIAL 10%-12% COCOA	10	1,00	
2.06.11	CACTO BRUNO 22%-24% BROWN COCOA POWDER	10	1,00	
1.30.01	NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATA EXTRA ROASTED HAZELNUT EXTRA	6	2,00	
1.30.17	NOCCIOLE TOSTATE ROASTED HAZELNUTS	6	2,00	
1.30.02	GRANELLA FINE DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP SMALL SIZE HAZELNUT GRAINS	6	2,00	
1.30.03	GRANELLA GROSSA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP MEDIUM SIZE HAZELNUT GRAINS	6	2,00	
2.06.03	GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA SUGARED HAZELNUT GRAINS	7	1,00	
1.30.07	PRALINATO MIX DI MACADAMIA SUGARED MACADAMIA NUT MIX GRAINS	7	1,00	
1.30.0106	PRALINATO ARACHIDI SALATO SALTED SUGARED PEANUTS	8	1,00	
1.30.20	PISTACCHIO TOSTATO ROASTED PISTACHO	7	1,00	
1.30.15	GRANELLA FINE DI PISTACCHIO PISTACHIO GRAINS	7	1,00	
1.30.0102	GRANELLA GROSSA DI PISTACCHIO PISTACHIO THICK GRAINS	7	1,00	
1.30.10	COCCO RAPÉ PURO GRATED COCONUT	7	1,00	
1.30.14	FROLLINI BISCOKROK BISCUITS	5	0,80	
1.30.18	GRANELLA DI BISCOTTO CROCCANTE BISCUIT GRAINS	8	0,80	

## Crumble



1.30.0112	CRUMBLE BURRO BUTTER	4	1,75	
1.30.0111	CRUMBLE CACAO COCOA	4	1,75	
1.30.0110	CRUMBLE CARAMELLO CARAMEL	4	1,75	
1.30.0116	CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	1,75	
1.30.0121	CRUMBLE LIMONE LEMON	4	1,75	





# Dulcis in fundo

DULCIS IN FUNDO

*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...*

*Our delicacies are a real temptation for the most demanding and longing palates. It is impossible to resist. You will surrender to their unsurpassed fragrance...*

**Cremadelizia**  
CREMADELIZIA





1.34.29



1.34.33



1.34.30



1.34.32



1.34.31

Perfette su una fetta di pane, al cucchiaio o per preparare o per farcire dolci e dessert, le creme spalmabili Cremadelizia sono disponibili nei gusti Cacao, Pistacchio, Nocciola Suprema e Gianduia Suprema – queste ultime realizzate rispettivamente con il 45% e 48% di Nocciola\*. Completa la linea Cremadelizia Fichi Caramellati, realizzata secondo la tradizionale ricetta a lenta cottura. Tutte le Cremadelizia sono presentate nel nuovo raffinato packaging che esalta tutta la linea. Per un regalo originale è disponibile anche la speciale confezione regalo assortita con Cremadelizia Cacao, Gianduia Suprema e Pistacchio. Tutte le Cremadelizia sono Gluten Free e, tranne i Fichi Caramellati, sono adatte ad un'alimentazione vegana. \*Solo con "Nocciola Piemonte IGP".

Perfect on a slice of bread, for making or filling cakes and desserts, Cremadelizia spreadable creams are available in the flavours: Cocoa, Pistachio, Supreme Hazelnut and Supreme Gianduia. The Supreme Cremadelizia are made with 45% and 48% Hazelnut\*. The line is completed by Caramelized Figs, obtained with a slow cooking process as tradition dictates. The whole Cremadelizia family gets a new look with refined packaging that enhances the quality of the products and showcases the entire line. For an original gift, the special assorted gift box with Cremadelizia Cacao, Gianduia Suprema and Pistacchio is also available. All Cremadelizia are Gluten Free and, except for the Caramelized Figs, are suitable for a vegan diet. \*Only with "Piedmont Hazelnut".



<b>1.34.29</b>	<b>CREMADELIZIA CACAO COCOA</b>	<b>8</b>	<b>0,26</b>	<b>AIC</b>	<b>VEGAN</b>
<b>1.34.30</b>	<b>CREMADELIZIA GIANDUIA SUPREMA GIANDUIA</b>	<b>8</b>	<b>0,26</b>	<b>AIC</b>	<b>VEGAN</b>
<b>1.34.31</b>	<b>CREMADELIZIA NOCCIOLA SUPREMA HAZELNUT</b>	<b>8</b>	<b>0,26</b>	<b>AIC</b>	<b>VEGAN</b>
<b>1.34.32</b>	<b>CREMADELIZIA PISTACCHIO PISTACHIO</b>	<b>8</b>	<b>0,26</b>	<b>AIC</b>	<b>VEGAN</b>
<b>1.34.33</b>	<b>CREMADELIZIA FIGHI CARAMELLATI CARAMELIZED FIGS</b>	<b>8</b>	<b>0,27</b>	<b>AIC</b>	



1.34.39 	CREMADELIZIA ESPOSITORE ASSORTITO 170G DISPLAY	1	2,72	 
1.34.35 	CREMADELIZIA CACAO 170G COCOA	16	2,72	 
1.34.36 	CREMADELIZIA GIANDUIA 170G GIANDUIA	16	2,72	 
1.34.37 	CREMADELIZIA NOCCIOLA 170G HAZELNUT	16	2,72	 
1.34.38 	CREMADELIZIA PISTACCHIO 170G PISTACHIO	16	2,72	 

1.34.34



1.34.34



CREMADELIZIA TRIS

8

0,51



**Cioccodelizia**  
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 e Fondente, particolarmente indicati per i ritmi veloci delle caffetterie e sale da tè. Classica e Fondente, la pregiata miscela per cioccolata in tazza Cioccodelizia è disponibile in pratiche confezioni monodose racchiuse negli astucci Family.

In its classic and dark chocolate flavours, the precious Cioccodelizia powder is enclosed in the "Piccoli Piaceri" tin that keeps inalterated its aroma and represents an elegant gift idea. Cioccodelizia sachets are presented in practical countertop boxes, ideal to be used in bars and cafè shops. The two/three traditional versions are available: Classic and Extra Dark. Functional and easy to use, single served Cioccodelizia are packed in a small case. Available in the Classic and Extra Dark version. They are held in elegant Family boxes.



1.48.16	CIOCCODELIZIA CLASSICA PICCOLI PIACERI	8	0,25	AIC
1.48.17	CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI	8	0,25	AIC VEGAN
1.43.05	CIOCCODELIZIA CLASSICA SACCHETTO / BAG	10	0,50	AIC
1.43.28	CIOCCODELIZIA FONDENTE SACCHETTO / BAG	10	0,50	AIC VEGAN



1.14.77



1.46.44



1.14.77	CIOCCODELIZIA CLASSICA FAMILY 6 BUSTINE / 6 BAGS	12	0,15	
1.46.44	CIOCCODELIZIA FONDENTE FAMILY 6 BUSTINE / 6 BAGS	12	0,15	



1.13.95



1.46.48



1.13.95	CIOCCODELIZIA CLASSICA ESPOSITORE DISPLAY	4	0,75	AIC
1.46.48	CIOCCODELIZIA FONDENTE ESPOSITORE DISPLAY	4	0,75	AIC VEGAN
1.13.96	CIOCCODELIZIA CLASSICA RICARICA REFILL	200	5,00	AIC
1.46.45	CIOCCODELIZIA FONDENTE RICARICA REFILL	200	5,00	AIC VEGAN





# Coni e Cialde

## WAFER CONES

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

*Since 1952 expert hands have shaped masterpieces that have a unique and incomparable taste, wafer jewels that enhance top quality artisan gelato.*

**Coni e Cialde**  
WAFFLE CONES



**Coppa mini**

1.11.27	45 / 129	378	1	1	
---------	----------	-----	---	---	--

**Coppa piccola**

1.11.13	50 / 134	280	1	1-2	
---------	----------	-----	---	-----	--

**Coppa grande**

1.11.29	58 / 152	200	1	2-3	
---------	----------	-----	---	-----	--

**Bicchiere in Cialda Piccolo**

1.01.0177	<b>67 / 44</b>	<b>198</b>	<b>1</b>	<b>2-3</b>	
-----------	----------------	------------	----------	------------	--

**Baby cialda**

1.11.94	<b>35 / 75</b>	<b>1134</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
---------	----------------	-------------	----------	----------	--

**Bicchiere in Cialda Medio**

1.01.0178	<b>69 / 56</b>	<b>165</b>	<b>1</b>	<b>2-3</b>	
-----------	----------------	------------	----------	------------	--

**Minicornio arrotolato**

1.11.38	<b>25 / 65</b>	<b>684</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
---------	----------------	------------	----------	----------	--

**Cialda croccante + salva igiene**

1.01.0169	<b>44 / 135</b>	<b>252</b>	1	2	
-----------	-----------------	------------	---	---	--

**Cialda croccante**

1.11.24	<b>44 / 135</b>	<b>294</b>	1	2	
---------	-----------------	------------	---	---	--

**Cialda croccante cacao**

1.11.21	<b>44 / 135</b>	<b>294</b>	1	2	
---------	-----------------	------------	---	---	--

**Cialdone medio****Cialdone medio + salva igiene**

1.11.35	<b>46 / 155</b>	<b>245</b>	1	3	
---------	-----------------	------------	---	---	--

**Cialdone grande**

1.11.37	<b>48 / 170</b>	<b>180</b>	1	+3	
---------	-----------------	------------	---	----	--

**Cialda vienna piccola**

1.11.64	40 / 145	180	1	2	
---------	----------	-----	---	---	--

**Cialda vienna piccola + salva igiene**

1.11.65	40 / 145	140	1	2	
---------	----------	-----	---	---	--

**Cialda vienna media**

1.11.08	46 / 165	160	1	2-3	
---------	----------	-----	---	-----	--

**Cialda vienna media + salva igiene**

1.11.09	46 / 165	140	1	2-3	
---------	----------	-----	---	-----	--

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.

Because of their nature and production method, the CIALDA VIENNA and ARROTOLATO rolled wafers are likely to differ from their nominal sizes. The diameter and length seized in the charts are therefore to be considered approximate and can fall below or exceed the standard.

**Arrotolato R 23**

2.01.32	43 / 137	540	1	2 

**Arrotolato R 88 (bordo liscio)**

2.01.28	50 / 180	275	1	3 

**Arrotolato R 65**

2.01.33	65 / 167	256	1	+3 

**Arrotolato R 90**

2.01.23	90 / 160	225	1	+3 

**Arrotolato R 85 (bordo liscio)****Conchiglia in cialda**

2.01.29	<b>45 / 155</b>	<b>432</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
---------	-----------------	------------	----------	----------	--



2.01.22	<b>125 / 30</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>2-3</b>
---------	-----------------	-----------	----------	------------

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.

*Because of their nature and production method, the CIALDA VIENNA and ARROTOLATO rolled wafers are likely to differ from their nominal sizes. The diameter and length sizes shown in the charts are therefore to be considered approximate and can fall below or exceed the standard.*

**Gaufrette e Decorazioni**  
GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS



**Cannoli in cialda corti**

1.02.01	<b>13 / 90</b>	<b>200</b>	<b>12</b> CONFEZIONE IN CARTONE CARTON PACKAGE					
1.02.06	<b>13 / 90</b>	<b>310</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE					

**Cannoli di cialda lunghi**

1.02.02		<b>13 / 180</b>	<b>110</b>	<b>12</b> CONFEZIONE IN CARTONE CARTON PACKAGE				
1.02.07		<b>13 / 180</b>	<b>140</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE				

**Cannoli di cialda mignon al cacao**

1.02.17	<b>26 / 50</b>	<b>238</b>	<b>1</b> CONFEZIONE IN CARTONE CARTON PACKAGE					
1.02.11	<b>26 / 50</b>	<b>120</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE					

**Cannoli di cialda al cacao**

1.02.10		<b>14 / 90</b>	<b>250</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE				



**Cuori di cialda**

1.02.04	<b>52 / 92</b>	<b>200</b>	<b>12</b> CONFEZIONE IN CARTONE CARTON PACKAGE	
1.02.14	<b>52 / 92</b>	<b>275</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE	

**Babette di cialda al cacao**

1.02.12	<b>16 / 92</b>	<b>310</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE	

**Ventagli di cialda**

1.02.05	<b>63 / 95</b>	<b>200</b>	<b>12</b> CONFEZIONE IN CARTONE CARTON PACKAGE	
1.02.15	<b>63 / 95</b>	<b>275</b>	<b>6</b> CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE	



Cialde e Gaufrettes da Asporto  
TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES



**Cannoli di cialda corti multipack**

1.02.53	13 / 90	8	100	

**Ventagli di cialda multipack**

1.02.54	63 / 95	5	100	

**Baby cialda multipack**

1.11.95	37 / 75	10	80	

**Baby cialda multipack espositore**

1.11.68	37 / 75	64	1	

## Accessori

### TOOLS



**2.11.47**

Caraffa graduata 5 litri  
5 liters pitcher with  
graduated scale



Segnagusto singolo  
angolare torte  
Single cake taste  
curved marker

**2.11.0144**

Porta coni  
Cone holder  
12 fori/holes  
 30x19x60  
**5.02.38**



Porta coni Cialda Vienna  
Cialda Vienna Cone holder  
2 fori/holes  
 13,5x14,5x60

**5.02.39**



Spatola in alluminio con manico  
trasparente  
Steel spatula with transparent  
handle

**2.11.56**



Grembiule

Apron

**5.01.53**



Portatovaglioli in latta  
Tin-lined napkin holder

**5.02.07**



**5.02.04**

Dispenser  
professionale per  
Golose  
Professional Golose  
dispenser



Segnagusto singolo  
gelato  
Single gelato taste  
marker

**2.11.0133**

Kit 16 segnagusti  
neutri in plexiglas  
16 neutral plexiglas  
taste markers kit

**2.11.0130**

Spatola rigida con punta in gomma  
Rigid spatula with rubber tip

**2.21.15**

# Legenda

## KEY

### IMBALLO E UTILIZZO / PACKAGING AND USE



Confezioni per cartone  
Packages per carton



Peso netto per confezione in kg  
Net weight per package in kg



Modalità d'uso: con acqua  
o con latte  
Use: with water or with milk



Pezzi per confezione  
Pieces per package



Dosaggio di mix in g/kg  
Product quantity in g/kg



Porzioni di gelato  
Gelato portions



Diametro e lunghezza in mm  
Diameter and length in mm



Dosaggio g/l: acqua/latte  
Quantity g/l: water/milk



Ricetta  
Recipe

### CONFEZIONE/ PACKAGE



Sacchetto  
Bag



Secchiello  
Plastic bucket



Secchiello  
Plastic bucket



Bottiglia  
Bottle



Scatola  
Box

### UTILIZZO/ USE



Gelato  
Ice cream



Ristorazione  
Restaurants



Bevande  
Drinks



Gelato Soft  
Soft Gelato



Pasticceria  
Pastry



Dolci da forno  
Bakery

### TEMPERATURE / TEMPERATURES



Temperatura  
d'utilizzo  
Use temperature



Utilizzo a temperatura  
ambiente  
Room temperature use



Utilizzo a caldo  
Warm use  
(40 – 65°C)



Pastorizzazione  
Pasteurization  
(85°C)

### CERTIFICAZIONI ED ALTRE INDICAZIONI / CERTIFICATIONS AND OTHER INDICATIONS



Certificazioni del prodotto  
Product certifications



Idoneo per preparazioni vegane  
Suitable for vegan recipes



Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli Alimenti" 2025 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)  
Gluten-free product listed in the AIC (Celiac Disease Italian Association) 2025 Food Directory



Idoneo per preparazioni senza zuccheri aggiunti  
Suitable for sugar free recipes



Idoneo per preparazioni senza glutine  
Suitable for gluten free recipes



Idoneo per preparazioni senza lattosio  
Suitable for lactose free recipes

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.

The data included in this catalogue are not binding. BABBI SRL reserves the right to change products and/or packages without notice.



## 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



SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO  
UNI EN ISO 9001:2015 – CERT. n° 6000



GESTIONE SICUREZZA CERTIFICATA  
UNI ISO 45001 – CERT. n° 75819



GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA  
ISO 14001 – CERT. n° 75819



[www.babbi.com](http://www.babbi.com)