

BÄBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



INGREDIENTI | CONI | CIALDE

CATALOGO 2026

ITA / ENG





Piccoli Piaceri Quotidiani

DAILY LITTLE PLEASURES

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

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

Indice

INDEX

1

Piccoli Piaceri Quotidiani

DAILY LITTLE PLEASURES

LA NOSTRA STORIA	4
OUR HISTORY	
PURPOSE, VISION E MISSION	6
PURPOSE, VISION AND MISSION	
QUALITÀ E SELEZIONE	7
QUALITY AND SELECTION	
IL NOSTRO IMPEGNO	7
OUR COMMITMENT	
ATTILIO BABBI ACADEMY	8

10

Basi

BASES

NEUTRI	12
STABILIZERS	
BASI LATTE.....	14
MILK BASES	
BASI PER GELATO GOURMET	17
GOURMET GELATO MIXES	
BASI FRUTTA	18
FRUIT BASES	
BASI, STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA	20
BASES, STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY	
INTEGRATORI	22
IMPROVERS	
AROMATIZZANTI	24
FLAVOURINGS	

26

Basi Complete

COMPLETE BASES

BASI COMPLETE PER GELATI ALLE CREME	28
COMPLETE BASES FOR ICE-CREAM	
BASI COMPLETE PER GELATI ALLA FRUTTA	30
FRUIT ICE-CREAM COMPLETE BASES	
BASI COMPLETE PER GELATO SOFT	32
COMPLETE BASES FOR SOFT GELATO	
BASI COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDE	35
COMPLETE BASES FOR SLUSHES AND CREAMY SORBETS	

36

Free From

FREE FROM

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

44

Paste, Golose, Farcicream e Variegati

PASTES, GOLOSE FARCICREAM AND VARIEGATES

PASTE PISTACCHIO	46
PISTACHIO PASTES	
PASTE NOCCIOLA	48
HAZELNUT PASTES	
PASTE CARATTERIZZANTI	50
FLAVOURING PASTES	
PASTE FRUTTA	54
FRUIT PASTES	
PASTE LINEA "ONE"	56
"ONE" PASTES	
GOLOSE	58
GOLOSE	
FARCICREAM	60
FARCICREAM	
VARIEGATI WAFERINI	62
WAFERINI VARIEGATES	
VARIEGATI CREMA	64
CREAM VARIEGATES	
VARIEGATI FRUTTA	66
FRUIT VARIEGATES	

68

Glasse e Coperture

GLAZES AND COVERINGS

GLASSE	70
GLAZES	
COPERTURE E ARTISTICK	72
COVERINGS AND ARTISTICK	

74

Topping, Cacao, Granelle e Decorazioni

TOPPINGS, COCOA, GRAINS AND DECORATIONS

TOPPING	76
TOPPINGS	
CACAO, GRANELLE E DECORAZIONI	78
COCOA, GRAINS AND DECORATIONS	

80

Babbi Home Bakery

BABBI HOME BAKERY

BABBI HOME BAKERY	82
BABBI HOME BAKERY	

84

Coni e Cialde

WAFFER CONES

CONI WAFER STAMPATI	86
WAFER CONES	
CIALDE ARROTOLATE	92
ROLLED WAFER CONES	
GAUFRETTE E DECORAZIONI	98
GAUFRETES AND WAFER DECORATIONS	
CIALDE E GAUFRETES DA ASPORTO	102
TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETES	

104

Accessori e Legenda

TOOLS AND KEY

ACCESSORI	104
TOOLS	
LEGENDA	105
KEY	

La nostra Storia

OUR HISTORY

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.

In 1952, in the heart of Romagna — a region steeped in tradition and culinary heritage — Attilio Babbi founded the Babbi company dedicated to crafting cones, wafers, and ingredients for master gelato makers.



With remarkable foresight, Grandfather Attilio saw an opportunity to make use of the winter months by introducing a new production line. This led to the creation of the confectionery division, where the iconic Viennesi Wafers and Waferini were born — delicacies now enjoyed around the world.

In 1991, during a period of strong growth fueled by commercial success in an expanding number of countries, the company relocated to Bertinoro. Today, it operates from a 40,000-square-meter site, with 20,000 square meters dedicated to production.

Babbi expanded into international markets in 2006 with the opening of its first branch in Barcelona, followed by a second location in Germany in 2019 and in 2025, the Middle East branch headquartered in Dubai.

Now in its fourth generation, the company remains true to Grandfather Attilio's founding principles and values, guided by a clear Purpose and Vision for the future.

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

*Craft production of ice cream
Gelato ingredients begins*



1958

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

*Babbi moves to Bertinoro: today it operates from
a 40,000-square-meter site, with 20,000
square meters dedicated to production*



1999

Babbi apre i primi corner in Giappone

Babbi opens the first stores in Japan



2006

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

*The Babbi Café opens in Cesena, the
company's flagship location*



2019

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

*The Middle East branch, Babbi Middle East
General Trading L.L.C., headquartered in
Dubai, is being inaugurated*



2026

Inaugura a Cesena la
produzione dei cono Babbi
Babbi cone production opens in Cesena

1955



Con Viennesi e Waferini si avvia la
linea delle Specialità Dolciarie

*With Viennesi and Waferini, the line of
Confectionery Specialties is launched*

1991



Iniziano le produzioni a base
di pistacchio

Pistachio-based production begins

2002



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

*Babbi Helado Italiano opens in Barcelona,
marking Babbi's first branch abroad*

2017



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

*Babbi GmbH, the second Babbi branch,
opens in Augsburg, Germany, along with
the launch of Babbi Café in Kyoto*

2025



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

*Creation of the new logistics hub in
Bertinoro: 8,000 sqm of covered
space on a 21,000 sqm area*

“

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

MY CREATIONS ARE THE
RESULT OF
CONSTANT RESEARCH,
CONTINUOUS
EXPERIMENTATION AND
SERIOUS APPLICATION,
WHICH HAS BEEN ABLE TO
TRANSFORM NOBLE
INGREDIENTS INTO
UNIQUE SPECIALITIES

”

ATTILIO BABBI

FOUNDER



Il nostro Purpose

OUR PURPOSE

Contribuire alla felicità delle persone diffondendo piccoli piaceri quotidiani.

To contribute to people's happiness by spreading daily little pleasures.

La nostra Vision

OUR 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.

To be recognised as a unique company that leaves its mark on people's lives. For us, uniqueness means being a company that respects its employees and the territory in which it operates, that values people and their talents. A company that is trustworthy and trustful of others, reliable for its partners, fair towards its competitors, strongly bound to its traditions and roots, a place where everyone can feel part of a family.

La nostra Mission

OUR MISSION

- 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**.
- *To be a point of reference in the **art of quality production** of Gelato and Pastry Ingredients, Wafer Cones and Gourmet Specialities.*
- *To build our business with the same **honesty and integrity** with which we make our products.*
- *To bring our products and services to all areas of the world through **our people**.*
- *To operate in compliance with our **quality policy** and national and international regulations.*
- *To guide strategic choices by taking care of the **environmental and social** impact of our actions.*
- *To pay continuous **attention** to our working environment and people's needs.*
- *To ensure **equal** treatment of employees by recognising each person's **value**.*



Qualità e Selezione

QUALITY AND SELECTION

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.**

*The quality of our products is a fundamental principle, which is why we guarantee a constant and careful selection of raw materials. We carry out all stages of production in-house, from **roasting the dried fruit to refining the pastries**; we **perform continuous checks** to ensure the excellence of our products. We are attentive to the **habits of our consumers**, to their ever changing demands for both health and cultural needs. The same care and attention are also paid to our staff, with particular attention to protecting their health and preventing accidents. **The Integrated Company Policy** works to improve the organization, to eliminate sources of danger, to reduce occupational risks and illnesses, to ensure the education and training of all staff members, and to promote a culture of prevention. We want to grow by preserving the environment in which we operate, through careful consumption of the resources we use and by striving to constantly improve the efficiency of our processes. **All these commitments are guaranteed by the ISO 9001 Quality, ISO 14001 Environment and ISO 45001 Safety certifications.***

La Qualità Babbi è certificata:

BABBI QUALITY IS CERTIFIED:



Il nostro Impegno

OUR COMMITMENT

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

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

Attività Sociali

SOCIAL ACTIVITIES

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.

The Babbi company has always been sensitive to social issues and supports charitable initiatives every year, to raising funds for social activities. Babbi is a charter member of the Romagna Solidale Foundation since its establishment in 2010, a Corporate Foundation that promotes the Romagna region through solidarity projects, analysis of international social problems and donation to no profit and solidarity associations.

Lo Sport

SPORTS

Sosteniamo le squadre di Volley e Calcio locali.

We support local Volleyball and Football teams.



L'ambiente

THE ENVIRONMENT

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.

Attentive to sustainability and the environment, it has equipped the Bertinoro plant with photovoltaic panels and is committed every day to reducing the use of plastic in its packaging.



L'università

THE UNIVERSITY

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



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

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.

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

Esperienza EXPERIENCE

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

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

Professionisti PROFESSIONALS

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

Babbi technicians are experienced, original and creative.

Famiglia FAMILY

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

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

Sviluppo DEVELOPMENT

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

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



“

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

”

“

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

”

I Maestri di Dolcezza Babbi

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

BABBI EXPERTS

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



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

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





Basi

B A S E S

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

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

Neutri

STABILIZERS



Neutri

STABILIZERS



1.46.76	NEUTRO CREME TOP 5 Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <i>Pure stabilizers, flavourings-free. For hot process.</i>	8	1,00	3 - 5	Latte / Milk				
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>Emulsifiers-free pure stabilizer useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.</i>	8	1,00	3 - 5	Acqua / Water				
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>Pure stabilizers enriched with a mix of vegetable fibers to slow gelato melting by increasing its texture.</i>	8	1,00	6 - 10	Latte / Milk				
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>Pure neuter with fully active ingredients at room temperature. High emulsifying capability. It contains fibres and no added flavourings.</i>	8	1,00	7 - 10	Acqua / Water				

Basi Latte

MILK BASES



		     					
1.03.06	BASE PANNA 50 SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS Capostipite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Rich in proteins, milk and fresh cream taste.</i>	8	2,00	50	Latte / Milk		
1.43.37	BASE PANNA TOP SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. <i>Excellent stability in the display, rich in proteins, milk and fresh cream taste.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		
1.48.01	BASE TOP 50 S.A. SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi. <i>Excellent stability in the display, rich in proteins, flavoring-free.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		
1.13.40	BASE BABBI 50 C/F Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte. <i>It can be used with hot or cold process, excellent scoopability, delicate milk taste.</i>	8	2,00	50	Latte / Milk		
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>Emulsifiers-free base with excellent overrun and structure. It is rich in vegetable fibers and it always guarantees perfect scoopability.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		
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>Excellent stability in the display, warm to the palate, creamy texture and high overrun. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.</i>	8	1,00	50	Latte / Milk		 
1.48.46	BASE NOVOGEL BABBI 75 SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità. <i>Low dosage base and versatile use. Flavouring-free, clean mouthfeel and of stability in every condition.</i>	6	1,50	75	Latte / Milk		
1.46.82	BASE TOP 100 S.A. SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi. <i>Rich in milk proteins and fats. It enhances the taste of pastes with an excellent stability.</i>	8	1,00	100	Latte / Milk		
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>Excellent scoopability and structure in the display, mild milk taste. It can be used with hot or cold process.</i>	8	2,00	100	Latte / Milk		
1.48.29	BASE EASY 100 F Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. <i>Created to achieve stability with cold method. Flavouring-free.</i>	8	1,00	100	Latte / Milk		
1.47.27	BASE DOPPIA PANNA 100 S.A. Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi. <i>Excellent performances in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Flavouring-free.</i>	8	1,00	100	Latte / Milk		 
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>Excellent performance in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.</i>	8	1,00	100	Latte / Milk		 
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>Flavor-free base, suitable for both hot and cold processing, made with high-performance vegetable fats. Ideal for producing lactose-free cream-flavored gelato, to be used with delactosed milk. It delivers an indulgently creamy texture, clean taste, and the same sensory profile as a traditional gelato.</i>	6	1,25	125	Latte / Milk		 
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>To be used with the only addition of milk and sugar. It ensures a stable gelato, warm to the palate and with high overrun. Flavoring-free.</i>	6	1,25	125	Latte / Milk		

								
1.43.11	BASE 150 "CLAUDIO" Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna. <i>Suitable for "mountain-shape" gelato, high stability. Strong taste of milk and cream.</i>	8	1,00	150	Latte / Milk			
1.03.14	BASE PANNA 200 Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Rich structure and creamy texture, easy to use. Delicate cream taste.</i>	8	2,00	200	Latte / Milk			
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>Simple recipe with the only addition of water and sugar, to be used with hot or cold process. Slight milk taste.</i>	8	1,00	250	Acqua / Water			
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>High dosage base for the preparation of artisan lactose-free gelato with a delicate natural aroma of milk.</i>	8	1,00	250	Acqua / Water		 	
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>Highly creamy base to be made by the hot method. Contains vegetable and animal fats to ensure structure, hold and spreadability. The base is cream-flavoured. Recommended for a rich, warm ice cream.</i>	8	1,00	230	Latte / Milk			
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>It contains a fine blend of cocoa, to be used with hot or cold process with the only addition of milk and sugar.</i>	8	1,00	200	Latte / Milk			
1.43.03	BASE PER GELATO CALDO Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. <i>Powder base for gelato semifreddo at negative temperature.</i>	14	1,00	340	Latte / Milk		 	
1.48.52	BASE COMPLETA LATTE 330 C/F Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>To be used with the only addition of water. Compact structure and high stability. Flavouring-free.</i>	5	2,00	500	Acqua / Water			
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>Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	8	1,00	330	Latte / Milk		 	

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

Basi per Gelato Gourmet

GOURMET GELATO MIXES



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

Basi Frutta

FRUIT BASES



							
1.43.36	BASE FRUTTA TOP 50 Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>It can be used with hot or cold process, excellent creaminess, clean taste.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water	 	
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>To obtain a well scoopable and compact gelato, highly stable in the show case. It can be used with hot and cold process.</i>	8	2,00	50	Acqua / Water	 	
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>To obtain a creamy gelato warm to the palate. It gives excellent results in terms of color and flavour.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water	 	
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>Dairy-free base specific for lemon gelato. High versatility, rich in natural essential oils.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water	 	
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>Emulsifiers-free base for the creation of sorbets with a reduced incorporation of air. It allows to have a more intense color and an accentuated flavor compared to a base with emulsifiers.</i>	8	1,00	75	Acqua / Water	 	
1.03.36	BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Excellent stability and easy to use with hot or cold process.</i>	8	2,00	100	Acqua / Water	 	
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>Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	8	1,00	500	Acqua / Water	  	
1.43.38	BASE FRUTTA NATURA CON FRUTTOSIO / WITH FRUCTOSE Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. <i>Ready-to-use base with fructose. Suitable to be used with high fruit percentage.</i>	10	1,00	500	Acqua / Water	 	

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

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

Basi, Stabilizzanti e Miscele Complete per Pasticceria

BASES, STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY



1.28.0108	FREDDY BARATTOLO PLASTICA / PLASTIC BUCKET Base liquida per semifreddi, senza grassi vegetali. <i>Liquid base for semifreddo (vegetable fat-free).</i>	6	1,25	330	Panna / Cream	❄️	
1.14.61	MONTANTE PER SEMIFREDDI Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. <i>Powder base for semifreddo cakes with vegetable fats.</i>	14	1,00	330	Panna / Cream	❄️	
1.48.61	NUVOLA Stabilizzante in polvere per la realizzazione di semifreddi. Non contiene nè emulsionanti nè grassi vegetali. <i>Powdered stabilizer for the preparation of semifreddos. It contains neither emulsifiers nor vegetable fats.</i>	8	1,00	200	Panna / Cream	❄️	
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT Base in polvere per semifreddi vegani <i>Powder base for vegan semifreddo cakes.</i>	7	1,00	800	0,40 kg + 0,5 L acqua + pasta caratterizzante come da ricetta / 0,40 kg + 0,5 L water + flavouring paste as required	❄️	
1.49.36 	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>Powder mix designed to create a classic cheesecake with ease, delivering the creamy, compact texture of the traditional dessert. The formula, to be used with milk and fresh cheese, stabilizes the preparation and enhances the cheese's tangy and savory notes in perfect harmony.</i>	8	1,00	200	Latte / Milk	❄️	

		     					
1.49.06	PRONTO MOUSSE Base in polvere per bavaresi e mousse. <i>Powder Base for bavarese and mousse.</i>	8	1,00	200 - 250	Latte/ Panna / Milk/ Cream		
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>Complete mix for mousses, bavarois and other cold pastry preparation without added sugars.</i>	8	1,00	200 - 250	Latte/ Panna / Milk/ Cream		
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>Flavored powder mix for making the traditional Tiramisù in just a few steps. With the simple addition of cream, it provides a velvety, firm texture, and well-balanced cream, ready to be served or to used for single-portions and plated desserts. Serving temperature 4-6°C (39-43°F)</i>	8	1,00	280	Panna / Cream		
2.13.0002	MIX BROWNIES Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. <i>Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.</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>Powder mix for cupcakes, cakes and muffins. Lactose and gluten free.</i>	4	2,50	-			
2.13.0004	MIX FROLLA & BISCOTTI Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. <i>Tarts and cookies powder mix. Gluten free.</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>Powder preparation for crepes with just the addition of milk.</i>	4	2,50	500	Latte / Milk		
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>Gluten free mix in powder for the production of a soft Sponge Cake. Oven or microwave baking.</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>Powder mix for red velvet cakes and cupcakes. Lactose and gluten free.</i>	4	2,50	-			
2.13.0008	MIX WAFFLE E PANCAKE Preparato in polvere per Waffle e Pancake. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for Waffles and Pancakes. Lactose and gluten free.</i>	4	2,50	-			
1.48.32	CREMA PASTICCERA A FREDDO CUSTARD MIX Preparato in polvere per crema pasticcera. Idonea al congelamento. Senza uovo. <i>Powder mix for custard cream. Suitable for freezing, egg-free.</i>	8	1,00	350 - 450	Latte o Acqua / Milk or Water		
1.48.60	CREMA PASTICCERA CIOCCOLATO CHOCOLATE CUSTARD MIX Preparato in polvere, con utilizzo a freddo, per crema pasticcera al cioccolato. Idonea al congelamento. Senza uovo. <i>Powdered preparation for chocolate custard cream with cold-use. Suitable for freezing. Egg-free.</i>	8	1,00	400	Latte o Acqua / Milk or Water		
1.28.12	TUORLOMIO BARATTOLO VETRO / GLASS JAR Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	6	1,20				

Integratori

IMPROVERS



Integratori IMPROVERS



1.03.12	CORPO Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>It helps increasing gelato scoopability and reducing sweetness.</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>This mix of refined vegetable fats helps increasing the overrun. It can be used to obtain a softer Gelato, warm to the palate.</i>	6	1,00	20 - 40		
1.28.26	EASY PAN Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Refined vegetable fats mix that can be used to replace partly or totally milk or cream fats.</i>	6	1,00	QB AR		
1.43.23	EFFEUNO Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>It adds fibres and polysaccharides for a denser Gelato, preventing the quick melting.</i>	8	1,00	10 - 50		
2.06.44	LATTE IN POLVERE SCREMATO SACCHETTO / BAG Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	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>Isolated milk proteins that can be used to obtain a silky texture and improve gelato stability in the display. It is highly recommended with "combined method" process.</i>	8	1,00	QB AR		
1.03.17	SOFFIPAN Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Perfectly balanced milk fats and solids mix that can be used to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	14	1,00	20 - 40		



1.28.0109	GELQUICK Ingrediente in pasta, senza zuccheri aggiunti, per la creazione di cremini di frutta, stecchi gelato e inserti per semifreddi. <i>Paste ingredient without added sugars, for the creation of fruit cremini, popsicles and inserts for semifreddos.</i>	4	3,00	330		
1.28.0102	GLUKY 3 KG Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>High DE glucose syrup that helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	4	3,00			
1.60.01	SCIROPPIO Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Inverted sugar, helps balancing Gelato and Semifreddo cakes. It is rich in antioxidant properties and is also recommended in fruit salads.</i>	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>Emulsifiers mix that can be used to obtain creamier Gelato and Sorbets, reducing the cold perception.</i>	1	5,00			
1.28.12	TUORLOMIO BARATTOLO VETRO / GLASS JAR Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	6	1,20			

Aromatizzanti

FLAVOURINGS





1.30.13	CAFFÈ LIOFILIZZATO Powder Coffee.	7	1,00	25				
1.48.59	CHANTILLY 60 Aroma di crema chantilly. Chantilly cream flavour.	8	1,00	60				
1.30.0103	ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE Liquorice powder extract.	8	0,50	25				
1.03.04	FIOCCO 10 - 12 Aroma latte. Milk flavouring.	10	1,00	10 - 12				
1.48.33	MASCARPONE 40 - 50 Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. Cream powder with mascarpone flavourings.	8	1,00	40 - 50				
1.48.04	MILK & CREAM 10 - 12 Aroma latte e panna. Milk and cream aroma.	10	1,00	10 - 12				
1.48.30	QUARK 50 Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. "Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.	8	1,00	50				
1.03.38	YOGHITO 30 Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.	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. Paste product to flavour orange flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.	6	1,00	30 - 40				
1.23.0122	AROMA LIMONE PASTA LEMON Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di limone. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaino. Non contiene acido citrico. Paste product to flavour lemon flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.	6	1,00	30 - 40				



Basi Complete

COMPLETE BASES

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

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

Basi Complete per gelati alle creme

COMPLETE BASES FOR ICE-CREAM



									
1.48.49	ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO DARK CHOCOLATE FROM ECUADOR Y SANTO DOMINGO	5	1,64	1,64 kg + 2 L acqua 1,64 kg + 2 L water					
1.43.16	CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE	6	1,60	1,60 kg + 2,3 L acqua 1,60 kg + 2,3 L water					
1.48.63 	LATTE LATTE AGRICOLE SWEET CHEESE NOTES	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.43.09	LATTE LATTE CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.48.06	LATTE LATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L milk					
1.14.87	LATTE LATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.14.88	LATTE LATTE FIORDILATTE MILK CREAM	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.48.21	LATTE LATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.14.85	LATTE LATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.14.86	LATTE LATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.47.0179	LATTE LATTE YOGURT B-FREE YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk					
1.14.89	LATTE LATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste					
1.14.96	LATTE LATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte + pasta aromatizzante 1 kg + 3 L milk + flavouring paste					
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	1,60 kg + 5 L latte 1,60 kg + 5 L milk					
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	1,60 kg + 6 L latte 1,60 kg + 6 L milk					
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA CHEESE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte 1 kg + 2,5 L milk					
1.48.18	SELEZIONE BIANCO BABBI WHITE CHOCOLATE SELECTION BABBI	5	1,60	1,60 kg + 2,4 L acqua 1,60 kg + 2,4 L water					
1.48.12	SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK CHOCOLATE SELECTION BABBI	6	1,80	1,80 kg + 2,2 L acqua 1,80 kg + 2,2 L water					

Basi Complete per Gelati alla frutta

FRUIT ICE-CREAM COMPLETE BASES



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

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

Basi Complete per Gelato Soft

COMPLETE BASES FOR SOFT GELATO



Smart Soft



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

Lattelatte

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

Riso Natura

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

Fruttafrutta

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

Basi Complete per Granite e Creme fredde

COMPLETE BASES FOR SLUSHES AND CREAMY SORBETS



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



Free From

FREE FROM

Tradizione e innovazione sono due componenti fondamentali per Babbi. L'attenzione per il cliente e le sue abitudini alimentari in continua evoluzione è alla base di ogni nostra creazione. Nelle proposte FREE FROM golosi gelati senza lattosio, senza zuccheri aggiunti e gelati Vegan.

Proposte che strizzano l'occhio alle nuove tendenze, senza rinunciare al gusto.

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

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

FREE FROM

Basi Riso Natura e Basi per Semifreddi

RISO NATURA AND SEMIFREDDO BASES



Basi Riso Natura

RISO NATURA BASES

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

Basi per Semifreddi

SEMIFREDDO BASES

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

FREE FROM

Basi e Basi Complete B-Free

B-FREE AND COMPLETE BASES



Basi B-FREE

B-FREE BASES

									
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>Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	8	1,00	330	Latte / Milk		 		
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>Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	8	1,00	500	Acqua / Water		  		

Basi Complete B-FREE

B-FREE COMPLETE BASES

									
1.47.0179	LATTE LATTE YOGURT B-FREE YOGHURT	8	1,25	Latte / Milk	1,25 kg + 3 L latte 1,25 kg + 3 L milk		 		
1.16.09 	FRUTTA FRUTTA IBISCO B-FREE NATURAL HIBISCUS INFUSION	8	1,25	Acqua / Water	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		  		
1.16.07	FRUTTA FRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA	8	1,25	Acqua / Water	1,25 kg + 2,5 L acqua 1,25 kg + 2,5 L water		  		

Golose B-Free

B-FREE GOLOSE



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

Variegati B-Free

B-FREE VARIEGATI



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



Paste, Golose, Farcicream e Variegati

PASTES, GOLOSE
FARCICREAM AND
VARIEGATES

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

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

Paste Pistacchio

PISTACHIO PASTES





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>Thanks to the experience in nuts processing, we have selected the best Pistacchio Verde di Bronte claiming Babbi quality guarantee. Aromatic, sweet and lasting, it is available in the natural version without colouring.</i>	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 product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. Green color.</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 product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. No added color.</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 product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. Green color.</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 product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. No added color.</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>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. Green color.</i>	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>Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. No added Color.</i>	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>Product made with selected pistachio as main ingredient. Toasted aroma. Green color.</i>	4	3,00	80 - 100	

Paste Nocciola

HAZELNUT PASTES





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 Piemonte hazelnut paste, light roasted with unique flavor. Smooth, sweet and rich aroma.</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>Pure product, made exclusively with Piemonte Hazelnut. Intense roasting for long-lasting aromatic persistence.</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 product made of 100% Italian high quality hazelnuts, medium roasted. Intense, toasted and long-lasting aroma.</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 product made of 100% Italian high quality hazelnuts, light roasted. Mild and long-lasting aroma.</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>Italian Hazelnuts, according to Babbi tradition, deep roasting and a long refining process, for a pure paste characterized by a unique colour and aroma. This paste finds application both in gelato and pastry and has a strong flavour with longlasting roasting notes.</i>	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>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, dark roasted. Strong hazelnut flavor with intense toasted aroma.</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>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tosted and strong aroma.</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>Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tosted and strong aroma.</i>	1	10,00	80 - 100	

Paste Caratterizzanti

FLAVOURING PASTES



					
Code	Product Name	Quantity	Weight	Volume	Diets
2.02.23	AMARETTO	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA PEANUT	4	3,00	80 - 100	AIC, VEGAN, SUGAR FREE
1.24.07	AZZURRO COTTON CANDY	4	3,00	50	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	60	GLUTEN FREE
1.24.90	BIS - KÒ BISCUIT	4	3,00	35 - 50	AIC
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE
1.24.33	CACAO SPECIAL CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL COFFEE	4	3,00	50	AIC, VEGAN
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.0145	CASSATA TRINACRIA	4	3,00	200	GLUTEN FREE
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120	GLUTEN FREE
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL TRADITIONAL CUSTARD	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EGG CUSTARD	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM RUM BRITTLE	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCE DE LECHE	4	4,00	250 - 300	GLUTEN FREE
1.23.0138	DULCE DE LECHE EXTRA	4	3,00	50	GLUTEN FREE
1.23.28	FIOR DI PANNA CREAM FLAVOURS	4	3,00	25 - 30	GLUTEN FREE, VEGAN
1.24.15	GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, SUGAR FREE
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, SUGAR FREE
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120	GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, SUGAR FREE
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LIQUORICE	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, VEGAN
1.24.76	MACADAMIA	4	3,00	100 - 120	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.0119	MALAGA	4	3,00	50	GLUTEN FREE, VEGAN
1.23.83	MANDORLA RUSTICA BITTER ALMOND WITH GRAINS	4	3,00	80 - 100	GLUTEN FREE, VEGAN, SUGAR FREE

		  					
Articolo	Descrizione	Quantità	Peso (kg)	Capacità (g)	Gluten Free	Vegan	Sugar Free
1.23.33	MANDORLA SUPREMA ALMOND	4	3,00	80 - 100			
1.23.0146	MANDORLA TOSTATA ROASTED ALMOND	4	3,00	80-100			
1.23.32	MARRON GLACÉÉ	4	3,00	100 - 120			
1.23.0132	MASTIC	4	3,00	25			
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WHITE MINT	4	3,00	50			
1.24.02	MENTA VERDE GREEN MINT	4	3,00	50			
2.02.18	MERINGATA MERINGUE	4	3,00	80 - 100			
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUT	4	3,00	80 - 100			
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL	4	3,00	50			
1.24.72	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 ALMOND NOUGAT	4	3,00	80 - 100			
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35			
1.23.0125	VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA	4	3,00	30 - 50			
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) BOURBON VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	40 - 50			
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35			
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM VANILLA	4	3,00	25			
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA PURE VANILLA MADAGASCAR	4	3,00	30 - 50			
1.28.0105	WAFERINI VANIGLIA VANILLA WAFERS	4	2,50	200 - 250			
1.39.19	ZABAIONE ROMA	4	3,00	80 - 100			
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL	4	3,00	80 - 100			
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA	4	3,00	30 - 35			
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL	4	3,00	100 - 120			



Paste Frutta

FRUIT PASTES





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

Paste Linea "One"

"ONE" PASTES



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

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

		  				
1.23.75	PASTA CAFFÈ "ONE" COFFEE	6	1,00	50		
1.23.78	PASTA FRAGOLA "ONE" STRAWBERRY	6	1,00	60 - 70		
1.23.73	PASTA NOCCIOLA "ONE" HAZELNUT	6	1,00	80 - 100		 
1.23.0112	PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE" BLEND PISTACHIO	6	1,00	80 - 100		
1.23.72	PASTA PISTACCHIO PURO "ONE" PISTACHIO	6	1,00	80 - 100		 
1.23.0116	PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE" MADAGASCAR PURE VANILLA	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>Fluid caramel cream enriched with crunchy kataifi pastry threads. The contrast between the caramel's sweetness and toasted notes and the kataifi crunch creates balance and character, ideal for ice creams and cold pastry creations.</i>	4	3,00	
1.23.0143	GOLOSA CARAMELLO SALATO SALTED CARAMEL Crema fluida al gusto di caramello salato, contiene burro caramellato salato e aromi naturali. Non contiene coloranti. <i>Salted caramel flavoured creamy sauce with caramelized salted butter and natural flavourings.</i>	4	3,00	
1.28.34	GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. <i>White chocolate fluid cream for endless flavours combination.</i>	4	3,00	
1.23.94	GOLOSA CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. <i>Milk chocolate fluid cream suitable for discovering the most traditional dessert.</i>	4	3,00	
1.28.33	GOLOSA FONDENTE DARK CHOCOLATE Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. <i>Intense dark chocolate fluid cream with a dark colour and intense dark chocolate notes.</i>	4	3,00	
1.28.30	GOLOSA GIANDUIA Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. <i>A fluid cream with intense notes of gianduia and pronounced notes of roasted hazelnut.</i>	4	3,00	
1.23.0147	GOLOSA GIANDUIA EXTRA Crema fluida a base di nocciole tostate e cacao. Gusto deciso e persistente. <i>Fluid cream made from toasted hazelnuts and cocoa. Strong and persistent flavor.</i>	4	3,00	
1.23.0110	GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE 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>A contrast between sweet and salt, delicate and intense, crunchy and smooth. The new Golosa Cioccolato Latte is a perfect mix between milk chocolate and salty caramelized peanut grain.</i>	4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. <i>Gianduia fluid cream with plentiful grain of roasted hazelnut.</i>	4	3,00	
1.23.86	GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTACHIO Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato. <i>Pistachio fluid cream enriched with pistachio grains for a "krok" crunchy sensation.</i>	4	3,00	
1.23.0124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE HAZELNUT Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. <i>Hazelnut fluid cream with medium roast, persistent taste and sugar free.</i>	4	3,00	
1.28.27	GOLOSA NOCCIOLATTE MILK-HAZELNUT Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco. <i>Light colour hazelnut and white chocolate fluid cream.</i>	4	3,00	
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE PEANUT Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Peanut fluid cream with intense taste and sugar free.</i>	4	3,00	
1.28.32	GOLOSA PISTACCHIO PISTACHIO Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. <i>Pistachio fluid cream with a rich and slightly sapid taste. Green colour.</i>	4	3,00	
1.23.0123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE PISTACHIO Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. <i>Smooth pistachio cream with an intense flavour and no added sugar. Green colour.</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>Rich and velvety pistachio cream with crunchy kataifi pastry threads. The texture contrast enhances the cream's smoothness, creating a refined variegate ideal for ice creams and cold pastry creations.</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>Fluid cream with traditional butter caramel. Amber colour and persistent flavour.</i>	4	3,00	

Farcicream

FARCICREAM



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

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



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

Variegati Waferini

WAFERINI VARIEGATES



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.

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



1.23.14	VARIEGATO WAFERINI CAFFÈ Crema al caffè con wafer Babbi e nocciole pralinate. <i>Coffee cream with Babbi wafer and sugared hazelnut.</i>	4	2,50	
1.23.34	VARIEGATO WAFERINI COCCO Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè. <i>Coconut cream with Babbi wafers and coconut rapè.</i>	4	3,00	
1.39.18	VARIEGATO WAFERINI GIANDUIA Crema a base di cacao e nocciola ricca di wafer Babbi. <i>Cocoa and hazelnut cream with Babbi wafers.</i>	4	2,50	
1.23.70	VARIEGATO WAFERINI LIMONE Crema al limone con wafer Babbi, granella di biscotto e scorze di limone. <i>Lemon cream with Babbi wafers, biscuit grains and zest cubes.</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>Velvety yogurt cream enriched with crunchy freeze-dried blueberries and tiny Babbi wafer squares. The yogurt's natural acidity enhances the blueberry's freshness, creating a lively contrast with the wafer's fragrance. A delicate floral hint of lavender completes the finish.</i>	4	3,00	
1.23.0121	VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA Crema a base di nocciola con wafer Babbi. <i>Hazelnut cream with Babbi traditional crunchy wafers.</i>	4	2,50	
1.23.15	VARIEGATO WAFERINI PISTACCHIO Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato. <i>Pistachio and white chocolate cream with Babbi wafers and sugared pistachios.</i>	4	2,50	

Variegati Crema

CREAM VARIEGATES





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

Variegati Frutta

FRUIT VARIEGATES





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



Glasse e Coperture

GLAZES AND COVERINGS

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.

The finishing is the soul of every dessert, the detail that transforms every creation into an unforgettable visual and taste experience. From shiny and flawless mirror glazes to velvety and crunchy chocolate coatings, every product is designed to give each specialty a perfect and refined appearance.

Glasse GLAZES





1.49.01	GLASSA TRASPARENTE NEUTRA NEUTRAL GLAZE	4	3,00		
1.49.03	GLASSA TRASPARENTE ARANCIA ORANGE GLAZE	4	3,00		
1.49.23	GLASSA TRASPARENTE AMARENA SOUR CHERRY GLAZE	4	3,00		
1.49.02	GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA STRAWBERRY GLAZE	4	3,00		
1.49.04	GLASSA TRASPARENTE LIMONE LEMON GLAZE	4	3,00		
1.49.05	GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO CHOCOLATE MIRROR GLAZE	4	3,00		

Coperture e Artistick

COVERINGS AND ARTISTICK



Coperture

COVERINGS



1.31.47	COPERTURA EXTRA DARK & STRACCIATELLA FONDENTE EXTRA DARK STRACCIATELLA COVERING	4	3,00	 
1.24.21	COPERTURA FINE STRACCIATELLA COVERING	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>White chocolate coating enriched with grated coconut and biscuit crumbs. It solidifies while maintaining a soft, velvety texture and a balanced contrast between smoothness and crunch, ideal for gelato sticks, frozen pralines, and cold pastry creations.</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 coating with hazelnut grains. It solidifies while maintaining a soft, velvety texture and a balanced contrast between smoothness and crunch, ideal for gelato sticks, frozen pralines, and cold pastry creations.</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>Pistachio coating with pistachio grains. It solidifies while maintaining a soft, velvety texture and a balanced contrast between smoothness and crunch, ideal for gelato sticks, frozen pralines, and cold pastry creations.</i>	4	3,00	

Coperture

COVERINGS



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>Caramel and spiced biscuit-flavored coating with speculoos biscuit crumbs. It solidifies while maintaining a soft, velvety texture and a balanced contrast between smoothness and crunch, ideal for gelato sticks, frozen pralines, and cold pastry creations.</i>	4	3,00	
1.24.24	COPERTURA PER PINGUINI MORETTI COVERING	4	3,00	 
1.23.44	COPERTURA ROMA EXTRA CHOCOLATE COVERING	4	3,00	 
1.23.0150	STRACCIATELLA RUSTICA EXTRA-DARK COATING WITH CRUNCHY INCLUSIONS OF ROASTED PURE COCOA NIBS COPERTURA EXTRA-DARK CON INCLUSIONI CROCCANTI DI GRANELLA DI FAVA DI CACAO TOSTATA <i>Extra-dark coating with crunchy inclusions of roasted pure cocoa nibs.</i>	4	3,00	 



1.32.22	COPERTURA FINE - BOTTIGLIA STRACCIATELLA COVERING - BOTTLE	6	0,95	 
----------------	--	----------	-------------	---



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

Artistick



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



Topping, Cacao, Granelle e Decorazioni

TOPPINGS, COCOA,
GRAINS AND
DECORATIONS

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.

A single gesture can turn any preparation into a true work of art. A palette of colours and flavours: crunchy inclusions, cocoa powders and indulgent sauces that envelop each creation. Endless combinations, always new, designed to elevate every dessert into a masterpiece of flavour.

Topping

TOPPINGS



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

Cacao, Granelle e Decorazioni

COCOA, GRAINS AND DECORATIONS



Cacao, Granelle e Decorazioni

COCOA, GRAINS AND DECORATIONS



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

Crumble



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



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.

From Babbi's experience in the world of ingredients for Artisan Pastry comes BABBI HOME BAKERY, a completely GLUTEN-FREE line dedicated to home baking.

BABBI HOME BAKERY

BABBI HOME BAKERY





2.13.0019	PREPARATO PER BISCOTTI POWDER MIX FOR BISCUITS	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	LACTOSE FREE
2.13.0016	PREPARATO PER BROWNIES POWDER MIX FOR BROWNIES	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	
1.48.51	PREPARATO PER CREMA PASTICCERA POWDER MIX FOR CUSTARD	6	0,35	AIC	GLUTEN FREE	
2.13.0020	PREPARATO PER CROSTATA POWDER MIX FOR TART	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	LACTOSE FREE
1.49.27	PREPARATO PER MOUSSE POWDER MIX FOR MOUSSE	6	0,25	AIC	GLUTEN FREE	
2.13.0015	PREPARATO PER MUFFIN POWDER MIX FOR MUFFINS	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	LACTOSE FREE
2.13.0017	PREPARATO PER PANCAKE POWDER MIX FOR PANCAKES	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	LACTOSE FREE
1.49.28	PREPARATO PER PANNA COTTA POWDER MIX FOR PANNA COTTA	6	0,25	AIC	GLUTEN FREE	
1.49.26	PREPARATO PER PAN DI SPAGNA POWDER MIX FOR SPONGE CAKE	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	
2.13.0014	PREPARATO PER RED VELVET POWDER MIX FOR RED VELVET	6	0,40	AIC	GLUTEN FREE	
4.05.0490	ESPOSITORE BABBI HOME BAKERY BABBI HOME BAKERY DISPLAY	1				
8.20.0187	CROWNER BABBI HOME BAKERY	1				







Coni e Cialde

WAFFER CONES

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

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

Coni Wafer Stampati

WAFER CONES



Coppa mini



					
1.11.27	45 / 129	378	1	1	

Coppa piccola



					
1.11.13	50 / 134	280	1	1-2	

Coppa grande



					
1.11.29	58 / 152	200	1	2-3	

Bicchiere in Cialda Piccolo



    					
1.01.0177	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

ROLLED WAFER CONES



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).

Because of their nature and production method, the CIALDA VIENNA and ARROTOLATO rolled wafers are likely to differ from their nominal sizes. The diameter and length sizes shown in the charts are therefore to be considered approximate and can fall below or exceed the standard (+/- 2mm for the diameter, +/- 3mm for the length).

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 AND WAFER DECORATIONS



Cannoli in cialda corti



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

Cannoli di cialda lunghi



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

Cannoli di cialda mignon al cacao



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

Cannoli di cialda al cacao



1.02.10	14 / 90	250	6 CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE	



Cuori di cialda



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

Ventagli di cialda



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

Babette di cialda al cacao



				
1.02.12	16 / 92	310	6 CONFEZIONE IN LATTA TIN PACKAGE	



Cialde e Gaufrettes da Asporto

TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES



Cannoli di cialda corti multipack



1.02.53	13 / 90	8	100	

Ventagli di cialda multipack



1.02.54	63 / 95	5	100	

Baby cialda multipack



1.11.95	37 / 75	10	80	

Baby cialda multipack espositore



1.11.68	25 x 25 x 31	64	1	

Accessori

TOOLS



2.11.47

Caraffa graduata 5 litri
5 liters pitcher with
graduated scale

Segnagusto singolo angolare torte
Single cake taste curved marker

2.11.0144



Porta coni
Cone holder
12 fori/holes

30x19x60

5.02.38



5.02.39

Porta coni Cialda Vienna
Cialda Vienna Cone holder
2 fori/holes

13,5x14,5x60



Porta Topping
Topping holder
12 fori/holes

40x26,2x19,3

2.10.25



6 fori/holes

30x18x13h

2.10.26



Grembiule
Apron

5.01.53



Portatovaglioli in latta
Tin-lined napkin holder

5.02.07



5.02.04

Dispenser professionale
per Golose
Professional Golose
dispenser



Segnagusto singolo gelato
Single gelato taste marker

2.11.0133



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

2.11.0130

Vaso ceramica
Ceramic vase

Ø18x19

2.11.46



2.21.15

Spatola rigida con punta in gomma
Rigid spatula with rubber tip



Spatola in alluminio con
manico trasparente
Steel spatula with
transparent handle

2.11.56



Legenda

KEY

IMBALLO E UTILIZZO / PACKAGING AND USE



Confezioni per cartone
Packages per carton



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



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



Pezzi per confezione
Pieces per package



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



Porzioni di gelato
Gelato portions



Diametro e lunghezza in mm
Diameter and length in mm



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



Ricetta
Recipe

CONFEZIONE/ PACKAGE



Sacchetto
Bag



Secchiello
Plastic bucket



Secchiello
Plastic bucket



Bottiglia
Bottle



Scatola
Box

UTILIZZO/ USE



Gelato
Ice cream



Ristorazione
Restaurants



Bevande
Drinks



Gelato Soft
Soft Gelato



Pasticceria
Pastry



Dolci da forno
Bakery

TEMPERATURE / TEMPERATURES



Temperatura
d'utilizzo
Use temperature



Utilizzo a temperatura
ambiente
Room temperature use



Utilizzo a caldo
Warm use
(40 – 65°C)



Pastorizzazione
Pasteurization
(85°C)

CERTIFICAZIONI ED ALTRE INDICAZIONI / CERTIFICATIONS AND OTHER INDICATIONS



Certificazioni del prodotto
Product certifications



Idoneo per preparazioni vegane
Suitable for vegan recipes



Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli
Alimenti" 2026 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)
Gluten-free product listed in the AIC (Celiac Disease
Italian Association) 2026 Food Directory



Idoneo per preparazioni senza zuccheri aggiunti
Suitable for sugar free recipes



Idoneo per preparazioni senza glutine
Suitable for gluten free recipes



Idoneo per preparazioni senza lattosio
Suitable for lactose free recipes

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

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



BABBI SRL

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

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



www.babbi.com