

BÄBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



INGREDIENTI | CONI | CIALDE

CATALOGO 2026

ITA / DEU





Piccoli Piaceri Quotidiani

KLEINE TÄGLICHE FREUDEN

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

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

Indice

INDEX

1

Piccoli Piaceri Quotidiani

KLEINE TÄGLICHE FREUDEN

LA NOSTRA STORIA	4
UNSERE GESCHICHTE	
PURPOSE, VISION E MISSION	6
ZIEL, VISION UND MISSION	
QUALITÀ E SELEZIONE	7
QUALITÄT UND AUSLESE	
IL NOSTRO IMPEGNO	7
UNSER ENGAGEMENT	
ATTILIO BABBI ACADEMY	8

10

Basi

BASEN

NEUTRI	12
NEUTREN	
BASI LATTE.....	14
MILCH-BASEN	
BASI PER GELATO GOURMET	17
GOURMET-EIS GRUNDMISCHUNGEN	
BASI FRUTTA	18
FRUCHT-BASEN	
BASI, STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA	20
BASEN, STABILISATOREN UND KOMPLETTMISCHUNGEN FÜR DIE KONDITOREI	
INTEGRATORI	22
ZUSÄTZE	
AROMATIZZANTI	24
AROMASTOFFE	

26

Basi Complete

KOMPLETTBASEN

BASI COMPLETE PER GELATI ALLE CREME	28
KOMPLETTBASEN FÜR CREMEEIS	
BASI COMPLETE PER GELATI ALLA FRUTTA	30
KOMPLETTBASEN FÜR FRUCHTEIS	
BASI COMPLETE PER GELATO SOFT	32
KOMPLETTBASEN FÜR SOFTEIS	
BASI COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDE	35
KOMPLETTBASEN FÜR GRANITAS UND KALTE CREMES	

36

Free From

FREE FROM

BASI RISO NATURA E BASI PER SEMIFREDDI	38
RISO NATURA UND MISCHUNGEN FÜR KONDITOREI	
BASI E BASI COMPLETE B-FREE	40
B-FREE BASEN UND KOMPLETTBASEN	
GOLOSE B-FREE	42
B-FREE GOLOSE	
VARIEGATI B-FREE	43
B-FREE VARIEGATI	

44

Paste, Golose, Farcicream e Variegati

PASTEN, GOLOSE FARCICREAM UND VARIEGATI

PASTE PISTACCHIO	46
PISTAZIENPASTEN	
PASTE NOCCIOLA	48
HASELNUSSPASTEN	
PASTE CARATTERIZZANTI	50
GESCHMACKSPASTEN	
PASTE FRUTTA	54
FRUCHTPASTEN	
PASTE LINEA "ONE"	56
PASTEN LINIE "ONE"	
GOLOSE	58
GOLOSE	
FARCICREAM	60
CREMEFÜLLUNG	
VARIEGATI WAFERINI	62
VARIEGATI MIT WAFFELN	
VARIEGATI CREMA	64
CREMA-VARIEGATI	
VARIEGATI FRUTTA	66
FRUCHT-VARIEGATI	

68

Glasse e Coperture

GLASUREN UND KUVERTÜREN

GLASSE	70
GLASUREN	
COPERTURE E ARTISTICK	72
KUVERTÜREN UND ARTISTICK	

74

Topping, Cacao, Granelle e Decorazioni

TOPPINGS, KAKAO, STREUSEL UND DEKORATIONEN

TOPPING	76
TOPPINGS	
CACAO, GRANELLE E DECORAZIONI	78
KAKAO, STREUSEL UND DEKORATIONEN	

80

Babbi Home Bakery

BABBI HOME BAKERY

BABBI HOME BAKERY	82
BABBI HOME BAKERY	

84

Coni e Cialde

EISTÜTEN UND WAFFELN

CONI WAFER STAMPATI	86
EISTÜTEN	
CIALDE ARROTOLATE	92
GEROLLTE WAFFELHÖRNCHEN	
GAUFRETTE E DECORAZIONI	98
GAUFRETES UND VERZIERUNGEN	
CIALDE E GAUFRETES DA ASPORTO	102
WAFFELN UND GAUFRETES ZUM MITNEHMEN	

104

Accessori e Legenda

ZUBEHÖR UND LEGENDE

ACCESSORI	104
ZUBEHÖR	
LEGENDA	105
LEGENDE	

La nostra Storia

UNSERE GESCHICHTE

Era il 1952 quando nel cuore della Romagna, regione ricca di tradizione e di cultura gastronomica, Attilio Babbi fondò l'Azienda Dolciaria Babbi dedicata alla produzione di conì, cialde e ingredienti per maestri gelatieri.

Im Jahr 1952 gründete Attilio Babbi im Herzen der Romagna – einer Region, die von Tradition und kulinarischem Erbe geprägt ist – das Unternehmen Babbi, welches sich der Herstellung von Waffeln, Waffeltüten und Zutaten für Meister-Eismacher widmet.



Mit bemerkenswerter Weitsicht erkannte Großvater Attilio die Möglichkeit, die Wintermonate durch die Einführung einer neuen Produktionslinie zu nutzen. Dies führte zur Gründung der Süßwarenabteilung, in der die ikonischen Viennesi-Waffeln und Waferini entstanden – Köstlichkeiten, die heute weltweit genossen werden.

Im Jahr 1991, während einer Phase starken Wachstums, das durch den kommerziellen Erfolg in einer wachsenden Anzahl von Ländern angetrieben wurde, verlegte das Unternehmen seinen Sitz nach Bertinoro. Heute operiert es von einem 40.000 Quadratmeter großen Gelände, von denen 20.000 Quadratmeter der Produktion gewidmet sind.

Im Jahr 2006 eröffnete die erste Babbi-Filiale in Barcelona, gefolgt von der zweiten in Deutschland im Jahr 2019, und 2025 wird die Niederlassung im Nahen Osten mit Sitz in Dubai eröffnet.

Jetzt in der vierten Generation bleibt das Unternehmen den Gründungsprinzipien und Werten von Großvater Attilio treu, geleitet von einem klaren Zweck und einer klaren Vision für die Zukunft.

Nonno Attilio ebbe la geniale intuizione di utilizzare i mesi invernali per inserire una nuova linea di produzione in Azienda: venne dunque creato il reparto dolciario in cui nacquero i Wafer Viennesi ed i Waferini, oggi conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

Nel 1991, in un momento di forte espansione, grazie anche agli importanti successi commerciali raggiunti in sempre più paesi nel mondo, l'azienda si trasferisce a Bertinoro dove oggi possiede 20.000 mq coperti su un'area di 40.000 mq.

Nel 2006 apre la prima filiale Babbi a Barcellona, nel 2019 la seconda in Germania e nel 2025 apre la filiale di in Medio Oriente con sede a Dubai.

Oggi in azienda è presente la quarta generazione che lavora ogni giorno seguendo i principi e i valori di Nonno Attilio, guidata dalla Purpose e Vision aziendali.





1952

Inizia la produzione artigianale degli
Ingredienti per Gelato

*Beginn der handwerklichen
Produktion der Zutaten für Speiseeis*



1958

Babbi si trasferisce a Bertinoro: oggi ha
20.000 mq coperti su un'area di 40.000 mq

*Babbi zieht nach Bertinoro um: heute umfasst es
20.000 qm auf einer Fläche von 40.000 qm*



1999

Babbi apre i primi corner in Giappone

Babbi eröffnet die ersten Corner in Japan



2006

Apre a Cesena il Babbi Café, locale
flagship dell'azienda

*Das Babbi Café in Cesena wird
eröffnet, der Flagship-Store des Unternehmens*



2019

Inaugura la filiale in Medio Oriente
Babbi Middle East General Trading
L.L.C. con sede a Dubai

*Eröffnung der Nahost-Niederlassung
Babbi Middle East General Trading L.L.C.
mit Sitz in Dubai.*



2026

Inaugura a Cesena la
produzione dei conì Babbi
*Einweihung der Produktion von Eistüten
in Cesena*



1955

Con Viennesi e Waferini si avvia la
linea delle Specialità Dolciarie

*Mit den Viennesi und Waferini beginnt
die Linie der Süßwaren-Spezialitäten*



1991

Iniziano le produzioni a base
di pistacchio

Die Produktionen auf Basis von Pistazie beginnen



2002

Inaugura a Barcellona Babbi Helado
Italiano, la prima filiale Babbi all'estero

*In Barcelona eröffnet Babbi Helado
Italiano, die erste Babbi-Filiale im Ausland*



2017

Inaugura ad Augsburg in Germania
la seconda filiale, Babbi GmbH, e
Babbi Café a Kyoto

*Die Babbi GmbH eröffnet in Augsburg
und das Babbi Café in Kyoto*



2025

Creazione a Bertinoro del nuovo
polo logistico: 8.000 mq coperti su
un'area di 21.000 mq

*Errichtung des neuen Logistikzentrums
in Bertinoro: 8.000 überdachte
Quadratmeter auf einer Fläche von
21.000 Quadratmetern*

“

LE MIE CREAZIONI SONO
IL RISULTATO
DI UNA COSTANTE
RICERCA, DI UN
CONTINUO
SPERIMENTARE, DI
UN'APPLICAZIONE
SERIA, CHE HA SAPUTO
TRASFORMARE NOBILI
INGREDIENTI IN
SPECIALITÀ IR RIPETIBILI

MEINE KREATIONEN
SIND DAS ERGEBNIS
STÄNDIGER FORSCHUNG,
EINES KONTINUIERLICHEN
ERPROBENS, VON
FORTLAUFENDER
ARBEIT, DIE ES
MÖGLICH MACHTE EDLE
ZUTATEN IN EINMALIGE
SPEZIALITÄTEN
ZU VERARBEITEN

”

ATTILIO BABBI

FOUNDER



Il nostro Purpose

UNSER ZIEL

Contribuire alla felicità delle persone diffondendo piccoli piaceri quotidiani.

Einen Beitrag zum Glück der Menschen leisten, indem wir kleine tägliche Freuden bereiten.

La nostra Vision

UNSERE VISION

Essere riconosciuta come un'azienda unica che lascia un segno nella vita delle persone.

Per noi unicità significa essere un'azienda rispettosa dei propri collaboratori e del territorio nel quale opera, che valorizzi le persone ed i loro talenti, degna di fiducia e fiduciosa negli altri, seria nei confronti dei propri partner, leale di fronte ai concorrenti, fortemente ancorata alle tradizioni e all'origine, un luogo dove ognuno possa sentirsi parte di una famiglia.

Wir wollen als einzigartiges Unternehmen anerkannt werden, welches im Leben der Menschen Spuren hinterlässt. Einzigartigkeit bedeutet für uns, ein Unternehmen zu sein, das seine Mitarbeiter und das Gebiet, in dem es tätig ist, respektiert, das die Menschen und ihre Talente schätzt, das vertrauenswürdig und zuverlässig gegenüber anderen ist, das seinen Partnern gegenüber seriös ist, das gegenüber seiner Konkurrenten loyal ist, das stark in seinen Traditionen und Ursprüngen verankert ist, ein Ort, an dem sich jeder als Teil einer Familie fühlen kann.

La nostra Mission

DIE STRATEGIEN

- Essere un riferimento nell'**arte della produzione di qualità** di Ingredienti per Gelateria e Pasticceria, Coni Wafer e Specialità Dolciarie.
- Costruire il nostro business con la stessa **onestà e integrità** con le quali realizziamo i nostri prodotti.
- Portare i nostri prodotti e servizi attraverso **le nostre persone** in tutte le aree del mondo.
- Operare nel rispetto della nostra **politica della qualità** e delle normative nazionali ed internazionali.
- Guidare le scelte strategiche avendo cura dell'impatto **ambientale e sociale** delle nostre azioni.
- Avere una costante **attenzione** all'ambiente di lavoro e alle esigenze delle persone.
- Garantire **l'equità** nel trattamento dei collaboratori riconoscendo a ogni persona il suo **valore**.
- Ein Bezugspunkt in der **Kunst der Qualitätsproduktion** von Gelato- und Konditoreizutaten, Eistüten und Süßwarenspezialitäten zu sein.
- Unser Business mit der gleichen **Ehrlichkeit und Integrität** aufbauen, mit der wir unsere Produkte herstellen.
- Unsere Produkte und Dienstleistungen durch **unsere Mitarbeiter** in alle Regionen der Welt bringen.
- In Übereinstimmung mit unserer **Qualitätspolitik** und den nationalen und internationalen Vorschriften arbeiten.
- Strategische Entscheidungen treffen, indem wir auf die **ökologischen und sozialen** Auswirkungen unseres Handelns achten.
- Ständige **Aufmerksamkeit** für das Arbeitsumfeld und die Bedürfnisse der Menschen.
- Gewährleistung **einer fairen Behandlung** der Mitarbeiter durch die Anerkennung des **Wertes** eines jeden Einzelnen.



Qualità e Selezione

QUALITÄT UND AUSLESE

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. La stessa cura e attenzione è rivolta anche al personale, con particolare attenzione alla tutela della loro salute e alla prevenzione degli infortuni. **La Politica Aziendale Integrata** opera per il miglioramento dell'organizzazione, per l'eliminazione delle fonti di pericolo, per ridurre i rischi e le malattie professionali, per garantire la formazione e l'addestramento di tutto il personale, promuovendo una cultura della prevenzione. Vogliamo crescere preservando l'ambiente in cui operiamo, attraverso un attento consumo delle risorse impiegate e cercando di migliorare costantemente l'efficienza dei processi. **Tutti questi impegni sono garantiti dalle certificazioni di Qualità ISO9001, Ambiente ISO14001 e Sicurezza ISO45001.**

Die Qualität unserer Produkte ist ein Grundprinzip, weshalb wir eine ständige und sorgfältige Auswahl der Rohstoffe garantieren. Wir führen alle Produktionsschritte im eigenen Haus durch, **vom Rösten der Trockenfrüchte bis zur Veredelung der Pasten** zudem führen wir **ständige Kontrollen** durch, um die Qualität unserer Produkte zu gewährleisten. **Wir achten auf die Gewohnheiten unserer Verbraucher**, auf ihre sich entwickelnden gesundheitlichen und kulturellen Bedürfnisse. Die gleiche Sorgfalt und Aufmerksamkeit gelten auch unserem Personal, wobei der Schutz der Gesundheit und die Unfallverhütung im Vordergrund stehen. **Die integrierte Unternehmenspolitik** zielt darauf ab, die Organisation zu verbessern, Gefahrenquellen zu beseitigen, berufsbedingte Risiken und Krankheiten zu verringern, die Aus- und Weiterbildung des gesamten Personals zu gewährleisten und eine Kultur der Prävention zu fördern. Wir wollen wachsen, indem wir die Umwelt, in der wir tätig sind, schonen, mit den von uns genutzten Ressourcen sparsam umgehen und uns bemühen, die Effizienz unserer Prozesse ständig zu verbessern. **All diese Verpflichtungen werden durch die Zertifizierungen ISO9001 Qualität, ISO14001 Umwelt und ISO45001 Sicherheit gewährleistet.**

La Qualità Babbi è certificata:

BABBI QUALITÄT IST ZERTIFIZIERT:



Il nostro Impegno

UNSER ENGAGEMENT

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

Das Land, seine Geschichte und seine Traditionen waren schon immer unser Lebenselixier. Die Liebe zu unserem Gebiet drückt sich mit Aktivitäten in den Bereichen Umwelt, Sport und Soziales aus.

Attività Sociali

SOZIALE AKTIVITÄTEN

L'azienda è da sempre sensibile a temi sociali e supporta ogni anno iniziative benefiche, promuovendo attività per la raccolta fondi. Dal 2010 Babbi è inoltre 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.

Das Unternehmen ist seit jeher für soziale Fragen sensibilisiert und unterstützt jedes Jahr Wohltätigkeitsinitiativen und fördert Fundraising-Aktivitäten. Seit 2010 ist Babbi auch Gründungspartner von Romagna Solidale Onlus, einer Stiftung von Unternehmen der Romagna, welche die Entwicklung der Romagna durch solidarische Projekte, Studien zu aktuellen sozialen Fragen sowie Spenden an Organisationen, gemeinnützige Einrichtungen und andere Vereinigungen fördert.

Lo Sport

SPORT

Sosteniamo le squadre di Volley e Calcio locali.

Unterstützer der lokalen Volleyball und Fußballmannschaften



L'ambiente

DIE UMWELT

L'azienda è attenta alla sostenibilità e all'ambiente, ha dotato lo stabilimento di Bertinoro di pannelli fotovoltaici e si impegna ogni giorno a ridurre l'utilizzo di plastica nei propri packaging.

Auf Nachhaltigkeit und die Umwelt bedacht, hat das Unternehmen das Werk in Bertinoro mit Photovoltaikmodulen ausgestattet und ist täglich bestrebt, den Einsatz von Plastik in seinen Verpackungen zu reduzieren.



L'università

DIE UNIVERSITÄT

Collaboriamo con l'università Alma Mater Studiorum di Bologna per la realizzazione di progetti, ricerche e tirocini per i giovani studenti.



Zusammenarbeit mit der Universität Alma Mater Studiorum von Bologna für die Durchführung von Projekten, Forschung und Praktika für junge Menschen.

Attilio Babbi Academy

ATTILIO BABBI ACADEMY

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

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

01 Esperienza ERFAHRUNG

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

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

02 Professionisti PROFIS

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

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

03 Famiglia FAMILIE

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

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

04 Sviluppo ENTWICKLUNG

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

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



“

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

”

“

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

”

I Maestri di Dolcezza Babbi

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

DIE SÜSSWARENMEISTER VON BABBI

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



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

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





Basi

BASEN

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

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

Neutri
NEUTREN



Neutri
NEUTREN

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

Basi Latte
MILCH-BASEN



							
1.03.06	BASE PANNA 50 SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE Capostipite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Die erste Grundmischung von Babbi, proteinreich, Aroma von Milch und frischer Sahne.</i>	8	2,00	50	Latte / Milch		
1.43.37	BASE PANNA TOP SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Großartige Stabilität in der Auslage, proteinreich, Aroma von Milch und frischer Sahne.</i>	8	1,00	50	Latte / Milch		
1.48.01	BASE TOP 50 S.A. SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi. <i>Großartige Stabilität in der Auslage, proteinreich, ohne Aromen.</i>	8	1,00	50	Latte / Milch		
1.13.40	BASE BABBI 50 C/F Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte. <i>Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich, exzellente Streichbarkeit, leichtes Milcharoma.</i>	8	2,00	50	Latte / Milch		
1.48.37	BASE BABBI LATTE 50 N.E. Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità. <i>Basis ohne Emulgatoren mit hervorragenden Auflauf- und Strukturergebnissen. Reich an Pflanzenfasern garantiert immer eine perfekte Streichfähigkeit.</i>	8	1,00	50	Latte / Milch		
1.13.12	BASE DOPPIA PANNA 50 C/F Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggera aromatizzazione di panna. <i>Ausgezeichnete Stabilität, warm am Gaumen, cremige Struktur und hoher Overrun. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Leichtes Sahnearoma.</i>	8	1,00	50	Latte / Milch		 
1.48.46	BASE NOVOGEL BABBI 75 SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità. <i>Basis mit niedriger Dosierung und vielseitiger Verwendung. Die moderne Performance der Basis sorgt für Halt, Sauberkeit am Gaumen und große Stabilität unter allen Bedingungen.</i>	6	1,50	75	Latte / Milch		
1.46.82	BASE TOP 100 S.A. SENZA GRASSI VEGETALI / OHNE PFLANZLICHE FETTE Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi. <i>Reich an Proteinen und MilCHFetten. Sie betont die Pasten mit einer ausgezeichneten Stabilität. Ohne Aromen.</i>	8	1,00	100	Latte / Milch		
1.13.41	BASE BABBI 100 C/F Eccellente spatolabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte. <i>Auslage, Anwendung warm oder kalt möglich, delikates Milcharoma.</i>	8	2,00	100	Latte / Milch		
1.48.29	BASE EASY 100 F Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. <i>In erster Linie entwickelt, um Stabilität und ausgezeichnete Leistung mit der Kaltverarbeitungsmethode zu erhalten. Ohne Aromen.</i>	8	1,00	100	Latte / Milch		
1.47.27	BASE DOPPIA PANNA 100 S.A. Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Exzellente Leistungen bezüglich Cremigkeit und Stabilität in der Auslage. Hoher Overrun und warm am Gaumen. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Ohne Aromen.</i>	8	1,00	100	Latte / Milch		 
1.14.65	BASE DOPPIA PANNA 100 C/F Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggera aromatizzazione di panna. <i>Exzellente Leistungen bezüglich Cremigkeit und Stabilität in der Auslage. Hoher Overrun und warm am Gaumen. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Leichtes Sahnearoma.</i>	8	1,00	100	Latte / Milch		 
1.48.62 	BASE 125 LACTOSE FREE Base senza aromi, adatta sia al processo a caldo che a freddo, formulata con grassi vegetali ad alto rendimento. Ideale per la preparazione di gelati alle creme senza lattosio, da utilizzare con latte delattosato. Garantisce un gelato cremoso, pulito al palato e con le stesse caratteristiche sensoriali di un gelato tradizionale. <i>Aromafreie Basis, geeignet sowohl für den Kalt- als auch für den Warmprozess, formuliert mit hochleistungsfähigen Pflanzenfetten. Ideal für die Zubereitung von cremiges Eis und zur Verwendung mit laktosefreie Milch. Garantiert ein cremiges, reines Eis im Gaumen, mit den selben sensorischen Eigenschaften eines traditionellen Speise-Eises.</i>	6	1,25	125	Latte / Milch		 

								
1.48.20	BASE TUTTO LATTE 125 S.A. Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi. <i>Gebrauch nur mit Milch und Zucker. Sie garantiert ein stabiles Eis, warm am Gaumen und hoher Overrun. Ohne Aromen.</i>	6	1,25	125	Latte / Milch			
1.43.11	BASE 150 "CLAUDIO" Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna. <i>Reichhaltige und cremige Struktur, einfache Anwendung. Starker Sahnearoma.</i>	8	1,00	150	Latte / Milch			
1.03.14	BASE PANNA 200 Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Reichhaltige und cremige Textur, einfache Anwendung. Zartes Sahnearoma.</i>	8	2,00	200	Latte / Milch			
1.48.05	BASE BABBI MIX 250 C/F Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. <i>Einfaches Rezept nur mit der Zugabe von Wasser und Zucker. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich. Leichtes Milcharoma.</i>	8	1,00	250	Acqua / Wasser			
1.48.48	BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. <i>Basis mit hoher Grammatur für die Herstellung von laktosefreiem Eis mit zartem, natürlichem Milcharoma.</i>	8	1,00	250	Acqua / Wasser		 	
1.47.0147	BASE SUPER CREMOSA Base ad alta grammatura da realizzare con metodo a caldo. Contiene grassi vegetali e animali per garantire struttura, tenuta e spatolabilità. La base è aromatizzata al gusto panna. Consigliata per un gelato ricco e caldo. <i>Basis mit hoher Grammatur, die mit der Heißmethode hergestellt wird. Sie enthält pflanzliche und tierische Fette, die für Struktur, Halt und Streichfähigkeit sorgen. Die Basis ist mit Sahne-Geschmack aromatisiert. Sie wird für reichhaltiges, warmes Speiseeis empfohlen.</i>	8	1,00	230	Latte / Milch			
1.14.57	BASE CACAO 200 C/F Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. <i>Sie enthält eine Mischung aus hochwertigem Kakao, Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich; nur Milch und Zucker müssen zugegeben werden.</i>	8	1,00	200	Latte / Milch			
1.43.03	BASE PER GELATO CALDO Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. <i>Grundmischung für halbgefrorenes Eis mit Minustemperatur.</i>	14	1,00	340	Latte / Milch		 	
1.48.52	BASE COMPLETA LATTE 330 C/F Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>Eine komplette Basis, die nur mit der Zugabe von Wasser hergestellt werden muss und auch bei kalter Anwendung optimale Leistungen erbringt. Enthält keine Aromastoffe.</i>	5	2,00	500	Acqua / Wasser			
1.48.53	BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Komplette Basis für die Herstellung von Sahneeis ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Enthält keine Aromastoffe.</i>	8	1,00	330	Latte / Milch		 	

								
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE GRUNDMISCHUNG FÜR AROMATISCHE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L Milch + Geschmackspaste				
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE GRUNDMISCHUNG FÜR FETTIGE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L Milch + Geschmackspaste				
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTRAL	8	1,00	1 kg + 2 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1 kg + 2 L Wasser + Geschmackspaste nach Bedarf		 		
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTRAL MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1,25 kg + 2,5 L Wasser + Geschmackspaste nach Bedarf		  		

Basi per Gelato Gourmet

GOURMET-EIS GRUNDMISCHUNGEN



1.48.34	GOURMET MIX PER GELATI GOURMET / FÜR GOURMET-EIS Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza e di semplice realizzazione. Halbfertigprodukt zur einfachen Herstellung von Speiseeis und Gourmet-Eis mit geringem Süßegrad.	7	1,25	330	Latte o Acqua / Milch oder Wasser		
1.48.35	HAPPY HOUR MIX PER SORBETTI ALCOLICI / FÜR ALKOHOLISCHE SORBETS Stabilizzante in polvere per la produzione di fantasiosi sorbetti alcolici e cocktail. Stabilisator in Pulverform zur Herstellung von fantastischen, alkoholischen Sorbets und Cocktails.	7	1,25	150	Acqua / Wasser		

Basi Frutta
FRUCHT-BASEN



							
1.43.36	BASE FRUTTA TOP 50 Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich, ausgezeichnete Cremigkeit und Geschmackstransparenz.</i>	8	1,00	50	Acqua / Wasser		 
1.14.38	BASE FRUTTA 50 SDL C/F Gelato compatto e spatolabile, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo. <i>Kompaktes und streichfähiges Speiseeis, das auch unter nicht optimalen Konservierungsbedingungen stabil bleibt. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich.</i>	8	2,00	50	Acqua / Wasser		 
1.48.13	BASE FRUTTA SPECIAL 50 Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. <i>Cremiges Eis, das am Gaumen warm ist, exzellente Stabilität. Ausgezeichnete Leistung bezüglich Geschmack und Farbe. Warmer oder kalter Gebrauch.</i>	8	1,00	50	Acqua / Wasser		 
1.48.23	BASE LIMONE 50 Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali. <i>Grundmischung ohne Milchderivate, speziell für die Herstellung von Zitronengeschmack. Hohe Vielseitigkeit, mit natürlichen ätherischen Ölen aromatisiert.</i>	8	1,00	50	Acqua / Wasser		 
1.48.38	BASE BABBI FRUTTA 75 N.E. Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti. <i>Kompaktes und streichfähiges Speiseeis, das auch unter nicht optimalen Konservierungsbedingungen stabil bleibt. Anwendung sowohl warm als auch kalt möglich.</i>	8	1,00	75	Acqua / Wasser		 
1.03.36	BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Ausgezeichnete Stabilität und einfache Anwendung sowohl kalt als auch warm.</i>	8	2,00	100	Acqua / Wasser		 
1.48.54	BASE UNIVERSALE B-FREE Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Komplette Basis für die Herstellung von Sorbetti ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Es enthält keine Aromastoffe.</i>	8	1,00	500	Acqua / Wasser		  
1.43.38	BASE FRUTTA NATURA CON FRUTTOSIO Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. <i>Komplette Grundmischung ohne Saccharose und mit Fruktose. Geeignet für den Gebrauch mit hohem Fruchtanteil.</i>	10	1,00	500	Acqua / Wasser		 

							
1.28.01	BASE LIQUIDA FRUITGEL Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. <i>Gebrauchsfertige, flüssige Grundmischung mit Frucht oder Pasten nur mit Wasserzugabe.</i>	4	3,00	500	Acqua / Wasser		 

						
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE GRUNDMISCHUNG FÜR FRÜCHTE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta 1,25 kg + 2,5 L Wasser + Frucht und Geschmackspaste nach Rezept		 

Basi, Stabilizzanti e Miscele Complete per Pasticceria

BASEN, STABILISATOREN UND KOMPLETTMISCHUNGEN FÜR DIE KONDITOREI



1.28.0108	FREDDY BARATTOLO PLASTICA / EIMER Base liquida per semifreddi, senza grassi vegetali. <i>Flüssig-Grundmischung für Halbgefrorenes (ohne pflanzliche Fette).</i>	6	1,25	330	Panna / Sahne	❄️	
1.14.61	MONTANTE PER SEMIFREDDI Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. <i>Grundmischung in Pulverform für Halbgefrorenes mit pflanzlichen Fetten.</i>	14	1,00	330	Panna / Sahne	❄️	
1.48.61	NUVOLA Stabilizzante in polvere per la realizzazione di semifreddi. Non contiene nè emulsionanti nè grassi vegetali. <i>Pulver-Stabilisator für die Herstellung von Halbgefrorenem. Enthält weder Emulgatoren noch pflanzliche Fette.</i>	8	1,00	200	Panna / Sahne	❄️	
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT Base in polvere per semifreddi vegani <i>Pulverbasis für vegane Halbgefrorene.</i>	7	1,00	800	0,40 kg +0,5 L acqua + pasta caratterizzante come da ricetta / 0,40 kg +0,5 L Wasser + Geschmackspaste nach Rezept	❄️	
1.49.36 	PRONTO CHEESECAKE Preparato in polvere per creare facilmente la cheesecake tradizionale, con la consistenza cremosa e compatta tipica del dessert originale. La formula, da utilizzare con latte e formaggio fresco, stabilizza la preparazione ed esalta le note acidule e sapide del formaggio in perfetta armonia. <i>Pulverförmige Zubereitung zur einfachen Herstellung des traditionellen Käsekuchens, mit der cremigen und kompakten Konsistenz des Originaldesserts. Die Formel, die mit Milch und Frischkäse zu verwenden ist, stabilisiert die Zubereitung und bringt die säuerlichen und würzigen Noten des Käses in perfekter Harmonie zur Geltung.</i>	8	1,00	200	Latte / Milch	❄️	

		     					
1.49.06	PRONTO MOUSSE Base in polvere per bavaresi e mousse. <i>Komplette Mischung für die Herstellung von Mousse, Bayerischer Creme, Panna Cotta und anderen kalten, Konditorzubereitungen</i>	8	1,00	200 - 250	Latte / Panna / Milch / Sahne		
1.49.29	PRONTO MOUSSE B-FREE Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. <i>Komplette Mischung für die Herstellung von Mousse, Bayerischer Creme, Panna Cotta und anderen kalten, Konditorzubereitungen ohne Zuckerzusatz.</i>	8	1,00	200 - 250	Latte / Panna / Milch / Sahne		
1.49.35 	PRONTO TIRAMISÙ Preparato in polvere già aromatizzato per realizzare in pochi passaggi il Tiramisù tradizionale. Con la sola aggiunta di panna, consente di ottenere una crema vellutata e compatta, dal gusto equilibrato, pronta da servire o da utilizzare in monoporzioni e dessert al piatto. Temperatura di servizio 4-6°C. <i>Pulverförmige, bereits aromatisierte Zubereitung, um den traditionellen Tiramisù in wenigen Schritten herzustellen. Mit der alleinigen Zugabe von Sahne erhält man eine samtige und kompakte Creme mit ausgewogenem Geschmack, die sofort serviert oder in Einzelportionen und Tellerdesserts verwendet werden kann. Serviertemperatur 4-6°C.</i>	8	1,00	280	Panna / Sahne		
2.13.0002	MIX BROWNIES Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. <i>Präparat in Pulverform für Brownies, Kakaotorten und Sachertorte. Ohne Gluten.</i>	4	2,50	-			
2.13.0007	MIX CUPCAKE, CAKE & MUFFIN Preparato in polvere per cupcake, cake e muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. <i>Präparat in Pulverform für Cupcake, Cake und Muffin. Ohne Laktose und ohne Gluten.</i>	4	2,50	-			
2.13.0004	MIX FROLLA & BISCOTTI Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. <i>Präparat in Pulverform für Mürbeteig und Gebäck. Ohne Gluten.</i>	4	2,50	-			
2.13.0027	MIX PER CREPES Preparato in polvere per la realizzazione di crepes con la sola aggiunta di latte. <i>Pulverzubereitung für die Herstellung von Crepes, nur mit Zugabe von Milch.</i>	4	2,50	500	Latte / Milch		
1.49.30	MIX PER PAN DI SPAGNA Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. <i>Produkt in Pulverform zur Herstellung eines weichen und glutenfreien Biskuits sowohl im Backofen als auch in der Mikrowelle.</i>	8	1,00	-			
2.13.0003	MIX RED VELVET Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. <i>Präparat in Pulverform für Red Velvet Torte und Cupcakes. Ohne Laktose und Gluten.</i>	4	2,50	-			
2.13.0008	MIX WAFFLE E PANCAKE Preparato in polvere per Waffle e Pancake. Senza lattosio e senza glutine. <i>Präparat in Pulverform für Waffeln und Pancakes. Ohne Laktose und ohne Gluten.</i>	4	2,50	-			
1.48.32	CREMA PASTICCERA A FREDDO VANILLECREME Preparato in polvere per crema pasticcera. Idonea al congelamento. Senza uovo. <i>Präparat in Pulverform für Vanillecreme. Geeignet zum Einfrieren. Eifrei.</i>	8	1,00	350 - 450	Latte o Acqua / Milch oder Wasser		
1.48.60	CREMA PASTICCERA CIOCCOLATO SCHOKOLADENCREME Preparato in polvere, con utilizzo a freddo, per crema pasticcera al cioccolato. Idonea al congelamento. Senza uovo. <i>Pulverzubereitung für kalt verwendbare Schokoladencreme. Geeignet zum Einfrieren. Eifrei.</i>	8	1,00	400	Latte o Acqua / Milch oder Wasser		
1.28.12	TUORLOMIO BARATTOLO VETRO / GLAS Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurisiertes und gezuckertes Eigelb, angereichert mit natürlichen Aromen; geeignet für Eis und Konditorei.</i>	6	1,20				

Integratori ZUSÄTZE



Integratori ZUSÄTZE



1.03.12	CORPO Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>Erhöht die Spachtelfähigkeit des Eises und reduziert gleichzeitig dessen Süßigkeit.</i>	8	2,00	20 - 40		
1.43.01	CREMOSO PIÙ Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. <i>Mischung von feinen Pflanzenfetten, nützlich zur Erhöhung des Overruns; macht das Eis am Gaumen weicher und wärmer.</i>	6	1,00	20 - 40		
1.28.26	EASY PAN Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Mischung von feinen Pflanzenfetten, die geeignet sind, um Milch- oder Sahnefette zu ergänzen oder vollständig zu ersetzen.</i>	6	1,00	QB AR		
1.43.23	EFFEUNO Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>Führt Ballaststoffe und Polysaccharide zu; beugt dem schnellen Schmelzen vor.</i>	8	1,00	10 - 50		
2.06.44	LATTE IN POLVERE SCREMATO SACCHETTO / BEUTEL Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Fettarmes Milchpulver mit hohem Gehalt an edlen Proteinen; erhöht den Gehalt der festen Bestandteile der Milch für ein reichhaltigeres und cremigeres Eis.</i>	12	1,00			
1.28.25	PIÙ PROTEINA Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. <i>Ausgewählte edle Milchproteine für eine feinere Struktur und ein beständigeres Eis in der Vitrine. Wird für die Produktion mit kombinierter Methode empfohlen.</i>	8	1,00	QB AR		
1.03.17	SOFFIPAN Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Mischung von perfekt ausgeglichenen Fetten und festen Bestandteilen der Milch für ein reicheres und cremigeres Eis.</i>	14	1,00	20 - 40		



1.28.0109	GEOQUICK Ingredienti in pasta, senza zuccheri aggiunti, per la creazione di cremini di frutta, stecchi gelato e inserti per semifreddi. <i>Pastenzutat ohne zugesetzten Zucker, zur Herstellung von Fruchtcremini, Eis am Stiel und Einsätzen für Halbgefrorenes.</i>	4	3,00	330		
1.28.0102	GLUKY 3 KG Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>Glukosesirup mit hohem DE-Wert, um die Spachtelfähigkeit des Eises zu erhöhen und die Süße zu verringern.</i>	4	3,00			
1.60.01	SCIROPINO Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Invertzucker, geeignet zum Ausgleich von Speiseeis und halbgefrorenen Torten. Er hat antioxidative Eigenschaften, auch für Obstsalat geeignet.</i>	4	3,00			
2.05.65	SUPER SOFFICE Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Mischung aus Emulgatoren in Pastenform zur Erhöhung der Cremigkeit von Eiscreme und Sorbets, Verringerung des Kältegefühls.</i>	1	5,00			
1.28.12	TUORLOMIO BARATTOLO VETRO / GLAS Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurisiertes und gezuckertes Eigelb, angereichert mit natürlichen Aromen; geeignet für Eis und Konditorei.</i>	6	1,20			

Aromatizzanti

AROMASTOFFE





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



1.23.0126	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 cucchiaino. Non contiene acido citrico. Produkt in Paste zum Aromatisieren von Gebäck mit Orangengeschmack. Ideal für Pudding, Mürbeteig, Gebäck und Löffeldesserts. Enthält keine Zitronensäure.	6	1,00	30 - 40				
1.23.0122	AROMA LIMONE PASTA ZITRONE Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di limone. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaino. Non contiene acido citrico. Produkt in Paste zum Aromatisieren von Gebäck mit Zitronengeschmack. Ideal für Pudding, Mürbeteig, Gebäck und Löffeldesserts. Enthält keine Zitronensäure.	6	1,00	30 - 40				



Basi Complete

KOMPLETTBASEN

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

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

Basi Complete per gelati alle creme

KOMPLETTBASEN FÜR CREMEEIS



									
1.48.49	ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO DARK SCHOKOLADE AUS ECUADOR Y SANTO DOMINGO	5	1,64	1,64 kg + 2 L acqua 1,64 kg + 2 L Wasser					
1.43.16	CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK SCHOKOLADE	6	1,60	1,60 kg + 2,3 L acqua 1,60 kg + 2,3 L Wasser					
1.48.63 	LATTELATTE AGRICOLE SÜSSER KÄSE	8	1,00	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L Milch					
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO SCHOKOLADE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE SAHNE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI GELBE VANILLE MIT SAMEN	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.14.86	LATTELATTE YOGURT JOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE JOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch					
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE GRUNDMISCHUNG FÜR AROMATISCHE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L Milch + Geschmackspaste					
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE GRUNDMISCHUNG FÜR FETTIGE PASTEN	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L Milch + Geschmackspaste					
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" FROZEN GRIECHISCHER JOGHURT	6	1,60	1,60 kg + 5 L latte 1,60 kg + 5 L Milch					
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	1,60 kg + 6 L latte 1,60 kg + 6 L Milch					
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA-KÄSE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L Milch					
1.48.18	SELEZIONE BIANCO BABBI WEISSE SCHOKOLADE SELECTION BABBI	5	1,60	1,60 kg + 2,4 L acqua 1,60 kg + 2,4 L Wasser					
1.48.12	SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK SCHOKOLADE SELECTION BABBI	6	1,80	1,80 kg + 2,2 L acqua 1,80 kg + 2,2 L Wasser					

Basi Complete per Gelati alla frutta

KOMPLETTBASEN FÜR FRUCHTEIS



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

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

Basi Complete per Gelato Soft

KOMPLETTBASEN FÜR SOFTEIS



Smart Soft



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

Lattelatte

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

Riso Natura

							
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO MILCH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L Wasser			
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO SCHOKOLADE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L Wasser			
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTRAL	8	1,00	1 kg + 2 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1 kg + 2 L Wasser + Geschmackspaste nach Bedarf			
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTRAL MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1,25 kg + 2,5 L Wasser + Geschmackspaste nach Bedarf			
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE SCHOKOLADE MIT STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L Wasser			
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA GELBE VANILLE MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L Wasser			

Fruttafrutta

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

Basi Complete per Granite e Creme fredde

KOMPLETTBASEN FÜR GRANITAS UND KALTE CREMES



1.16.2002	BASE GRANITA AMARENA SCHWARZKIRSCH	10	1,00	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L Wasser		
1.16.2001	BASE GRANITA ARANCIA ORANGE	10	1,00	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L Wasser		
1.16.2000	BASE GRANITA LIMONE ZITRONE	10	1,00	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L Wasser		
1.16.2003	BASE GRANITA MENTA PFEFFERMINZE	10	1,00	1 kg + 4 L acqua 1 kg + 4 L Wasser		
1.46.73	CREMA FREDDA CAFFÈ EISKAFFEECREME	10	0,80	0,8 kg + 1,5 L latte + 0,5 L panna + 10 caffè 0,8 kg + 1,5 L Milch + 0,5 L Sahne + 10 Kafee		



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

FREE FROM

Basi Riso Natura e Basi per Semifreddi

RISO NATURA UND MISCHUNGEN FÜR KONDITOREI



Basi Riso Natura

RISO NATURA MISCHUNGEN



1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO MILCH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L Wasser			
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO SCHOKOLADE Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale. <i>Der Genuss von Milchsokolade mit Fruktose, aber ohne Saccharose und Laktose. Ein Eis, das für Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten geeignet ist, ohne auf die Cremigkeit von gutem hausgemachtem Eis verzichten zu müssen.</i>	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L Wasser			
1.48.57	RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK SCHOKOLADE Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica. <i>Der Genuss von Milchsokolade mit Fruktose, aber ohne Saccharose und Laktose. Ein Eis, das für Veganer und Menschen mit Unverträglichkeiten geeignet ist, ohne auf die Cremigkeit von gutem hausgemachtem Eis verzichten zu müssen.</i>	6	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua 1,65 kg + 2,3 L Wasser			
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTRAL	8	1,00	1 kg + 2 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1 kg + 2 L Wasser + Geschmackspaste nach Bedarf			
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTRAL MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua + pasta aromatizzante q.b. 1,25 kg + 2,5 L Wasser + Geschmackspaste nach Bedarf			
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE SCHOKOLADE MIT STEVIA Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. <i>Der Genuss von Zartbitterschokolade, aber ohne Zuckerzusatz: intensiv und anhaltend, kräftiges Aroma, einfach in der Anwendung, gesüßt mit Stevia.</i>	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua 1,60 kg + 2,5 L Wasser			
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA GELBE VANILLE MIT STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L Wasser			

Basi per Semifreddi

MISCHUNGEN FÜR KONDITOREI



1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT Base in polvere per semifreddi vegani <i>Pulverbasis für vegane Halbgefrorene.</i>	7	1,00	800	0,40 kg + 0,5 L acqua + pasta caratterizzante come da ricetta / 0,40 kg + 0,5 L Wasser + Geschmackspaste nach Rezept			
1.49.29	PRONTO MOUSSE B-FREE Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. <i>Komplette Mischung für die Herstellung von Mousse, Bayerischer Creme, Panna Cotta und anderen kalten, Konditorzubereitungen ohne Zuckerzusatz.</i>	8	1,00	200 - 250	Latte/Panna / Milch/Sahne			

FREE FROM

Basi e Basi Complete B-Free

B-FREE BASEN UND KOMPLETTBASEN



Basi B-FREE

B-FREE GRUNDMISCHUNGEN

								
1.48.53	BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Komplette Basis für die Herstellung von Sahneis ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Enthält keine Aromastoffe.</i>	8	1,00	330	Latte / Milch		 	
1.48.54	BASE UNIVERSALE B-FREE Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Komplette Basis für die Herstellung von Sorbetti ohne Zuckerzusatz. Das Produkt kann sowohl im Heiß- als auch im Kaltverfahren verwendet werden. Es enthält keine Aromastoffe.</i>	8	1,00	500	Acqua / Wasser		  	

Basi Complete B-FREE

B-FREE KOMPLETTBASEN

								
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE JOGHURT	8	1,25	Latte / Milch	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L Milch		 	
1.16.09 	FRUTTAFRUTTA IBISCO B-FREE NATÜRLICHER HIBISKUS-AUFGUSS	8	1,25	Acqua / Wasser	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L Wasser		  	
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEE	8	1,25	Acqua / Wasser	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L Wasser		  	

Golose B-Free

B-FREE GOLOSE



1.23.0124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE HASELNUSS Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. <i>Flüssige Creme auf Haselnussbasis, mittlere Röstung, anhaltender Geschmack, ohne Zuckerzusatz.</i>	4	3,00	  
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE ERDNUSS Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Creme mit Erdnuss-Geschmack ohne Zuckerzusatz.</i>	4	3,00	  
1.23.0123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE PISTAZIE Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. <i>Flüssige Pistaziencreme mit intensivem Geschmack und ohne Zuckerzusatz. Grüne Farbe.</i>	4	3,00	  

Variegati B-Free

B-FREE VARIEGATI



1.23.0149	VARIEGATO ALBICOCCA B-FREE APRIKOSE Variegato di frutta con albicocca (42%) senza zuccheri aggiunti. <i>Zuckerfreies Variegato, mit 42% Fruchtanteil.</i>	4	3,00	
1.26.71	VARIEGATO CRANBERRY B-FREE Variegato di frutta con mirtillo rosso (40%), senza zuccheri aggiunti. <i>Frucht-Variegato mit Preiselbeere (40%), ohne Zuckerzusatz.</i>	4	3,00	
1.26.70	VARIEGATO PESCA B-FREE PFIRSICH Variegato di frutta con pesca (45%), senza zuccheri aggiunti. <i>Frucht-Variegato mit Pfirsich (45%), ohne Zuckerzusatz.</i>	4	3,00	



Paste, Golose, Farcicream e Variegati

PASTEN, GOLOSE
FARCICREAM UND
VARIEGATI

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

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

Paste Pistacchio

PISTAZIENPASTEN





1.23.0101	PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbi. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore. <i>Unsere renommierte Erfahrung in der Verarbeitung von Trockenfrüchten hat es uns ermöglicht, die besten grünen Pistazien aus Bronte auszuwählen und ihr die Qualitätsgarantie von Babbi zu geben. Aromatisch, süß und beständig, sind sie in der natürlichen Version ohne Farbe erhältlich.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.24.20	PISTACCHIO SUPREMO Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde. <i>Pure Pistazienpaste, die ausschließlich aus auserlesenen sizilianischen Pistazien gewonnen wird. Aromatisch, typische grüne Noten der Frucht, süß und anhaltend. Grüne Farbe.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.24.86	PISTACCHIO SUPREMO NATURALE Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure Pistazienpaste, die ausschließlich aus auserlesenen sizilianischen Pistazien gewonnen wird. Aromatisch, typische grüne Noten der Frucht, süß und anhaltend. Ohne Zugabe von Farbstoffen.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.24.19	PISTACCHIO 100% DE LUXE Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Pure Pistazienpaste, die aus der Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) gewonnen wird. Schmackhaft, anhaltend mit dem typischen Aroma der gerösteten Pistazie. Grüne Farbe.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.23.25	PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pure Pistazienpaste, die aus der Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) gewonnen wird. Schmackhaft mit dem typischen Aroma der gerösteten Pistazie. Ohne Zugabe von Farbstoffen.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.39.09	PESTO DI PISTACCHIO Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde. <i>Pures Pistazienpesto, das durch die Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) erhalten wird. Die Charakteristik des Pestos ist ein niedrigerer Raffinationsgrad ohne Filterung. Die Zugabe von Salz betont die natürliche Schmackhaftigkeit der Pistazie. Anhaltendes, intensives Aroma mit Röstnoten. Grüne Farbe.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.23.84	PESTO DI PISTACCHIO NATURALE Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti. <i>Pures Pistazienpesto, das durch die Mischung von auserlesenen Pistaziensorten (Pistacchio di Sicilia und Mediterraneo) erhalten wird. Die Charakteristik des Pestos ist ein niedrigerer Raffinationsgrad. Die Zugabe von Salz betont die natürliche Schmackhaftigkeit der Pistazie. Anhaltendes, intensives Aroma mit Röstnoten. Ohne Zugabe von Farbstoffen.</i>	4	3,00	80 - 100	  
1.24.18	PISTACCHIO BLEND Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde. <i>Produkt, das durch den Gebrauch von Pistazien auserlesener Qualität als Hauptzutat erhalten wird. Charakteristischer Geschmack der gerösteten Pistazie. Grüne Farbe.</i>	4	3,00	80 - 100	 

Paste Nocciola

HASELNUSSPASTEN





1.24.13	NOCCIOLA PIEMONTE IGP Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico. <i>Pure Haselnusspaste, die ausschließlich aus der Piemont-Haselnuss gewonnen wird. Die helle Röstung betont die charakteristischen Aromen. Milder, süßer und aromatischer Geschmack.</i>	4	3,00	80 - 100	
1.23.0140	NOCCIOLA PIEMONTE IGP SCURA Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. Tostatura decisa per una lunga persistenza aromatica. <i>Reines Produkt, ausschließlich hergestellt mit Piemont-Haselnuss. Kräftige Röstung für langanhaltende aromatische Persistenz.</i>	4	3,00	80-100	
1.24.12	NOCCIOLA 100% DE LUXE Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato. <i>Pure Haselnusspaste, die aus italienischen Haselnüssen gewonnen wird. Die mittlere Röstung verleiht dem Produkt eine dunklere Farbe. Entschlossener und anhaltender Geschmack mit den typischen Röstnoten.</i>	4	3,00	80 - 100	
1.23.09	NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente. <i>Pure Haselnusspaste, die aus italienischen Haselnüssen gewonnen wird, mit heller Röstung. Milder und anhaltender Geschmack.</i>	4	3,00	80 - 100	
1.23.0109	NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA Nocciole italiane, come da tradizione Babbi, tostatura alta e lunga raffinazione, per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, laddove è richiesto un risultato senza compromessi. <i>Italienische Haselnüsse, welche nach Babbi-Tradition hochwertig geröstet und lange verfeinert werden, um eine reine Paste mit unverwechselbarer Farbe und Aroma zu erhalten. Diese Paste zeichnet sich durch einen kräftigen Geschmack mit anhaltenden Röstnoten aus, welche in Eis- und Konditoreizubereitungen verwendet wird, um ein einwandfreies Ergebnis zu garantieren.</i>	4	3,00	80 - 100	
1.23.37	NOCCIOLA ROMA Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti. <i>Auslese an italienischen Haselnüssen von hoher Qualität, mit dunkler Röstung. Charakteristischer Geschmack, anhaltende Röstnoten.</i>	4	3,00	80 - 100	
1.23.0111	NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata. <i>Mischung italienischer Haselnüsse von hoher Qualität, stabilisiert mit erlesenen Pflanzenölen, um die natürliche Trennung des öligen Anteils zu reduzieren. Die dunkle Röstung und die Aromen optimieren das aromatische Gleichgewicht. Charakteristischer Geschmack gerösteter Haselnüsse.</i>	4	3,00	80 - 100	
1.23.0100	NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata. <i>Mischung italienischer Haselnüsse von hoher Qualität, stabilisiert mit auserlesenen Pflanzenölen, um die natürliche Trennung des öligen Anteils zu reduzieren. Die dunkle Röstung und die Aromen optimieren das aromatische Gleichgewicht. Charakteristischer Geschmack der gerösteten Haselnuss.</i>	1	10,00	80 - 100	

Paste Caratterizzanti

GESCHMACKSPASTEN



		  							
Artikelnr.	Produktname	Stückzahl	Netto-Gewicht	Netto-Volumen	Glutenfrei	Vegetarisch	Vegan	Laktosefrei	Süßholzzuckerfrei
2.02.23	AMARETTO	4	3,00	80 - 100					
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA ERDNÜSSE	4	3,00	80 - 100					
1.24.07	AZZURRO BLAU	4	3,00	50					
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISKUIT	4	3,00	60					
1.24.90	BIS - KÖ BISKUIT	4	3,00	35 - 50					
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50					
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100					
1.24.33	CACAO SPECIAL SCHOKOLADE	4	3,00	100 - 120					
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL KAFFEE	4	3,00	50					
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50					
1.23.0145	CASSATA TRINACRIA	4	3,00	200					
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WEISSE SCHOKOLADE	4	3,00	100 - 120					
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL CREME	4	3,00	80 - 100					
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80					
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EIERCREME	4	3,00	80 - 100					
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM	4	3,00	80 - 100					
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCHE DE LECHE	4	4,00	250 - 300					
1.23.0138	DULCE DE LECHE EXTRA	4	3,00	50					
1.23.28	FIOR DI PANNA SAHNE	4	3,00	25 - 30					
1.24.15	GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA	4	3,00	80 - 100					
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120					
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120					
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LAKRITZ	4	3,00	80 - 100					
1.24.76	MACADAMIA	4	3,00	100 - 120					
1.23.0119	MALAGA	4	3,00	50					
1.23.83	MANDORLA RUSTICA MANDEL	4	3,00	80 - 100					

		  					
Articolo	Descrizione	Unità	Peso (kg)	Quantità (g)	Gluten Free	Vegan	Sugar Free
1.23.33	MANDORLA SUPREMA MANDEL	4	3,00	80 - 100			
1.23.0146	MANDORLA TOSTATA GERÖSTETE MANDELN	4	3,00	80-100			
1.23.32	MARRON GLACÉÉ	4	3,00	100 - 120			
1.23.0132	MASTIC	4	3,00	25			
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WEISSE PFEFFERMINZE	4	3,00	50			
1.24.02	MENTA VERDE GRÜNE MINZE	4	3,00	50			
2.02.18	MERINGATA MERINGUE	4	3,00	80 - 100			
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUSS	4	3,00	80 - 100			
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL	4	3,00	50			
1.24.72	PRALINÉ	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	TORRANCINO	4	3,00	80 - 100			
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLE (MIT SAMEN)	4	3,00	25 - 35			
1.23.0125	VANIGLIA BIANCA WEISSE VANILLE	4	3,00	30 - 50			
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) VANILLA BOURBON (MIT SAMEN)	4	3,00	40 - 50			
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLE (MIT SAMEN)	4	3,00	25 - 35			
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM VANILLE	4	3,00	25			
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA MADAGASCAR VANILLE	4	3,00	30 - 50			
1.28.0105	WAFERINI VANIGLIA VANILLE WAFFELN	4	2,50	200 - 250			
1.39.19	ZABAIONE ROMA	4	3,00	80 - 100			
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL	4	3,00	80 - 100			
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA	4	3,00	30 - 35			
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL	4	3,00	100 - 120			



Paste Frutta

FRUCHTPASTEN





1.26.08	AMARENA SCHWARZKIRSCH	4	3,00	60 - 70		
1.26.12	ANANAS	4	3,00	60 - 70		
2.02.55	ARANCIA ORANGE	4	3,00	60 - 70		
1.26.13	BANANA	4	3,00	60 - 70		
1.26.02	COCCO KOKOSNUSS	4	3,00	80 - 100		
1.26.01	FRAGOLA ERDBEERE	4	3,00	60 - 70		
1.26.07	FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	4	3,00	60 - 70		
1.26.73	GELSO NERO SCHWARZE MAULBEERE	4	3,00	80 - 100		
1.26.18	LAMPONE HIMBEERE	4	3,00	60 - 70		
2.02.68	LIMONE ZITRONE	4	3,00	60 - 70		
1.26.14	MANGO	4	3,00	60 - 70		
1.26.36	MARACUJA PASSIONSFRUCHT	4	3,00	80 - 100		
1.26.15	MELA VERDE GRÜNER APFEL	4	3,00	60 - 70		
1.26.16	MELONE	4	3,00	60 - 70		
1.26.19	MIRTILLO HEIDELBEERE	4	3,00	60 - 70		
1.26.17	PESCA PFIRSICH	4	3,00	60 - 70		

Paste Linea "One"

PASTEN LINIE "ONE"



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

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

		   				
1.23.75	PASTA CAFFÈ "ONE" KAFFEE	6	1,00	50		
1.23.78	PASTA FRAGOLA "ONE" ERDBEERE	6	1,00	60 - 70		
1.23.73	PASTA NOCCIOLA "ONE" HASELNUSS	6	1,00	80 - 100		 
1.23.0112	PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE" PISTAZIE	6	1,00	80 - 100		
1.23.72	PASTA PISTACCHIO PURO "ONE" PISTAZIE	6	1,00	80 - 100		 
1.23.0116	PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE" VANILLE	6	1,00	30 - 50		

Golose GOLOSE





1.23.0153	GOLOSA CARAMELLO KATAIF Crema fluida al caramello arricchita con croccanti fili di pasta kataifi. Il contrasto tra la dolcezza e le note tostate del caramello e la croccantezza del kataifi dona equilibrio e carattere, perfetto per gelati e pasticceria fredda. <i>Flüssige Karamellcreme, angereichert mit knusprigen Kataifi-Teigfäden. Der Kontrast zwischen der Süße und den gerösteten Noten des Karamells und der Knusprigkeit des Kataifi verleiht Gleichgewicht und Charakter, perfekt für Eis und kalte Patisserie.</i>	4	3,00	
1.23.0143	GOLOSA CARAMELLO SALATO GESALZENES KAREMELL Crema fluida al gusto di caramello salato, contiene burro caramellato salato e aromi naturali. Non contiene coloranti. <i>Flüssige Creme mit gesalzenem Karamellgeschmack, enthält gesalzene Karamellbutter und natürliche Aromen. Enthält keine Farbstoffe.</i>	4	3,00	
1.28.34	GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO WEISSE SCHOKOLADE Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. <i>Weißer flüssige Schokoladencreme für unendliche Geschmackskombinationen.</i>	4	3,00	
1.23.94	GOLOSA CIOCCOLATO LATTE MILCH SCHOKOLADE Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. <i>Flüssige Milchsokoladencreme, um den Klassiker neu zu entdecken.</i>	4	3,00	
1.28.33	GOLOSA FONDENTE EXTRA DARK SCHOKOLADE Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. <i>Flüssige Creme mit dunkler Farbe und intensiven Noten von Zartbitterschokolade.</i>	4	3,00	
1.28.30	GOLOSA GIANDUIA Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. <i>Flüssige Creme mit intensivem Gianduia-Geschmack und starken Noten von gerösteten Haselnüssen.</i>	4	3,00	
1.23.0147	GOLOSA GIANDUIA EXTRA Crema fluida a base di nocciole tostate e cacao. Gusto deciso e persistente. <i>Flüssige Creme auf Basis von gerösteten Haselnüssen und Kakao. Kräftiger und anhaltender Geschmack.</i>	4	3,00	
1.23.0110	GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE MILCH SCHOKOLADE Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La nuova Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata. <i>Ein Kontrast zwischen süß und salzig, zart und intensiv, samtig und knackig. Die neue Golosa Krok Cioccolato Latte ist eine raffinierte Kombination aus Vollmilchschokolade und köstlichen gebrannten und gesalzenen Erdnüssen.</i>	4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. <i>Flüssige Gianduiacreme mit reichlich gehackten, gerösteten Haselnüssen.</i>	4	3,00	
1.23.86	GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTAZIE Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato. <i>Flüssige Pistaziencreme, angereichert mit gehackten Pistazien für ein einzigartiges Knuspern.</i>	4	3,00	
1.23.0124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE HASELNUSS Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. <i>Flüssige Creme auf Haselnussbasis, mittlere Röstung, anhaltender Geschmack, ohne Zuckerzusatz.</i>	4	3,00	
1.28.27	GOLOSA NOCCIOLATTE MILCH-HASELNUSS Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco. <i>Helle flüssige Creme mit Geschmack von Haselnüssen und weißer Schokolade.</i>	4	3,00	
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE ERDNUSS Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Creme mit Erdnuss-Geschmack ohne Zuckerzusatz.</i>	4	3,00	
1.28.32	GOLOSA PISTACCHIO PISTAZIE Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. <i>Flüssige Pistaziencreme, voller Geschmack, leicht würzig und mit grüner Farbe.</i>	4	3,00	
1.23.0123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE PISTAZIE Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. <i>Flüssige Pistaziencreme mit intensivem Geschmack und ohne Zuckerzusatz. Grüne Farbe.</i>	4	3,00	
1.23.0152	GOLOSA PISTACCHIO KATAIF Crema al pistacchio ricca e vellutata con croccanti fili di pasta kataifi. Il contrasto di consistenze esalta la morbidezza della crema, creando un variegato raffinato, perfetto per gelati e pasticceria fredda. <i>Reichhaltige und samtige Pistaziencreme mit knusprigen Kataifi-Teigfäden. Der Kontrast der Texturen unterstreicht die Weichheit der Creme und schafft eine raffinierte Marmorierung, perfekt für Eis und kalte Patisserie.</i>	4	3,00	
1.28.0101	GOLOSA TOFFEE MOU Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente. <i>Flüssige Creme mit echtem Butterkaramell nach alter Tradition. Bernsteinfarbe und anhaltender Geschmack.</i>	4	3,00	

Farcicream CREMEFÜLLUNG



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

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



Articolo	Descrizione	Quantità	Prezzo	Caratteristiche
1.23.0129	FARCICREAM BIANCA WEISSE SCHOKOLADE 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. <i>Wasserfreie Füllung mit weißem Schokoladengeschmack, mit einer festen und cremigen Textur, die als solche oder als neutrale Basis verwendet und nach Belieben aromatisiert werden kann. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.</i>	4	3,00	
1.23.0128	FARCICREAM GIANDUIA GIANDUIA Farcitura anidra al gusto di cacao e nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria. <i>Wasserfreie Füllung mit Kakao- und Haselnussgeschmack und einer festen, cremigen Textur. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.</i>	4	3,00	
1.23.0130	FARCICREAM NOCCIOLA HASELNUSS Farcitura anidra al gusto di nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria. <i>Wasserfreie Füllung mit Haselnussgeschmack mit fester, cremiger Textur. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.</i>	4	3,00	
1.39.25	FARCICREAM PISTACCHIO PISTAZIE Farcitura anidra al gusto di pistacchio, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria. <i>Wasserfreie Füllung mit Pistaziengeschmack und einer festen, cremigen Textur. Ideal als Füllung für gebackene Desserts, Gebäck und Schokoladenzubereitungen.</i>	4	3,00	

Variegati Waferini

VARIEGATI MIT WAFFELN



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

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



1.23.14	VARIEGATO WAFERINI CAFFÈ Crema al caffè con wafer Babbi e nocciole pralinate. <i>Kaffeecreme mit Babbi-Waffeln und gebrannten Haselnüssen.</i>	4	2,50	
1.23.34	VARIEGATO WAFERINI COCCO Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè. <i>Kokoscreme mit Babbi-Waffeln und Kokosraspeln.</i>	4	3,00	
1.39.18	VARIEGATO WAFERINI GIANDUIA Crema a base di cacao e nocciola ricca di wafer Babbi. <i>Kakao- und Haselnusscreme reich an Babbi-Waffeln.</i>	4	2,50	
1.23.70	VARIEGATO WAFERINI LIMONE Crema al limone con wafer Babbi, granella di biscotto e scorze di limone. <i>Zitronencreme mit Babbi-Waffeln, Streuseln und Zitronenschale.</i>	4	3,00	
1.23.0151 	VARIEGATO WAFERINI MIRTILLO & LAVANDA Crema vellutata allo yogurt arricchita da croccanti mirtilli liofilizzati e piccoli quadratini di cialda wafer Babbi. L'acidità naturale dello yogurt esalta la freschezza del mirtillo, creando un contrasto vivace con la fragranza del wafer. Sul finale, una nota floreale e leggera di lavanda. <i>Samtige Joghurtcreme, angereichert mit knusprigen gefriergetrockneten Blaubeeren und kleinen Quadraten von Babbi-Waffelblättern. Die natürliche Säure des Joghurts unterstreicht die Frische der Blaubeere und schafft einen lebhaften Kontrast zum Waffelduft. Im Abgang eine blumige und leichte Lavendelnote.</i>	4	3,00	
1.23.0121	VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA Crema a base di nocciola con wafer Babbi. <i>Haselnusscreme mit Babbi-Waffeln.</i>	4	2,50	
1.23.15	VARIEGATO WAFERINI PISTACCHIO Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato. <i>Creme aus Pistazien und weißer Schokolade, angereichert mit Babbi-Waffeln und gebrannten Pistazien.</i>	4	2,50	

Variegati Crema

CREMA-VARIEGATI





1.28.28	VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO WEISS VARIEGATO MIT PUFFREIS	4	2,50	
1.24.92	VARIEGATO BISCOKROK	4	3,00	
1.23.81	VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS GEBÄCK	4	3,00	
1.23.0142	VARIEGATO CARAMEL & PECAN	4	3,00	
1.24.93	VARIEGATO CIOCCOKROK FONDENTE DARK SCHOKOLADE MIT NUSSEN	4	3,00	
1.28.29	VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI GIANDUIA MIT HALMFRÜCHTEN	4	2,50	
1.24.45	VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA KARAMELL	4	3,00	
1.23.0148	VARIEGATO LOVE IS WEISS SCHOKOLADE MIT HIMBEERE UND ROSE	4	3,00	
1.23.45	VARIEGATO NEROKROK EXTRA DARK MIT SCHOKOLADE GEBÄCK	4	3,00	
1.31.01	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA HASELNUSS	4	3,00	
1.31.09	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA FLÜSSIGE HASELNUSS-CREME	4	3,00	
1.24.37	VARIEGATO PRALINÈ HASELNUSS- UND KAKAO-CREME, ANGEREICHERT MIT PRALINIERTEN HASELNUSSKIESELN UND BABBI-WAFFELN	4	3,00	

Variegati Frutta

FRUCHT-VARIEGATI





1.23.0149	VARIEGATO ALBICOCCA B-FREE APRIKOSE	4	3,00	  
1.26.03	VARIEGATO AMARENA SCHWARZKIRSCH	4	3,00	 
1.23.71	VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE ORANGE MIT ORANGENSCHALE	4	3,00	 
1.26.71	VARIEGATO CRANBERRY B-FREE	4	3,00	  
1.26.26	VARIEGATO FICHI CARAMELLATI KARAMELLISIERTE FEIGEN	4	3,00	 
1.26.04	VARIEGATO FRAGOLA ERDBEERE	4	3,00	 
1.26.27	VARIEGATO FRAGOLINE KLEINEN ERDBEERE	4	3,00	 
1.26.05	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	4	3,00	 
1.26.30	VARIEGATO LAMPONE HIMBEERE	4	3,00	 
1.26.35	VARIEGATO MANGO	4	3,00	 
1.26.64	VARIEGATO MARACUJA	4	3,00	 
1.26.34	VARIEGATO MELAGRANA GRANATAPFEL	4	3,00	 
1.26.70	VARIEGATO PESCA B-FREE PFIRSICH	4	3,00	  
1.26.69	VARIEGATO PRUGNA CARAMELLATA KARAMELLISIERTE PFLAUME	4	3,00	 
1.26.68	VARIEGATO UVETTA ROSINEN	4	3,00	 
1.26.37	VARIEGATO ZENZERO INGWER	4	3,00	 
1.32.02	AMARENA FRUTTO EXTRA AMARENA FRUCHT EXTRA	4	3,00	 



Glasse e Coperture

GLASUREN UND KUVERTÜREN

La finitura è l'anima di ogni dolce, il dettaglio che trasforma ogni creazione in un'esperienza visiva e gustativa indimenticabile.

Dalle glasse a specchio lucide e impeccabili alle coperture al cioccolato vellutate e croccanti, ogni prodotto è studiato per conferire ad ogni specialità un aspetto perfetto e raffinato.

Das Finish ist die Seele jedes Desserts, das Detail, das jede Kreation in ein unvergessliches visuelles und geschmackliches Erlebnis verwandelt. Von glänzenden und makellosen Spiegelglasuren bis hin zu samtigen und knackigen Schokoladenüberzügen ist jedes Produkt darauf ausgelegt, jeder Spezialität ein perfektes und raffiniertes Aussehen zu verleihen.

Glasse

GLASUREN





1.49.01	GLASSA TRASPARENTE NEUTRA NEUTRALE TRANSPARENT GLASUR	4	3,00		
1.49.03	GLASSA TRASPARENTE ARANCIA ORANGE TRANSPARENT GLASUR	4	3,00		
1.49.23	GLASSA TRASPARENTE AMARENA SCHWARZKIRSCHEN TRANSPARENT GLASUR	4	3,00		
1.49.02	GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA ERDBEERE TRANSPARENT GLASUR	4	3,00		
1.49.04	GLASSA TRASPARENTE LIMONE ZITRONE TRANSPARENT GLASUR	4	3,00		
1.49.05	GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO SPIEGEL TRANSPARENT GLASUR	4	3,00		

Coperture e Artistick

KUVERTÜREN UND ARTISTICK



Coperture

KUVERTÜREN



1.31.47	COPERTURA EXTRA DARK & STRACCIATELLA FONDENTE EXTRA DARK & BITTERE KUVERTÜRE	4	3,00	 
1.24.21	COPERTURA FINE FEINE KUVERTÜRE STRACCIATELLA	4	3,00	 
1.23.0155 	COPERTURA KROK COCCO Copertura al cioccolato bianco arricchita con cocco rapè e granella di biscotto. Solidifica mantenendo una texture morbida e vellutata, con un contrasto equilibrato tra cremosità e croccantezza, ideale per stecchi, praline gelato e pasticceria fredda. <i>Überzug aus weißer Schokolade, angereichert mit Kokosraspeln und Keksgranulat. Verfestigt sich unter Beibehaltung einer weichen und samtigen Textur, mit einem ausgewogenen Kontrast zwischen Cremigkeit und Knusprigkeit, ideal für Eis am Stiel, Eiskonfekt und kalte Pâtisserie.</i>	4	3,00	
1.23.0154 	COPERTURA KROK GIANDUIA Copertura al pistacchio con granella di nocciola. Solidifica mantenendo una texture morbida e vellutata, con un equilibrato contrasto tra cremosità e croccantezza, ideale per stecchi, praline gelato e pasticceria fredda. <i>Gianduja-Überzug mit Haselnussgranulat. Verfestigt sich unter Beibehaltung einer weichen und samtigen Textur, mit einem ausgewogenen Kontrast zwischen Cremigkeit und Knusprigkeit, ideal für Eis am Stiel, Eiskonfekt und kalte Pâtisserie.</i>	4	3,00	
1.23.88 	COPERTURA KROK PISTACCHIO Copertura al pistacchio con granella di pistacchio. Solidifica mantenendo una texture morbida e vellutata, con un contrasto equilibrato tra cremosità e croccantezza, ideale per stecchi, praline gelato e pasticceria fredda. <i>Pistazienüberzug mit Pistaziengranulat. Verfestigt sich unter Beibehaltung einer weichen und samtigen Textur, mit einem ausgewogenen Kontrast zwischen Cremigkeit und Knusprigkeit, ideal für Eis am Stiel, Eiskonfekt und kalte Pâtisserie.</i>	4	3,00	

Coperture

KUVERTÜREN



1.23.0156 	COPERTURA KROK SPECULOOS Copertura al gusto di caramello e biscotto aromatico con granella di biscotto speculoos. Solidifica mantenendo una texture morbida e vellutata, con un contrasto equilibrato tra cremosità e croccantezza, ideale per stecchi, praline gelato e pasticceria fredda. <i>Überzug mit Karamell- und aromatischem Keksgeschmack mit Spekulatorius-Keksgranulat. Verfestigt sich unter Beibehaltung einer weichen und samtigen Textur, mit einem ausgewogenen Kontrast zwischen Cremigkeit und Knusprigkeit, ideal für Eis am Stiel, Eiskonfekt und kalte Patisserie.</i>	4	3,00	
1.24.24	COPERTURA PER PINGUINI KUVERTÜRE FÜR EIS AM STIEL MORETTI	4	3,00	 
1.23.44	COPERTURA ROMA EXTRA SCHOKOLADE KUVERTÜRE	4	3,00	 
1.23.0150	STRACCIATELLA RUSTICA EXTRA DUNKLE GLASUR MIT KNUSPRIGEM INHALT AUS GERÖSTETEN REINEN KAKAOBOHNENSTÜCKCHEN COPERTURA EXTRA-DARK CON INCLUSIONI CROCCANTI DI GRANELLA DI FAVA DI CACAO TOSTATA	4	3,00	 



1.32.22	COPERTURA FINE - BOTTIGLIA FEINE KUVERTÜRE STRACCIATELLA (FLASCHE)	6	0,95	 
----------------	--	----------	-------------	---



2.06.86	COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) KUVERTÜRE MILCHSCHOKOLADE (IN STÜCKEN)	2	4,00	
2.06.31	COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) KUVERTÜRE WEISSE SCHOKOLADE (IN STÜCKEN)	2	4,00	
2.16.78	COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) KUVERTÜRE ZARTBITTERSCHOKOLADE (IN STÜCKEN)	2	4,00	 

Artistick



1.49.10	ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO WEISSE SCHOKOLADE	6	1,00	
1.49.11	ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO KLASSISCHE SCHOKOLADE	6	1,00	
1.49.12	ARTISTICK FRAGOLA ERDBEERE	6	1,00	
1.49.13	ARTISTICK NOCCIOLA HASELNUSS	6	1,00	
1.49.14	ARTISTICK PISTACCHIO PISTAZIE	6	1,00	



Topping, Cacao, Granelle e Decorazioni

TOPPINGS, KAKAO,
STREUSEL UND
DEKORATIONEN

Un semplice gesto che trasforma ogni creazione in una vera opera d'arte. Una tavolozza di colori e sapori: croccanti granelle, cacao e golose salse che avvolgono ogni specialità. Un'esperienza di gusto sempre nuova, infinite combinazioni per esaltare ogni dolce capolavoro di bontà.

Eine einfache Geste, die jede Kreation in ein wahres Kunstwerk verwandelt. Eine Palette aus Farben und Geschmäckern: knusprige Streusel, Kakao und köstliche Saucen, die jede Spezialität umhüllen. Ein stets neues Geschmackserlebnis, unendliche Kombinationen, um jedes süße Meisterwerk der Güte zu veredeln.

Topping

TOPPINGS





1.32.01	AMARENA SCHWARZKIRSCHKE	6	1,00	 
1.32.03	CAFFE' KAFFEE	6	1,00	 
1.32.49	CARAMELLO KARAMELL	6	1,00	 
1.32.04	CIOCCOLATO SCHOKOLADE	6	1,00	 
1.32.05	CRÈME CARAMEL	6	1,00	 
1.32.06	FRAGOLA ERDBEERE	6	1,00	 
1.32.07	FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	6	1,00	 
1.32.43	GIANDUIA	6	1,00	
1.32.19	LAMPONE HIMBEERE	6	1,00	 
1.32.48	MANGO	6	1,00	 
1.32.08	MENTA PFEFFERMINZE	6	1,00	 
1.32.28	MOU	6	1,10	
1.32.09	NOCCIOLA HASELNUSS	6	1,00	 

Cacao, Granelle e Decorazioni

KAKAO, STREUSEL UND DEKORATIONEN



Cacao e Granelle

KAKAO, STREUSEL UND DEKORATIONEN



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

Crumble



1.30.0112	CRUMBLE BURRO BUTTER	4	1,75	
1.30.0111	CRUMBLE CACAO KAKAO	4	1,75	
1.30.0110	CRUMBLE CAMELLO KARAMELL	4	1,75	 
1.30.0116	CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO WALDBEEREN	4	1,75	
1.30.0121	CRUMBLE LIMONE ZITRONE	4	1,75	



Babbi Home Bakery

BABBI HOME BAKERY

Dall'esperienza Babbi nel mondo degli ingredienti per la pasticceria Artigianale nasce BABBI HOME BAKERY, una linea interamente GLUTEN FREE dedicata alla pasticceria casalinga.

Aus der Erfahrung von Babbi in der Welt der Zutaten für die handwerkliche Konditorei entsteht BABBI HOME BAKERY, eine vollständig GLUTENFREIE Produktlinie, die dem Backen zu Hause gewidmet ist.

BABBI HOME BAKERY

BABBI HOME BAKERY



							
2.13.0019	PREPARATO PER BISCOTTI KEKS-BACKMISCHUNG	6	0,40				
2.13.0016	PREPARATO PER BROWNIES BROWNIES-BACKMISCHUNG	6	0,40				
1.48.51	PREPARATO PER CREMA PASTICCERA KONDITORCREME-MISCHUNG	6	0,35				
2.13.0020	PREPARATO PER CROSTATA MURBETEIG-BACKMISCHUNG	6	0,40				
1.49.27	PREPARATO PER MOUSSE MOUSSE-MISCHUNG	6	0,25				
2.13.0015	PREPARATO PER MUFFIN MUFFINS-BACKMISCHUNG	6	0,40				
2.13.0017	PREPARATO PER PANCAKE PANCAKE-MISCHUNG	6	0,40				
1.49.28	PREPARATO PER PANNA COTTA PANNA-COTTA-MISCHUNG	6	0,25				
1.49.26	PREPARATO PER PAN DI SPAGNA BISKUIT-BACKMISCHUNG	6	0,40				
2.13.0014	PREPARATO PER RED VELVET RED-VELVET-BACKMISCHUNG	6	0,40				
4.05.0490	ESPOSITORE BABBI HOME BAKERY BABBI HOME BAKERY AUFSTELLER	1					
8.20.0187	CROWNER BABBI HOME BAKERY	1					







Coni e Cialde

EISTÜTEN UND WAFFELN

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

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

Coni Wafer Stampati

EISTÜTEN



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	67 / 44	198	1	2-3	

Bicchiere in Cialda Medio



    					
1.01.0178	69 / 56	165	1	2-3	

Baby cialda



    					
1.11.94	35 / 75	1134	1	1	

Cialda croccante + salva igiene



1.01.0169	44 / 135	252	1	2

Cialda croccante



1.11.24	44 / 135	294	1	2

Cialda croccante cacao



1.11.21	44 / 135	294	1	2

Cialdone medio



1.11.35	46 / 155	245	1	3	

Cialdone medio + salva igiene



1.01.0171	46 / 155	210	1	3	

Cialdone grande



1.11.37	48 / 170	180	1	+3	

Conchiglia in cialda



2.01.22	125 / 30	60	1	2-3	



Cialde Arrotolate

GEROLLTE WAFFELHÖRNCHEN



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 / 167	160	1	2-3	

Cialda Vienna Media - Salva Igiene



					
1.11.09	46 / 167	140	1	2-3	



Cialda Vienna Grande



1.01.0310



50 / 182

160

1

+3



Cialda Vienna Grande + salva igiene



1.01.0311



50 / 182

140

1

+3



I coni arrotolati della famiglia CIALDA VIENNA e ARROTOLATO per loro stessa natura e modalità produttiva sono suscettibili di variazioni rispetto alle dimensioni nominali. Per questo motivo le misure di diametro e lunghezza riportate in tabella sono da intendersi come approssimative e possono presentare tolleranze in eccesso o difetto (+/- 2mm per il diametro, +/-3mm per la lunghezza).

Die gerollten Eistüten der Produktfamilie CIALDA VIENNA und ARROTOLATO sind aufgrund ihrer Beschaffenheit und des Herstellungsverfahrens anfällig für Abweichungen von ihren Nenngrößen. Aus diesem Grund sind die in der Tabelle angegebenen Durchmesser- und Längenmaße als Näherungswerte zu verstehen und können Überschreitungen oder Toleranzmängel aufweisen (+/- 2 mm für den Durchmesser, +/- 3 mm für die Länge).

Arrotolato R.23



					
2.01.32	43 / 137	540	1	2	

Arrotolato R.65



					
2.01.33	65 / 167	256	1	+3	

Arrotolato R.88



					
2.01.28	50 / 180	275	1	3	

Arrotolato R.90



					
2.01.23	90 / 160	225	1	+3	

Arrotolato R.85 - Bordo Liscio



					
2.01.29	45 / 155	432	1	2	

Minicono Arrotolato



					
1.11.38	25 / 65	684	1	1	



Gaufrette e Decorazioni

GAUFRETTES UND VERZIERUNGEN



Cannoli in cialda corti



1.02.01	13 / 90	200	12 CONFEZIONE IN CARTONE KARTON PACKUNG	
1.02.06	13 / 90	310	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	

Cannoli di cialda lunghi



1.02.02	13 / 180	110	12 CONFEZIONE IN CARTONE KARTON PACKUNG	
1.02.07	13 / 180	140	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	

Cannoli di cialda mignon al cacao



1.02.17	26 / 50	238	1 CONFEZIONE IN CARTONE KARTON PACKUNG	
1.02.11	26 / 50	120	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	

Cannoli di cialda al cacao



1.02.10	14 / 90	250	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	



Cuori di cialda



				
1.02.04	52 / 92	200	12 CONFEZIONE IN CARTONE KARTON PACKUNG	
1.02.14	52 / 92	275	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	

Ventagli di cialda



				
1.02.05	63 / 95	200	12 CONFEZIONE IN CARTONE KARTON PACKUNG	
1.02.15	63 / 95	275	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	

Babette di cialda al cacao



				
1.02.12	16 / 92	310	6 CONFEZIONE IN LATTA METALL PACKUNG	



Cialde e Gaufrettes da Asporto

WAFFELN UND GAUFRETTES ZUM MITNEHMEN



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	25 x 25 x 31	64	1	

Accessori ZUBEHÖR



2.11.47

Caraffa graduata 5 litri
Messkaraffe l. 5

Segnagusto singolo angolare torte
Sortenschilder aus Plexiglas für Torte

2.11.0144



Porta coni
Eistütenhalter
12 fori/Löcher

30x19x60

5.02.38



Grembiule
Schürze

5.01.53



Portatovaglioli in latta
Serviettenhalter aus Blech

5.02.07



5.02.04

Dispenser professionale
per Golose
Der professioneller
Spender für Golose



Segnagusto singolo gelato
Sortenschilder aus Plexiglas

2.11.0133



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

2.11.0130

5.02.39

Porta coni Cialda Vienna
Cialda Vienna Eistütenhalter
2 fori/Löcher

13,5x14,5x60



Porta Topping
Topping-Halter
12 fori/Löcher

40x26,2x19,3

2.10.25



Porta Topping
Topping-Halter
6 fori/Löcher

30x18x13h

2.10.26



Vaso ceramica
Keramikvase

Ø18x19

2.11.46



2.21.15

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



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

2.11.56



Legenda

LEGENDE

IMBALLO E UTILIZZO / VERPACKUNG UND BEREITUNG



Confezioni per cartone
Packungen pro Karton



Peso netto per confezione in kg
Nettogewicht pro Packung in kg



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



Pezzi per confezione
Stücke pro Packung



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



Porzioni di gelato
Eisportionen



Diametro e lunghezza in mm
Durchmesser und Länge in mm



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



Ricetta
Rezept

CONFEZIONE/ VERPACKUNG



Sacchetto
Beutel



Secchiello
Eimer



Secchiello
Eimer



Bottiglia
Flasche



Scatola
Packung

UTILIZZO/ BEREITUNG



Gelato
Eis



Ristorazione
Gaststätten



Bevande
Getränke



Gelato Soft
Soft Eis



Pasticceria
Konditorei



Dolci da forno
Bäckerei

TEMPERATURE / TEMPERATUREN



Temperatura
d'utilizzo
Temperatur
Verwenden



Utilizzo a temperatura
ambiente
Anwendung bei
Raumtemperatur



Utilizzo a caldo
Heissanwendung
(40 – 65°C)



Pastorizzazione
Pasteurisierung
(85°C)

CERTIFICAZIONI ED ALTRE INDICAZIONI / ZERTIFIZIUNGEN UND ANDERE INDIKATIONEN



Certificazioni del prodotto
Produktzertifizierungen



Idoneo per preparazioni vegane
Geeignet für vegane Rezepte



Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli
Alimenti" 2026 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)
Glutenfreies Produkt enthalten im handbuch der lebensmittel
ausgabe 2025 Der italienischen zöliakievereinigung



Idoneo per preparazioni senza zuccheri aggiunti
Geeignet für Rezepte ohne Zuckerzusatz



Idoneo per preparazioni senza glutine
Geeignet für glutenfreie Rezepte



Idoneo per preparazioni senza lattosio
Geeignet für laktosefreie Rezepte

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

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



BABBI SRL

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

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



www.babbi.com