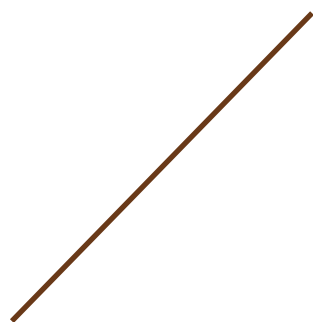


CATALOGO GENERALE

QUALITÀ
SUPERIORE
PER IL GELATO
ARTIGIANALE



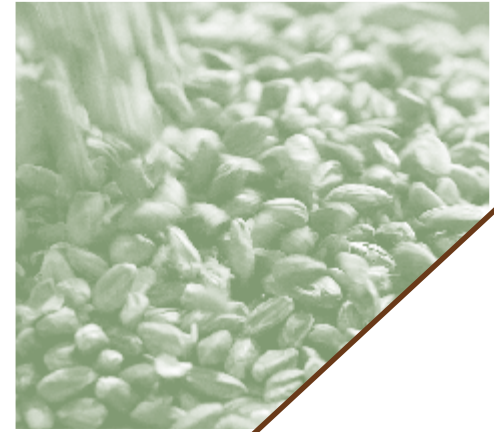


**ABBIAMO CREATO
UN BUON GELATO,
POI ABBIAMO DECISO
DI SPINGERCI OLTRE.**



Nata all'inizio degli anni 90, **Leagel** è un'azienda di semilavorati per gelateria e pasticceria che con costanza, passione e professionalità è riuscita a realizzare il sogno dei suoi fondatori: **raggiungere l'eccellenza nel settore della produzione e affermarsi a livello commerciale in campo nazionale e internazionale.** Tutte le nostre attività sono guidate da una filosofia imprenditoriale semplice e trasparente, frutto degli insegnamenti del fondatore Sig. **Leardini Tonino**, che ha saputo trasmettere la sua devozione per l'arte dolciaria a tutte le persone che lavorano in **Leagel**. Un impegno costante basato su un rapporto di completa fiducia con i nostri Clienti che sanno di poter contare su un'azienda giovane e dinamica, in grado di fornire loro un supporto tecnico adeguato, di soddisfare esigenze di personalizzazione dei semilavorati e continue novità sia a livello di prodotti che di strategie commerciali vincenti.

**ALTA TECNOLOGIA
PER MANTENERE
I SAPORI
DELLA TRADIZIONE
ARTIGIANALE.**





I NOSTRI PRODOTTI NASCONO DALLE MIGLIORI MATERIE PRIME, TRASFORMATE CON LA CURA E LA PASSIONE DI UNA VOLTA, PER PRESERVARE TUTTO IL GUSTO E L'AROMA DEL VERO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO.

Oggi Leagel rappresenta un punto di riferimento importante per il settore. Disponiamo di una capillare rete di vendita diretta in Italia ed in Germania e di una fitta rete di importatori e distributori nel Mondo. Presente con due stabilimenti di produzione, il primo nella Repubblica di San Marino ed il secondo a Sete Lagoas, nel cuore del Brasile, ci impegniamo, giorno per giorno, per divulgare, fino oltre Oceano, l'arte del gelato italiano. La qualità dei nostri prodotti è per noi un impegno costante e la ricerca dell'eccellenza è la nostra mission quotidiana. Siamo in grado di proporre ai nostri clienti prodotti con caratteristiche uniche nel settore, ottenuti con macchinari costruiti ad hoc per le nostre esigenze di lavorazione. L'esperienza dei tecnologi alimentari e le più aggiornate apparecchiature di produzione e controllo sono gli elementi basilari per il continuo sviluppo della nostra attività di produzione.

LEGENDA



DOSAGGIO PER
LT. DI LATTE/PANNA



DOSAGGIO PER
LT. DI ACQUA



DOSAGGIO PER
Kg. DI MISCELA



GLUTEN FREE



IMBALLO



LAVORAZIONE
C= CALDO • F= FREDDO



PRODOTTO CERTIFICATO
VEGAN OK






SOMMARIO

Basi Latte..... pag.	7	Paste Crema..... pag.	18
Basi Frutta..... pag.	8	Paste Frutta..... pag.	20
Neutri..... pag.	8	Variegati Crema..... pag.	21
Integratori..... pag.	9	Variegati Frutta..... pag.	22
Gelato Caldo..... pag.	9	Coperture - Stickaway..... pag.	23
I Love Soia..... pag.	10	Topping..... pag.	24
Gelato di Riso..... pag.	10	Ristorazione..... pag.	25
Gelato Vegan..... pag.	11	Fruitube..... pag.	26
Relaxing Gelato..... pag.	12	Sciroppi per Granita..... pag.	26
Easy Crema..... pag.	12	Granelle..... pag.	27
Easy Frutta..... pag.	13	Cacao - Liquirizia..... pag.	27
Gelato al Cioccolato..... pag.	14	Kit..... pag.	28
Linea..... pag.	14		
Ice Mix..... pag.	15	LINEA PASTICCERIA	
Gelato Soft..... pag.	15	Stabilizzanti..... pag.	29
Easy Ice..... pag.	16	Paste Crema e Frutta..... pag.	30
Specialità e Preparati Aromatizzanti..... pag.	16	Farciture..... pag.	31
Linea Gold..... pag.	17	Glasse a specchio..... pag.	31

BASI LATTE

Non c'è limite alla varietà di sapore dei gelati, ma tutti i gusti hanno in comune la base, forse l'elemento più importante per avere il gelato dalla consistenza e struttura che più ci piace. Leagel propone una vasta gamma di miscele base in polvere, più o meno complete, per soddisfare tutte le esigenze di lavorazione del gelatiere.



COD.	PRODOTTO				
114201	ArtiKa 100	●	70	6 x 2 Kg	C
111301	Base Classic 50	●	35	6 x 2 Kg	C
111401	Base Classic 100	●	70	6 x 2 Kg	C
111001	Base Cuor di Panna 50 a Freddo	●	35	6 x 2 Kg	C/F
115401	Base Eccelsa	●	70	6 x 2 Kg	C
115601	Base Latte Gelato Master School	●	120	6 x 2 Kg	C
115101	Base Stickaway®	●	100	6 x 2 Kg	F
115701	Base Superior 100	●	70	6 x 2 Kg	C/F
152501	Base Vegan 	●	420 + migl.	12 x 1,1 Kg	C (50°)
114901	Competition 100	●	70	6 x 2 Kg	C
114605	Complet	●	330	10 Kg	C
111601	La Numero Uno	●	70	6 x 2 Kg	C
110101	Lea Pan 50	●	35	6 x 2 Kg	C
110201	Lea Pan 50 a Freddo	●	35	6 x 2 Kg	C/F
110301	Lea Pan 100	●	70	6 x 2 Kg	C
110401	Lea Pan 100 a Freddo	●	70	6 x 2 Kg	C/F
110601	Lea Pan 100 Mix	●	70	6 x 2 Kg	C
110801	Lea Pan 150	●	100	6 x 2 Kg	C
114701	Lea Pan 250 C/F	●	166	6 x 2 Kg	C/F
115001	Panna Love	●	70	6 x 2 Kg	F
114301	Panna 100	●	70	6 x 2 Kg	C
114801	Panna 50 C/F	●	35	6 x 2 Kg	C/F
 115801	Base Natura 100 Gelato Master School	●	100	6 x 2 Kg	C
112701	Base Cuor di Panna 50 Plus a Freddo	●	35	6 x 2 KG	F
111901	Base Tuttapanna 50 C/F	●	35	6 x 2 KG	C/F
114101	Base Giò 50	●	35	6 x 2 KG	C
114401	Base Royal 50 C/F	●	35	6 x 2 KG	C/F

Base Latte

Eccelsa[®]

il prestigio alla base del gelato

Base *Eccelsa* è l'ultima evoluzione in termini di tecnica e qualità della Ricerca e Sviluppo Leagel, frutto di uno studio approfondito per raggiungere i migliori risultati di struttura perseguibili in un gelato.

Utilizzando *Base Eccelsa* infatti si ottiene un *gelato che si eleva al top per gusto e consistenza, cremoso, caldo al palato e straordinariamente soffice.*

Con ingredienti di ultima generazione per un gelato eccellente.

Confezione: 6 buste da 2 kg

Lavorazione: a caldo

Dosaggio per litro di latte

100 g. di Base Eccelsa
+ 1 litro di latte
+ 230 g. di zucchero
+ 100 g. di panna



Base Latte

Superior 100 C/F

Superior 100 è l'ultima base sviluppata da Leagel, ideale per il gelatiere alla ricerca di un gelato dalla **struttura cremosa, piacevolmente caldo al palato ed alto in vetrina**. Base Superior 100 sarà presto un best seller in gelateria anche grazie alla sua **quotazione strategica** che le permette di vantare un invidiabile rapporto qualità/prezzo.

Base Superior 100 è perfetta sia a caldo che a freddo, presenta al suo interno grassi vegetali **esclusivamente a base di cocco** e solo **addensanti estremamente nobili** come ad esempio la gomma di tara. Base Superior 100 è aromatizzata con selezionatissimi **aromi naturali** e permette al gelatiere di preparare una base bianca eccellente con una nota di gusto ben equilibrata e particolarmente piacevole al palato.



Confezione:

- 6 buste x 2 kg



Dosaggio per litro di latte:

- 100 gr



Lavorazione:

- a caldo/freddo

GLUTEN
FREE

Cod. 115701



www.leagel.com

Base Vegan

e Miglioratore a base di Olio di Oliva

Il gelato vegano rappresenta l'incontro tra il gusto del gelato artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Il connubio tra Base Vegan ed il Miglioratore a base di Olio di Oliva è il punto di partenza dell'intero progetto Gelato Vegan; grazie a questi due prodotti è infatti possibile preparare una vasta gamma di gusti gelato vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free, con olio di oliva e ricchi di fibre vegetali. La Base Vegan ed il Miglioratore a base di Olio di Oliva, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, sono garantiti VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:

- Base Vegan: 12 buste x 1,1 kg
- Miglioratore: 6 flaconi x 0,8 kg



Dosaggio:

- Base Vegan: 1,1 kg
- Miglioratore a Base di Olio di Oliva: 240 g
- Acqua calda: 2,6 lt



Lavorazione:

- acqua a 50°



cod. 152 501



Base Natura 100

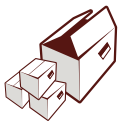
Gelato Master School

Innovazione al naturale

Base Natura 100 GMS è l'innovativo prodotto messo a punto dal reparto R&D Leagel nato per rispondere alle esigenze del gelatiere e del consumatore alla ricerca di un gelato artigianale di crema 100% naturale senza emulsionanti.

Un gelato con "etichetta corta"

Con Base Natura 100 GMS il gelatiere è in grado di mantecare un gelato completamente naturale, senza monodigliceridi e solo con addensanti di origine naturale: guar e carruba. Leagel esplora le più attuali tendenze di gusto e propone una base innovativa, frutto di una lunga ricerca, un prodotto caratterizzato dall'etichetta corta, ricco di proteine del latte, fibre vegetali (come l'Alfaciclodestrina), senza emulsionanti e per scelta senza aromi.



Packaging:

- 6 buste x 2 kg

cod. 115801



Dosaggio per kg di miscela:

- 100 g

GLUTEN
FREE



Lavorazione:

- caldo



Con Base Natura 100 GMS puoi preparare...

Le nostre ricette consigliate:

Base Bianca

Ricetta 1 (ricca)

Latte fresco 3,5 % m.g.	600 g
Panna fresca 3,5 % m.g.	150 g
Saccarosio	150 g
Base Natura 100 GMS	100 g
Tot.	1.000 g

zuccheri	grassi	Sngl	Altri solidi	Solidi totali
19,20 %	7,35 %	10,30 %	1,95 %	38,80 %

Base Bianca






Ricetta 2 (molto ricca)

Latte fresco 3,5 % m.g.	560 g
Panna fresca 3,5 % m.g.	180 g
Saccarosio	150 g
Base Natura 100 GMS	100 g
Latte magro in polvere	10 g
Tot.	1.000 g

zuccheri	grassi	Sngl	Altri solidi	Solidi totali
19,20 %	8,20 %	11,30 %	2,70 %	41,40 %

BASI FRUTTA

Le basi frutta Leagel esaltano il sapore della frutta donando al gelato la freschezza e la genuinità tipiche della frutta appena raccolta e permettono di ottenere un gelato corposo e spatolabile. Ideali anche per la preparazione di sorbetti.





COD.	PRODOTTO				
120401	Cremafrutta	●	35	6 x 2 Kg	C/F
120101	Lea Frutt 50	●	35	6 x 2 Kg	C/F
120301	Lea Frutt 100	●	70	6 x 2,5 Kg	C/F
120501	Specialfrutta	●	35	6 x 2 Kg	C/F
120701	Limone 50	●	35	6 x 2,5 Kg	C/F
NEW 126901	Base Frutta 50 Gelato Master School 	●	35	6 x 2 Kg	C/F



NEUTRI

8
.....
9

Per il gelatiere che vuole costruire da solo la propria base, abbiamo creato una linea di neutri latte e frutta da completare con integratori ed altre materie prime.

COD.	PRODOTTO				
130501	Neutro N110 g a Caldo	●	6-8	6 x 2 Kg	C
130301	Neutro Lea Cal 10	●	8-10	6 x 2 Kg	C
130401	Neutro Lea Cal 10 a Freddo	●	8-10	6 x 2 Kg	C/F
130601	Neutro CL 10	●	8-10	6 x 2 Kg	C
130101	Neutro Latte 5 a Caldo	●	5	6 x 2 Kg	C
130701	Neutro Frutta 5 a Freddo	●	5	6 x 2 Kg	C/F
131201	Neutro Gelato Master School	●	5	6 x 2 Kg	C

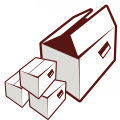
Base Frutta 50

Gelato Master School

Base Frutta 50 GMS nasce dalla volontà di ottenere un gelato realmente “clean label” e 100% naturale senza penalizzare struttura e spatolabilità.

Tendenza “al naturale”

Con Base Frutta 50 GMS il gelatiere è in grado di mantecare un gelato completamente naturale, privo di “numeri E” in etichetta, sostituiti da addensanti ed emulsionanti di origine completamente naturale. Leagel esplora le più attuali tendenze di gusto e propone una base innovativa, frutto di un particolare processo produttivo ad alto contenuto tecnologico, un prodotto caratterizzato dall’etichetta pulita, dal dosaggio a 50g e dalla certificazione VeganOk!



Packaging:

- 6 buste x 2 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 50 g



Lavorazione:

- caldo/freddo

cod. 126901



Con Base Frutta 50 GMS puoi preparare...

Le nostre ricette consigliate:

LIMONE

Glucosil GMS	260 g
Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	840 g
Acqua	2148 g
Succo di Limone	400 g
Pasta Limone comp. A	160 g
Pasta Limone comp. B	52 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

MANGO

Glucosil GMS	260 g
Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	640 g
Acqua	1280 g
Pasta Mango Alphonso	80 g
Polpa di Mango	1600 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

FRAGOLA

Glucosil GMS	260 g
Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	820 g
Acqua	1460 g
Pasta Fragola Extra	120 g
Polpa di Fragole	1200 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

TUTTA FRAGOLA

Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	960 g
Acqua	900 g
Polpa di Fragole	2000 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

Mousse Vegana

la base vegana per la pasticceria artigianale

La pasticceria vegana è l'incontro tra il prestigioso mondo della pasticceria artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Con Mousse Vegana è possibile preparare torte e semifreddi vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free e ricchi di fibre vegetali. Mousse Vegana, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:
• 6 buste x 2,4 kg



Dosaggio per litro di acqua:
• 600 g



Lavorazione:
• a freddo

cod. 164 701








INTEGRATORI

MIGLIORATORI DI STRUTTURA

INTEGRATORI






È una linea di prodotti, in pasta o in polvere, da aggiungere alla miscela base di latte o frutta per esaltarne i sapori, la spatolabilità, la cremosità e la conservazione in vetrina o nel pozzetto. Gli integratori permettono, in base ai diversi dosaggi di impiego, di variare la struttura del gelato e di soddisfare le diverse esigenze del gelatiere.

COD.	PRODOTTO				
260101	Lea Fin	●	10-30	2 x 5 Kg	C/F
141001	Lea Plus Protein	●	20-40	6 x 2 Kg	C/F
140901	Lea Maltodex	●	10-30	6 x 2 Kg	C/F
141301	Miglioratore per Creme e Frutta	●	10-30	6 x 1,3 Kg	C/F
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oliva 	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F
141601	Glucosil Gelato Master School	●	40-50	6 x 2 Kg	C/F
142001	Protein Plus Gelato Master School	●	40	6 x 2 Kg	C/F



GELATO CALDO

Il gelato caldo è un piacevole punto di incontro tra il gelato classico ed il semifreddo. Dal gusto sublime ed intenso è soffice e cremoso, caldo al palato ed accattivante agli occhi. Ideale da proporre nei mesi invernali, si può realizzare nei gusti più svariati semplicemente aggiungendo alla base per gelato caldo le paste concentrate.

COD.	PRODOTTO					
160801	Panna Mont	●		500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse alla Soia	●		600	6 x 2,5 Kg	F
160701	Panna Melody	●		500	6 x 2 Kg	F
164701	Mousse Vegana 	●		600	6 x 2,4 Kg	F

I LOVE SOIA®

Il gelato alla soia, nato all'insegna della bontà e della salute, offre in modo sano, equilibrato e piacevolmente gustoso tutte le proprietà nutrizionali della soia, senza rinunciare al gusto ed alla cremosità del gelato tradizionale. È senza lattosio, senza colesterolo, dolcificato con fruttosio, ricco di fibre e con grassi di origine vegetale.

COD.	PRODOTTO				
150101	Base Soia (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150301	Soia all'A.C.E. (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150401	Soia al Cacao (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151001	Soia alla Mela Verde (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151101	Soia alla Vaniglia con Bacche (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151501	Soia panna (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)



GELATO DI RISO

Il gelato di riso è un'alternativa gustosa e sana al gelato tradizionale, pensato per chi, come i celiaci, deve attenersi ad una dieta priva di glutine ed alle persone che, intolleranti al comune latte vaccino, non vogliono rinunciare al piacere di un gelato.

COD.	PRODOTTO				
153001	Riso & Panna 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
153101	Riso & Vaniglia 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)

Il gelato alla soia Leagel offre, in modo equilibrato e gustoso, tutte le proprietà nutrizionali della soia senza dover rinunciare al gusto e alla cremosità del gelato tradizionale.

Il gelato alla soia Leagel è:

SENZA LATTOSIO:

indicato per chi è intollerante al lattosio e quindi non può mangiare il gelato tradizionale.

SENZA COLESTEROLO:

gli alimenti che non contengono colesterolo ci aiutano a rimanere in forma.

SENZA GRASSI ANIMALI:

il gelato alla soia contiene solo grassi di origine vegetale.

CON FRUTTOSIO:

il fruttosio è una fonte energetica di facile assimilazione e modifica molto meno la glicemia nel sangue rispetto allo zucchero.

RICCO DI FIBRE:

aiuta a mantenere la regolarità intestinale.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g
DI GELATO ALLA SOIA GUSTO CREMA**

Valore Energetico	Kcal	143
	KJ	605
Grassi totali	g	3,46
• di cui saturi		50,5%
• monoinsaturi		39,6%
• polinsaturi		9,9%
Proteine	g	1,46
Fibre vegetali	g	6,1
Sodio	mg/100 g	36



LEAGEL s.r.l. - Strada delle Seriole, 55 - 47894 Chiesanuova (RSM)
tel. +378 0549 999435 - fax +378 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com

I  SOIA

**IL GELATO ALLA SOIA LEAGEL
AMA DI PIÙ LA TUA GELATERIA...**





...PERCHÈ AMA DI PIÙ I TUOI CLIENTI.

INFATTI IL GELATO ALLA SOIA LEAGEL È:

TUTTO BENESSERE,
TUTTA NATURA,
TUTTA BONTÀ!

E TUTTA VISIBILITÀ
SUL TUO
PUNTO VENDITA!

I ♥ SOIA

IL GELATO ALLA SOIA TI AMA DI PIÙ.

TUTTO BENESSERE,
TUTTA NATURA,
TUTTA BONTÀ!

Il gelato alla soia è senza lattosio senza grassi animali con fruttosio e ricco di fibre!

Flyer per clienti

Che cos'è il gelato alla soia

Il gelato alla soia offre, in modo equilibrato e gustoso, tutte le proprietà nutrizionali della soia senza dover rinunciare al gusto e alla cremosità del gelato tradizionale.

Il gelato alla soia è:

- SENZA LATTOSIO:** indicato per chi è intollerante al lattosio e quindi non può mangiare il gelato tradizionale.
- SENZA COLESTEROLO:** gli alimenti che non contengono colesterolo ci aiutano a rimanere in forma.
- SENZA GRASSI ANIMALI:** il gelato alla soia contiene solo grassi di origine vegetale.
- CON FRUTTOSIO:** il fruttosio è una fonte energetica di facile assimilazione e modifica molto meno la glicemia nel sangue rispetto allo zucchero.
- RICCO DI FIBRE:** aiuta a mantenere la regolarità intestinale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g DI GELATO ALLA SOIA GUSTO CREMA

Valore Energetico	Kcal	143
	Kj	605
Grassi totali	g	3,46
- di cui saturi	g	50,5%
- monoinsaturi	g	39,6%
- polinsaturi	g	9,9%
Proteine	g	1,46
Fibre vegetali	g	6,1
Sodio	mg/100g	36

by LEAGEL

www.leagel.com



Segnagusti

Espositore da banco
19 x 29 cm
con tasca porta flyer

I ♥ SOIA

IL GELATO ALLA SOIA TI AMA DI PIÙ.

TUTTO BENESSERE, TUTTA NATURA, TUTTA BONTÀ!

Il gelato alla soia è senza lattosio senza grassi animali senza colesterolo con fruttosio e ricco di fibre!

www.leagel.com

GELATO DI RISO

Piacere sano e leggero



*Senza Lattosio
Senza Colesterolo
Senza Glutine
Senza Zucchero
(saccarosio)
Ricco Di Fibre
Meno Calorie*

LEAGEL
semilavorati per gelateria e pasticceria



La bontà e i benefici del riso in un gelato.....

Il gelato di riso è un'alternativa gustosa e sana al gelato tradizionale, pensato soprattutto per chi vuole seguire una dieta priva di glutine e per le persone che, intolleranti al comune latte vaccino, non vogliono rinunciare al piacere di un gelato. E' leggero e facilmente digeribile, dal gusto pieno e goloso, ideale per un'alimentazione sana e bilanciata. Il gelato di riso è salutare perché:

SENZA LATTOSIO:

indicato per chi è intollerante al latte vaccino

SENZA COLESTEROLO:

un'alimentazione a base di alimenti che non contengono colesterolo contribuisce a ridurre il rischio di infarto e di problemi cardiovascolari

SENZA GLUTINE:

indicato per chi è intollerante alla farina di alcuni cereali che contengono glutine (frumento, avena, orzo, segale)

SENZA ZUCCHERO (SACCAROSIO):

dolcificato con fruttosio che è una fonte energetica di facile assimilazione

RICCO DI FIBRE:

aiuta a regolarizzare il funzionamento dell'intestino e a ridurre l'assorbimento dei grassi e del colesterolo

CON POCHE CALORIE:

ideale per chi vuole mantenersi in forma senza rinunciare al gusto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g DI GELATO DI RISO					
	proteine (g)	grassi (g)	carboidrati (g)	fibre alimentari (g)*	valore energetico (kcal)
RISO & PANNA	1,4	4,7	23,8	4,5	143
RISO & VANIGLIA	1,4	4,6	23,7	4,5	141
RISO & CACAO	2,3	5,9	24,4	4,5	160
RISO & FRAGOLA	1,3	3,9	24,6	4,5	136

* pari al 25% della R.D.A.

Da oggi il gelato di riso è in polvere!!!

Per preparare un ottimo gelato di riso senza sprechi e in poco tempo, Leagel ha creato una linea di prodotti completi in polvere standardizzando un processo produttivo che rende perfettamente solubile il riso in polvere, mantenendo comunque inalterate tutte le proprietà benefiche e distintive che lo caratterizzano. Il preparato Leagel contiene fino al 30% di riso in polvere e ciò permette, quando si reidrata il prodotto, di ottenere le stesse caratteristiche del "latte" di riso.



I vantaggi del gelato di riso Leagel:

- 1) **Semplicità d'uso:** è semplice e veloce da preparare; al prodotto in polvere basta aggiungere esclusivamente acqua e la miscela è pronta!
- 2) **Conservazione:** il prodotto, essendo in polvere, può essere conservato fino a 2 anni dalla data di produzione
- 3) **Stoccaggio:** il prodotto è confezionato in pratiche dosi da 1.350 Kg riducendo al minimo i problemi di spazio nel tuo laboratorio
- 4) **Ottimo rapporto qualità / prezzo / praticità:** il gelato di riso Leagel non ti costerà di più del gelato tradizionale, ti permetterà di stupire i tuoi clienti per la sua bontà e di velocizzare il tuo lavoro

Disponibile nei gusti:

Riso & Panna

Riso & Cacao

Riso & Vaniglia

Riso & Fragola

La bontà e i benefici del riso in un gelato.....



Il gelato di riso è un'alternativa gustosa e sana al gelato tradizionale, pensato soprattutto per chi vuole seguire una dieta priva di glutine e per le persone che, intolleranti al comune latte vaccino, non vogliono rinunciare al piacere di un gelato. È leggero e facilmente digeribile, dal gusto pieno e goloso, ideale per un'alimentazione sana e bilanciata.

Il gelato di riso è salutare perché:

SENZA LATTOSIO:

indicato per chi è intollerante al latte vaccino

SENZA COLESTEROLO:

consumare alimenti che non contengono colesterolo fa bene alla salute

SENZA GLUTINE:

indicato per chi è intollerante alla farina di alcuni cereali che contengono glutine (frumento, avena, orzo, segale)

CON FRUTTOSIO:

dolcificato con fruttosio che è una fonte energetica di facile assimilazione

RICCO DI FIBRE:

aiuta a regolarizzare il funzionamento dell'intestino e a ridurre l'assorbimento dei grassi e del colesterolo

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g DI GELATO DI RISO						
	valore energetico (kcal)	grassi (g)	proteine (g)	fibre vegetali (g)	carboidrati (g)	sodio mg/100g
RISO & PANNA	143	4,7	1,4	6,1	23,8	36
		<i>di cui saturi 50,5% monosaturi 39,6% polisaturi 9,9%</i>				
RISO & VANIGLIA	141	4,6	1,4	6,1	23,7	36
		<i>di cui saturi 50,5% monosaturi 39,6% polisaturi 9,9%</i>				
RISO & CACAO	160	5,9	2,3	6,1	24,4	36
		<i>di cui saturi 50,5% monosaturi 39,6% polisaturi 9,9%</i>				
RISO & FRAGOLA	136	3,9	1,3	6,1	24,6	36
		<i>di cui saturi 50,5% monosaturi 39,6% polisaturi 9,9%</i>				

The excellence and the benefits of rice ice-cream...



Rice Ice-cream is a tasty and healthy alternative to traditional ice-cream, especially for those people who need a gluten-free diet or are intolerant to cow milk, and don't want to renounce the pleasure of an ice-cream. Rice Ice-cream with its great taste, is light and easy to digest, so ideal for a healthy and balanced diet.

Rice Ice-cream is healthy because it is:

WITHOUT LACTOSE:

especially for cow milk intolerants

WITHOUT CHOLESTEROL:

a free-cholesterol based diet is healthy

WITHOUT GLUTEN:

especially for those who are intolerant to meal made out by some cereals that contain gluten (wheat, oat, barley, rye)

WITH FRUCTOSE:

sweetened with fructose, which is an easy to be assimilated energetic source

RICH IN FIBRES:

fibres help regularizing intestine functionalities and reduce the absorption of fats and cholesterol

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g OF RICE ICE-CREAM						
	energetic value (kcal)	fats (g)	proteins (g)	vegetable fibres (g)	carbohydrates (g)	sodium mg/100g
RICE & CREAM	143	4,7	1,4	6,1	23,8	36
		<i>saturated 50,5% monounsaturated 39,6% polyunsaturated 9,9%</i>				
RISO & VANILLA	141	4,6	1,4	6,1	23,7	36
		<i>saturated 50,5% monounsaturated 39,6% polyunsaturated 9,9%</i>				
RICE & COCOA	160	5,9	2,3	6,1	24,4	36
		<i>saturated 50,5% monounsaturated 39,6% polyunsaturated 9,9%</i>				
RICE & STRAWBERRY	136	3,9	1,3	6,1	24,6	36
		<i>saturated 50,5% monounsaturated 39,6% polyunsaturated 9,9%</i>				

I nostri prodotti

Basi Panna e Frutta

Integratori e Neutri

Basi per Soft-Ice

Preparati per Dessert e Sorbetti

Paste Classiche per rinnovare la tradizione

Paste alla Frutta, con pezzettoni,
per esaltarne il gusto

Variegati e Farciture

Topping assortiti

Sciroppi per Granita

Preparati per Gelato alla Soia

Preparati per Gelato di Riso



LEAGEL s.r.l.
Tel. 0549/999435
Fax 0549/999477
Dall'estero Tel. 00378-999435
<http://www.leagel.com>
e-mail: info@leagel.com

GELATO VEGAN

Con Gelato Vegan è possibile proporre fino ad un'intera vetrina di gelato vegano scegliendo tra la vasta gamma di prodotti Leigel certificati "VeganOk", per garantire ai propri clienti un prodotto privo di qualsiasi fonte di origine animale. Grazie ai prodotti della linea Gelato Vegan è possibile preparare in maniera pratica e veloce gelati e semifreddi vegani, di crema e di frutta.



COD.	PRODOTTO				
152501	Base Vegan	●	420 + migl.	12 x 1,1 Kg	C (50°)
NEW 126901	Base Frutta 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	C/F
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oliwa	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F
164701	Mousse Vegana	●	600	6 x 2,4 Kg	F
150101	Base Soia (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150301	Soia all'A.C.E. (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150401	Soia al Cacao (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151001	Soia alla Mela Verde (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151101	Soia alla Vaniglia con Bacche (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151501	Soia panna (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
153001	Riso & Panna	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
153101	Riso & Vaniglia	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
152701	Mirtillo nero, sambuco e limone	●	450	12 x 1,2 Kg	F
NEW 152901	Liquirizia, Menta e Finocchio	●	450	12 x 1,2 Kg	F
NEW 152801	Camomilla, Melissa e Passiflora	●	450	12 x 1,2 Kg	F
126501	Easy Tè Verde	●	500	12 x 1,25 Kg	F
152601	Pera & Zenzero Vegan	●	450	12 x 1,2 Kg	F
113605	Box Cioccolato Superblack	●	665	12,8 Kg	C (50°)
212905	Pasta Nocciola Piemonte I.G.P.	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
213305	Pasta Mandorla d'Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
312505	Pasta Vaniglia Gold	●	30	1 x 3,5 Kg	C/F
212605	Pesto di Pistacchi	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
NEW 214605	Pesto di Mandorle di Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
NEW 214705	Pesto - Nocciola Piemonte I.G.P.	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru	●	Q.B.	1 x 3,5 Kg	C
214405	Nocciola Piemonte IGP Strong	●	80	2 x 3,5 Kg	F
232301	Loveria Fondente	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232401	Vegella	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
126401	Base Fruitube	●	200	6 x 2,5 Kg	F
212630	Pesto di Pistacchi in barattolo	●	100	6 x 1,2 Kg	F
312530	Vaniglia Gold in barattolo	●	30	6 x 1,5 Kg	F

GELATO VEGAN

by **LEAGEL**
specializzati per gelateria e pasticceria



CERTIFICATO
VEGAN OK
BY LEAGEL

“ *il piacere
del gelato artigianale
incontra l'equilibrio
della filosofia Vegan* ”

Cos'è il **gelato vegano**?

Il gelato vegano è l'incontro tra il **gusto del gelato artigianale** e l'equilibrio della **filosofia vegana**, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo. Gelato Vegan è la nuova linea di prodotti Leagel dedicata alla preparazione del gelato vegano, **senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free, con olio di oliva e ricco di fibre vegetali**. Tutti i prodotti della linea Gelato Vegan sono garantiti **VeganOk**, la certificazione etica del mondo vegan.



**SENZA
GRASSI
ANIMALI**



**SENZA
LATTOSIO**



**SENZA
COLESTEROLO**



**SENZA
GLUTINE**



**NO
OGM**



**CON
OLIO DI
OLIVA**



**CON
FIBRE
VEGETALI**

Quali **opportunità** per la gelateria?

“Salute, palato e genuinità, ma anche etica e rispetto degli animali” è questa la fotografia dei cambiamenti che si stanno verificando nelle abitudini alimentari della popolazione di oggi dove, una parte consistente di consumatori, segue una dieta vegana. **Gelato Vegan è la proposta di Leagel per la gelateria all'avanguardia**, attenta ai nuovi trend, pronta ad accogliere le richieste del consumatore moderno e non solo di un pubblico vegano. **Grazie alla certificazione VeganOk potrai garantire ai tuoi clienti un prodotto privo di qualsiasi fonte di origine animale.**

La comunicazione in gelateria.

Assieme al Kit Gelato Vegan riceverai lo speciale Ricettario Gelato Vegan, la Vetrofania con il logo ufficiale "VeganOk", il kit di Segnagusti VeganOk e la possibilità di segnalare il tuo locale sul sito web www.veganok.com.*



Il Kit Gelato Vegan comprende:

n° 1 cartone di Base Vegan + n° 1 cartone di Miglioratore a Base di Olio di Oliva.



IL RICETTARIO

Tante idee e ricette per guidare il gelatiere nella preparazione della vetrina gelato vegana.



I SEGNAGUSTI

Un kit completo di segnagusti Vegan Ok, personalizzabili, da inserire direttamente nel gelato in vetrina.



LE VETROFANIE

Adesivi con il logo ufficiale VeganOk da esporre sulle vetrine della gelateria artigianale.



LA TUA ATTIVITÀ SU WWW.VEGANOK.COM

Aderendo al progetto Gelato Vegan avrai diritto alla visibilità gratuita sul network di VeganOK con una scheda dedicata su www.veganok.com, un articolo di promozione su Promiseland.it e l'iscrizione alla app TuttoVegan.

I prodotti Leagel Gelato Vegan.

Utilizzando i prodotti della linea Gelato Vegan potrai preparare gelati e semifreddi vegani, di crema e di frutta.

COD.	DESCRIZIONE	IMBALLO
<i>Basi e miglioratori</i>		
152501	Base Vegan	12 x 1,1 kg
260201	Miglioratore a Base di Olio di Oliva	6 x 0,8 kg
126501	Easy Tè Verde	12 x 1,25 kg
164701	Mousse Vegana	6 x 2,4 kg
<i>Gelato al Cioccolato</i>		
113605	Box Super Black	8 x 1,6 kg
<i>Paste Crema</i>		
212605	Pesto di Pistacchi ® Linea Gold	1 x 3,5 kg
212905	Pasta Nocciola Piemonte IGP Linea Gold	1 x 3,5 kg
213305	Pasta Mandorla d'Avola Linea Gold	1 x 3,5 kg
312505	Pasta Vaniglia Linea Gold	1 x 3,5 kg
214405	Pasta Nocciola Piemonte IGP Strong	2 x 3,5 kg
<i>Variegati Crema</i>		
232301	Loveria ® Fondente	2 x 5,5 kg
232401	Vegella ®	2 x 5,5 kg
<i>Coperture</i>		
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru Linea Gold	1 x 3,5 kg



GELATO
VEGAN

www.gelatovegan.com



Leagel S.r.l. Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, Repubblica di San Marino
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
Email info@leagel.com - Web www.leagel.com



Azienda con Sistema di Gestione
per la Sicurezza Alimentare
UNI EN ISO 22000 certificato da SGS.

il Ricettario

GELATO VEGAN



“Tante idee e ricette dedicate al gelato vegano”



Questo ricettario è stato stampato su carta 100% riciclata.



COS'È IL GELATO VEGANO?

Questo ricettario ti aiuterà passo a passo nella preparazione della vetrina di gelato vegano certificato per la gelateria. Il gelato vegano è l'incontro tra il **gusto del gelato artigianale** e l'equilibrio della **filosofia vegana**, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo. **Gelato Vegan** è la nuova

linea di prodotti Leagel dedicata alla preparazione del gelato vegano, **senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free, con olio di oliva e ricco di fibre vegetali**. Tutti i prodotti della linea **Gelato Vegan** sono garantiti **VeganOk**, la certificazione etica del mondo vegan.

QUALI OPPORTUNITÀ PER LA GELATERIA?

“Salute, palato e genuinità, ma anche etica e rispetto degli animali” è questa la fotografia dei cambiamenti che si stanno verificando nelle abitudini alimentari della popolazione di oggi dove, una parte consistente di consumatori, segue una dieta vegana. **Gelato Vegan** è la proposta di Leagel per la gelateria

all'avanguardia, attenta ai nuovi trend, pronta ad accogliere le richieste del consumatore moderno e non solo di un pubblico vegano. **Grazie alla certificazione VeganOk potrai garantire ai tuoi clienti un prodotto privo di qualsiasi fonte di origine animale.**

CONSIGLI UTILI...

Caro gelatiere, ti ricordiamo inoltre che per garantire un gelato 100% vegano dovrai maneggiare con cura i prodotti della linea **Gelato Vegan**, evitando rischi di contaminazione con altri prodotti o ingredienti.

Ti consigliamo pertanto di:

1. Utilizzare utensili e strumenti sempre puliti;
2. Lavare con cura il mantecatore prima di ogni preparazione di gusti vegani;
3. Utilizzare vaschette o pozzetti dedicati.

Gelato al gusto di *Stracciatella*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	660 g	2.600 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	60 g	240 g
Copertura Cioccolato Fondente Grand Cru dell'Ecuador 	q.b.	q.b.



Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore e agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare. Sciogliere la copertura a bagnomaria. Terminare decorando a piacere.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare la vaschetta.

Gelato Variegato *Vegella*®

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	660 g	2.600 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	60 g	240 g
Vegella® 	q.b.	q.b.




Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore e agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare. Farcire con Vegella® a metà e a fine vaschetta.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare la vaschetta.

Gelato al gusto di *Vaniglia*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	660 g	2.600 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	60 g	240 g
Pasta Vaniglia Gold 	40 g	160 g

Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore e la Pasta Vaniglia Gold e agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare con baccelli di vaniglia.

Gelato al gusto di *Mandorla d'Avola*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	550 g	2.200 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Pasta Mandorla d'Avola Linea Gold 	100 g	400 g
Fruttosio	20 g	80 g




Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore, la Pasta Mandorla d'Avola ed il fruttosio ed agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare con rottami di mandorle.

Gelato al gusto di *Nocciola Piemonte IGP*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	550 g	2.200 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Pasta Nocciola Piemonte IGP "Linea Gold" oppure "Strong" 	120 g	480 g
Fruttosio	20 g	80 g




Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore, la Pasta Nocciola Piemonte IGP ed il fruttosio ed agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare con nocciole intere.

Gelato al gusto di *Pesto di Pistacchi*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	550 g	2.200 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Pesto di Pistacchi Linea Gold 	100 g	400 g
Fruttosio	20 g	80 g

Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore, il Pesto di Pistacchi ed il fruttosio ed agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare con pistacchi interi.

Gelato al gusto di *Cioccolato Fondente*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
<i>Super Black</i> 🍷	410 g	1.600 g
<i>Acqua calda</i>	590 g	2.300 g

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato Super Black in acqua calda (50 °C). Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema. Concludere eseguendo un rapido passaggio in abbattitore.

Cremino Fondente Vegano

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
<i>Base Vegan</i> 🍷	280 g	1.100 g
<i>Acqua calda</i>	660 g	2.600 g
<i>Miglioratore a base di Olio di Oliva</i> 🍷	60 g	240 g
<i>Loveria Fondente</i> 🍷	<i>q.b.</i>	<i>q.b.</i>


Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore e agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare. Estrarre il gelato dal mantecatore adagiandolo su una vaschetta larga, mettere in abbattitore per qualche minuto e farcire in superficie con abbondante Loveria Fondente.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di crema.

Gelato al gusto di *Tè Verde*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Easy Tè Verde 	330 g	1.250 g
Acqua calda	670 g	2.600 g

Procedimento:

Sciogliere il prodotto Easy Tè Verde in acqua calda (50 °C). Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di frutta. Concludere eseguendo un rapido passaggio in abbattitore.

Gelato al gusto di *Fragola* *

* Ricetta valida anche per:

Melone, Pesca, Albicocca, Mela, Kiwi, Pera, Lampone, Mirtillo, Frutti di Bosco

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	200 g	800 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Fragole	500 g	2.000 g



Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore e le fragole mixando fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di frutta. Eseguire un rapido passaggio in abbattitore prima di decorare con fragole fresche di stagione.

Gelato al gusto di *Limone*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	500 g	2.000 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Succo di Limoni	200 g	800 g
Scorza di Limoni	q.b.	q.b.

Procedimento:


Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore, il succo di limoni e la scorza di limoni e agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora, togliere la scorza e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di frutta. Concludere eseguendo un rapido passaggio in abbattitore.

Gelato al gusto di *Arancia* *

* Ricetta valida anche per:
Mandarino e Pompelmo

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	290 g	1.200 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Succo di arancia	400 g	1.600 g
Scorza di arancia	q.b.	q.b.

Procedimento:



Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore, il succo di arancia e la scorza di arancia e agitare fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora, togliere la scorza e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di frutta. Concludere eseguendo un rapido passaggio in abbattitore.

Gelato alle *Verdure* *

* Sedano, Pomodoro, Finocchio, Cetriolo, Carota, Spinaci, ecc.

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	360 g	1.500 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Verdura fresca centrifugata	330 g	1.300 g



Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore ed il centrifugato di verdura agitando il composto fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di frutta. Concludere eseguendo un rapido passaggio in abbattitore.

Gelato al *Basilico*

Ingredienti:	per 1 kg	per una vaschetta
Base Vegan 	280 g	1.100 g
Acqua calda	620 g	2.500 g
Miglioratore a base di Olio di Oliva 	30 g	120 g
Basilico fresco centrifugato	70 g	280 g

Procedimento:

Sciogliere la Base Vegan in acqua calda (50 °C). Aggiungere il Miglioratore ed il centrifugato di basilico agitando il composto fino a ottenere una miscela omogenea. Lasciare riposare la miscela per 1 ora e mantecare.

Consigli utili:

Utilizzare un mixer a immersione per amalgamare gli ingredienti. Mantecare la miscela con programma riservato ai gelati di frutta. Concludere eseguendo un rapido passaggio in abbattitore.

LA COMUNICAZIONE IN GELATERIA

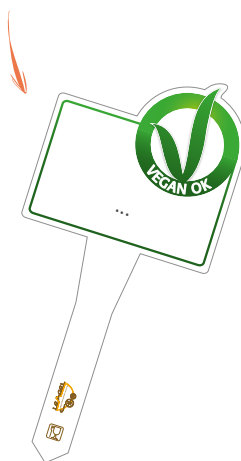
*Leagel fornisce al gelatiere anche diversi strumenti di comunicazione dedicati al punto vendita. Assieme al **Kit Gelato Vegan** riceverai infatti **questo ricettario** dedicato al gelato vegano, la **Vetrofania adesiva** con il*

*logo ufficiale “VeganOk”, un **kit completo di Segnagusti VeganOk** e la possibilità di segnalare il tuo locale sul **sito web www.veganok.com**, il portale ufficiale del mondo vegan!*



Vetrofanie adesive
f.to 16x18cm

Kit segnagusti VeganOk
personalizzabili



Profilo attività su
www.veganok.com

GELATO VEGAN

www.gelatovegan.com



Leagel S.r.l. Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, Repubblica di San Marino
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
Email info@leagel.com - Web www.leagel.com

Leagel presenta:

CORSO DI GELATO VEGANO

in  *Tour!*



con il maestro

Antonio Mezzalira

Il Gelato Vegano attraversa l'Italia.

Al via il Tour italiano di corsi dedicati al gelato vegano, organizzati da Leagel in collaborazione con i suoi partner e distributori.

I corsi sono tenuti da *Antonio Mezzalana*, maestro gelatiere e docente della scuola *Tonino Leardini Gelato Master School* di San Marino. Sono rivolti a tutti i gelatieri che vogliono approfondire la propria conoscenza sul gelato vegano e scoprire nuove ricette vegane per la gelateria artigianale.

Durante il corso verranno utilizzati i prodotti *Gelato Vegan*, la nuova linea Leagel certificata VeganOk. Una proposta per la gelateria all'avanguardia, attenta ai nuovi trend, pronta ad accogliere le richieste del consumatore moderno... e non solo di un pubblico vegano!



I corsi di gelato vegano faranno tappa in diverse città italiane presso le strutture attrezzate dei nostri partner e distributori.

PROGRAMMA DEL CORSO

Introduzione:

- Il Gelato Vegano
- Come vendere il Gelato vegano
- La certificazione VeganOk

Dimostrazione e produzione di:

- Gusti gelato di crema vegani
- Sorbetti di frutta vegani
- Gelati vegani con infusi
- Gelati vegani con centrifugati
- Gelati gourmet vegani
- Torte e semifreddi vegani
- Le decorazioni

Assaggi, analisi e conclusioni.



IL GELATO VEGANO ATTRAVERSA L'ITALIA

*Firenze, Bologna, Udine,
Bergamo, Viareggio, Pisa...*

E la prossima tappa?

***Contatta il tuo agente Leagel
e richiedila nella tua zona!***

GELATO
VEGAN



Tutti i prodotti della linea Gelato
Vegan sono certificati VeganOk, la
certificazione etica del mondo vegano.



Leagel S.r.l. Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, Repubblica di San Marino
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
Email info@leagel.com - Web www.leagel.com

Base Vegan

e Miglioratore a base di Olio di Oliva

Il gelato vegano rappresenta l'incontro tra il gusto del gelato artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Il connubio tra Base Vegan ed il Miglioratore a base di Olio di Oliva è il punto di partenza dell'intero progetto Gelato Vegan; grazie a questi due prodotti è infatti possibile preparare una vasta gamma di gusti gelato vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free, con olio di oliva e ricchi di fibre vegetali. La Base Vegan ed il Miglioratore a base di Olio di Oliva, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, sono garantiti VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:

- Base Vegan: 12 buste x 1,1 kg
- Miglioratore: 6 flaconi x 0,8 kg



Dosaggio:

- Base Vegan: 1,1 kg
- Miglioratore a Base di Olio di Oliva: 240 g
- Acqua calda: 2,6 lt



Lavorazione:

- acqua a 50°



cod. 152 501



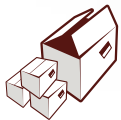
Base Frutta 50

Gelato Master School

Base Frutta 50 GMS nasce dalla volontà di ottenere un gelato realmente “clean label” e 100% naturale senza penalizzare struttura e spatolabilità.

Tendenza “al naturale”

Con Base Frutta 50 GMS il gelatiere è in grado di mantecare un gelato completamente naturale, privo di “numeri E” in etichetta, sostituiti da addensanti ed emulsionanti di origine completamente naturale. Leagel esplora le più attuali tendenze di gusto e propone una base innovativa, frutto di un particolare processo produttivo ad alto contenuto tecnologico, un prodotto caratterizzato dall’etichetta pulita, dal dosaggio a 50g e dalla certificazione VeganOk!



Packaging:

- 6 buste x 2 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 50 g



Lavorazione:

- caldo/freddo

cod. 126901



Con Base Frutta 50 GMS puoi preparare...

Le nostre ricette consigliate:

LIMONE

Glucosil GMS	260 g
Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	840 g
Acqua	2148 g
Succo di Limone	400 g
Pasta Limone comp. A	160 g
Pasta Limone comp. B	52 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

MANGO

Glucosil GMS	260 g
Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	640 g
Acqua	1280 g
Pasta Mango Alphonso	80 g
Polpa di Mango	1600 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

FRAGOLA

Glucosil GMS	260 g
Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	820 g
Acqua	1460 g
Pasta Fragola Extra	120 g
Polpa di Fragole	1200 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

TUTTA FRAGOLA

Base Frutta 50 GMS	140 g
Saccarosio	960 g
Acqua	900 g
Polpa di Fragole	2000 g
<hr/>	
Tot.	4000 g

Mousse Vegana

la base vegana per la pasticceria artigianale

La pasticceria vegana è l'incontro tra il prestigioso mondo della pasticceria artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Con Mousse Vegana è possibile preparare torte e semifreddi vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free e ricchi di fibre vegetali. Mousse Vegana, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:
• 6 buste x 2,4 kg



Dosaggio per litro di acqua:
• 600 g



Lavorazione:
• a freddo

cod. 164 701



VEGella®

Vegella® è la crema a base di nocciola (16% di nocciole!) e cacao (8% di cacao) interamente vegetale e vegana. Vegella® è ricca di fibre ed ha una consistenza densa ed una struttura cremosa, ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, crepes o per farcire croissant! Accattivante agli occhi, golosissima al palato!

Il variegato Vegella®, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:
• 2 secchielli x 5,5 kg



Dosaggio:
• a piacere



Lavorazione:
• a freddo



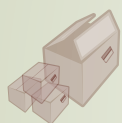
cod. 232 301

Easy Mirtillo Nero, Sambuco & Limone Vegan



Sempre alla ricerca di nuove sfide, Leagel ha messo a punto un nuovo prodotto, un complesso equilibrio di gusti, facile da preparare in gelateria e dal risultato estremamente piacevole. Mirtillo Nero, Sambuco & Limone nasce per incrementare l'offerta in gelateria, posizionando in vetrina un nuovo gusto, un prodotto certificato VeganOk, la certificazione etica del mondo vegan, caratterizzato oltretutto da molteplici caratteristiche positive.

Questi frutti infatti possiedono spiccate proprietà, in particolare il mirtillo nero ed il sambuco sono ricchi di antociani e sono apprezzati per le proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. Assieme al limone, ricco di vitamina C, compongono un trio perfetto creando un gusto innovativo ed all'insegna della salute!



Packaging:
• 12 x 1,2 kg



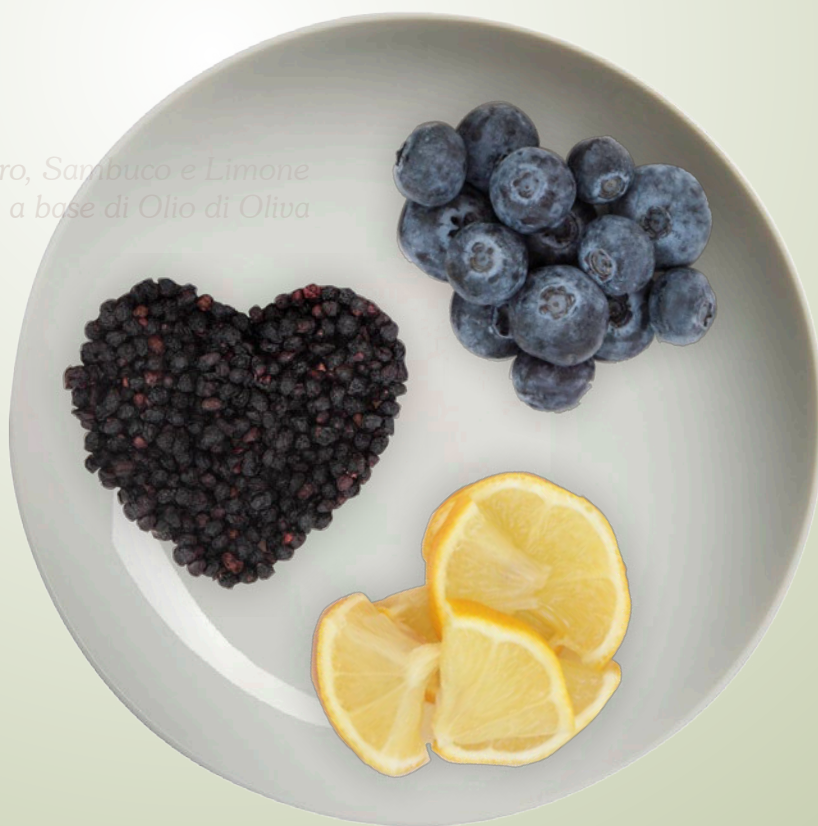
Ricetta:
• 2,640 lt di acqua
• 1200 g di Mirtillo Nero, Sambuco e Limone
• 160 g di Miglioratore a base di Olio di Oliva



Lavorazione:
• a freddo

cod. 152701

GLUTEN
FREE



Easy Tè Verde

Pianta conosciuta in oriente da migliaia di anni, il Tè verde rappresenta il migliore compromesso tra gusto e salute che la natura ci potesse mai regalare, un importante tassello nel mosaico del benessere. Delicato e ineguagliabile, il sapore del tè verde è ormai apprezzato anche nella cultura occidentale, un elisir di bellezza e naturalità consumato da molti.

Con Easy Tè verde Leagel il tè verde può essere gustato anche in gelateria, fresco e dissetante, naturale ed energizzante. Easy Te verde Leagel è a base di estratti naturali di tè verde e non contiene derivati del latte. Il gelato al Tè verde Leagel si presta molto bene ad abbinamenti ricercati e distintivi di gelato gourmet, tendenza in espansione nel mondo della gelateria artigianale e della ristorazione.

Come gli altri prodotti Leagel della linea Easy Frutta, si prepara con acqua ed è ottimo anche come sorbetto.

Abbinamenti consigliati: Variegato Limone o Variegato Mela e Cannella



Confezione:

- 12 buste x 1,25 kg



Lavorazione:

- a freddo



Dosaggio per litro di acqua:

- 500 gr

GLUTEN
FREE



Cod. 126501



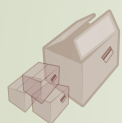
www.leagel.com

Easy Pera & Zenzero Vegan



Ispirati dai grandi piatti che escono dalle migliori cucine stellate, abbiamo deciso di portare questo abbinamento di gusto vincente anche in gelateria artigianale. Pera e Zenzero Vegan è infatti il nuovo gusto di gelato proposto da Leagel, ideale per coloro che ricercano nuovi equilibri di sapori.

Pera & Zenzero Vegan è certificato VeganOk, la certificazione etica del mondo vegan, un prodotto ideale per chi segue una dieta vegana o semplicemente per chi è alla ricerca di un gelato salutistico e senza lattosio. Lo zenzero è inoltre un potente antinfiammatorio che agisce con particolare efficacia sull'apparato digerente dell'uomo. Il gelato Pera e Zenzero Vegan si prepara in modo semplice e veloce e con pochi passaggi sarà possibile ricreare questa complessa esperienza di gusto anche in gelateria!



Packaging:
• 12 x 1,2 kg



Ricetta:
• 2,640 lt di acqua
• 1200 g di Pera e Zenzero Vegan
• 160 g di Miglioratore a base di Olio di Oliva



Lavorazione:
• a freddo

cod. 152601

GLUTEN
FREE



RELAXING GELATO®





Pregiati infusi diventano gelato. Con Relaxing Gelato vivi una nuova esperienza sensoriale in gelateria artigianale: fiori, radici ed erbe si combinano in un'armonia di gusto che diventa gelato conquistando mente e corpo.

	COD.	PRODOTTO				
NEW	152801	Camomilla, Melissa e Passiflora 	●	450	12 x 1,2 Kg	F
NEW	152901	Liquirizia, Menta e Finocchio 	●	450	12 x 1,2 Kg	F
	152701	Mirtillo nero, sambuco e limone 	●	450	12 x 1,2 Kg	F



EASY CREMA

Una linea di basi crema in polvere già complete di gusto, che consentono al gelatiere moderno di proporre i gusti più tradizionali del gelato artigianale italiano utilizzando un unico prodotto. Un nuovo modo di fare il gelato, pratico e veloce, che annulla il rischio di errore nella bilanciatura delle diverse materie prime e che garantisce una qualità di prodotto elevata e sempre costante. Ideale anche per gelato soft.

	COD.	PRODOTTO				
	122801	Easy Caffè	●	450	10 x 1,35 Kg	F
	123001	Easy Fior di Latte	●	400	10 x 1,2 Kg	F
	122601	Easy Yogurt (con fruttosio)	●	400	10 x 1,2 Kg	F
	122401	Easy Ricotta	●	400	10 x 1,2 Kg	F
NEW	126801	Easy Caramello Salato	●	400	10 x 1,2 Kg	F
	123901	Easy Cheesecake	●	600	8 x 1,5 Kg	F
	123801	Crema di Riso	●	665	8 x 1,7 Kg	F

PREGIATI INFUSI DIVENTANO GELATO



RELAXING GELATO™

COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO PER LITRO DI ACQUA		
152801	Camomilla, Melissa e Passiflora  		450	12 x 1,2 Kg	F
152901	Liquirizia, Menta e Finocchio  		450	12 x 1,2 Kg	F
152701	Mirtillo nero, sambuco e limone  		450	12 x 1,2 Kg	F
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oliva  		30-60	6 x 0,8 Kg	F
406901	Kit Relaxing Gelato 4,8 kg Camomilla, Melissa & Passiflora; 4,8 kg Liquirizia, Menta & Finocchio; 4,8 kg Mirtillo Nero, Sambuco & Limone; 2,4 kg Miglioratore a base di Olio d'Oliva, 3 Segnagusti New; 1 Display Cilindrico Relaxing Gelato; 1 Scheda istruzioni				

Leagel S.r.l.
Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com



PREGIATI INFUSI
DIVENTANO GELATO

UNA NUOVA ESPERIENZA SENSORIALE

Fiori, radici ed erbe si combinano in un'armonia di gusto che diventa gelato conquistando mente e corpo. È Relaxing Gelato, disponibile in tre gusti:

CAMOMILLA,
MELISSA E
PASSIFLORA

LIQUIRIZIA,
MENTA E
FINOCCHIO

MIRTILLO NERO,
SAMBUCO E
LIMONE

100% NATURA

I prodotti Relaxing Gelato sono 100% naturali: con olio di oliva, addensanti di origine naturale e senza emulsionanti. La linea Relaxing Gelato è gluten free e certificata VeganOk.



LE PROPRIETÀ

Rilassati e lasciati avvolgere dai nuovi gusti Relaxing Gelato. Tre diverse selezioni di estratti naturali dalle molteplici proprietà benefiche. Scegli il tuo gusto: distensivo, energizzante o antiossidante.

COMUNICAZIONE E BUSINESS

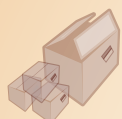
Relaxing Gelato è la proposta innovativa, all'insegna della natura e del benessere. Posiziona in vetrina i tre nuovi gusti e ricrea il piacere della tisana anche in gelateria. All'interno del kit trovi l'esclusivo display pubblicitario per una comunicazione sul punto vendita chiara ed efficace.



il "Display da banco cilindrico"

Easy Caramello Salato

Leagel esplora le più attuali tendenze di gusto e propone all'artigiano gelatiere Caramello Salato, un prodotto innovativo, facile da utilizzare, indispensabile per preparare un gelato dal gusto unico ed equilibrato e dal sicuro successo in gelateria. Con Caramello Salato Leagel potrai proporre ai tuoi clienti un gelato al caramello caratterizzato da piacevolissime note di sale, un colore tipico dello zucchero caramellizzato ed un gusto deciso ed inconfondibile di toffee che incanta il palato e lo rende davvero irresistibile!



Packaging:

- 10 buste x 1,2 kg



Dosaggio per lt di latte:

- 400 g



Lavorazione:

- a freddo



cod. 126801

GLUTEN
FREE

Caramello Salato e...

Caramello Salato è perfetto da gustare da solo oppure in abbinamento con altri sapori, creando apprezzati contrasti di gusto. Ne abbiamo provati alcuni per te:



**Loveria
Caramello**



**Variegato
Rock
Leagel**



**Topping Mou
Leagel e mandorle
pralinate**



**Variegato
CioccoCocco
Leagel**



**Topping Mou
Leagel e arachidi
salate**



**Variegato
CioccoCaffè
Leagel**

KIT

Cheesecake

Il Cheesecake Leagel è la fedele riproduzione della deliziosa torta Cheesecake, un classico della tradizione dolciaria newyorkese, amata in tutto il mondo. Assaggiando il gelato cheesecake si percepisce tutto il sapore della crema di formaggio fresco unito alle note piacevolmente acide che contrastano con la delicatezza del latte e la gustosa granella che dona la sensazione di assaggiare l'originale american Cheesecake.

Il gusto Cheesecake è disponibile unicamente in kit.



Kit Cheesecake:

- 8 buste x 1,5 kg di Cheesecake
- 1 busta x 1 kg di Granella per Cheesecake
- Segnagusto New



Dosaggio per litro di acqua:

- 600 g



Lavorazione:

- a freddo



CODICE ARTICOLO: 404301



www.leagel.com

Cheesecake

I NOSTRI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il gusto Cheesecake può essere preparato tal quale oppure arricchito da variegati, topping, coperture, granelle e tutto ciò che nasce dalla fantasia del gelatiere! È un gusto estremamente versatile ed è perfetto sia con i variegati frutta Leagel come fragola, lampone o frutti di bosco, che si sposano in modo ideale con il sapore del formaggio, che con i Topping Caramel o Mou che donano a questo gelato contrasti di gusto irripetibili.



*Topping
Caramel Leagel*

*Variegato
Fragola Leagel*



*Variegato
Frutti di Bosco Leagel*



www.leagel.com

Crema di riso

Linea Easy

La torta di riso è un dolce alla crema con chicchi di riso tipico della tradizione Toscana che si può trovare nella vetrina di tutte le pasticcerie d'Italia.

Da oggi, con **Crema di riso** Leagel, la puoi proporre anche in gelateria!

Un vero gelato a base di crema con dentro tanti *chicchi di riso morbidi e gustosi*, un *sapore delicato* e ineguagliabile e una *struttura cremosa* e allo stesso tempo corposa.

Un *gelato* tutto da gustare e soprattutto *da mordere!*

Lavorazione:

sciogliere il prodotto in acqua bollente, lasciare riposare e versare in macchina.

Dosaggio:	390 gr di prodotto + 610 gr di acqua calda
Per 1 vaschetta:	1 busta di prodotto + 2,5 Lt di acqua calda
Confezione:	8 buste x 1,6 Kg






EASY FRUTTA

Una linea di basi frutta in polvere già complete di gusto, che richiede solo l'aggiunta di acqua.

Un nuovo modo di fare il gelato, pratico e veloce, che annulla il rischio di errore nella bilanciatura delle diverse materie prime e che garantisce una qualità di prodotto elevata e sempre costante. Ideale anche come sorbetto.



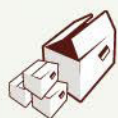
COD.	PRODOTTO				
120901	Easy A.C.E.	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121001	Easy Ananas	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121101	Easy Anguria	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121201	Easy Arancello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121301	Easy Banana	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121401	Easy Cocco	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121501	Easy Fragola	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121601	Easy Fragola con Pezzi		500	12 x 1,25 Kg	F
121701	Easy Frutti di Bosco	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121801	Easy Lemonello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121901	Easy Limone Bon Bon	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122001	Easy Mela Verde	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122101	Easy Melone	●	500	12 x 1,25 Kg	F
125401	Easy Pera	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122201	Easy Pesca	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122301	Easy Pompelmo Rosa	●	500	12 x 1,25 Kg	F
126501	Easy Tè Verde 	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122501	Easy Tropicale	●	500	12 x 1,25 Kg	F
152601	Pera & Zenzero Vegan 	●	450	12 x 1,2 Kg	F

Easy Pera

Le pere maturano in estate, autunno e inverno, ma è in ottobre che si trovano sul mercato le varietà migliori, più dolci, profumate e succose. Con Easy Pera in gelateria il gusto dolce, delicato e naturale delle pere mature sarà disponibile tutto l'anno, con una qualità di prodotto elevata e sempre costante. Tra i gelati alla frutta la pera è uno dei gusti che è stato riscoperto e riproposto negli ultimi anni perché permette al gelatiere di creare, attraverso i più svariati abbinamenti, tanti differenti sapori. Il gelato alla pera preparato con Easy Pera Leagel si presta molto bene ad abbinamenti ricercati e distintivi di gelato gourmet, tendenza in espansione nel mondo della gelateria artigianale e della ristorazione.

Il colore del gelato alla pera preparato con Easy Pera Leagel è il caratteristico bianco della polpa di pera; come gli altri prodotti Leagel della linea Easy, si prepara con acqua ed è ottimo anche come sorbetto. Con Easy Pera Leagel il gelato alla pera non è mai stato così buono!

Abbinamenti consigliati: Ricotta e Variegato Pera, Noci, Topping Miele, Variegato Fico



Confezione:

- 12 buste x 1,25 kg



Dosaggio per litro di acqua:

- 500 gr



Lavorazione:

- a freddo

GLUTEN
FREE



Cod. 125401



www.leagel.com

Easy Tè Verde

Pianta conosciuta in oriente da migliaia di anni, il Tè verde rappresenta il migliore compromesso tra gusto e salute che la natura ci potesse mai regalare, un importante tassello nel mosaico del benessere. Delicato e ineguagliabile, il sapore del tè verde è ormai apprezzato anche nella cultura occidentale, un elisir di bellezza e naturalità consumato da molti.

Con Easy Tè verde Leagel il tè verde può essere gustato anche in gelateria, fresco e dissetante, naturale ed energizzante. Easy Te verde Leagel è a base di estratti naturali di tè verde e non contiene derivati del latte. Il gelato al Tè verde Leagel si presta molto bene ad abbinamenti ricercati e distintivi di gelato gourmet, tendenza in espansione nel mondo della gelateria artigianale e della ristorazione.

Come gli altri prodotti Leagel della linea Easy Frutta, si prepara con acqua ed è ottimo anche come sorbetto.

Abbinamenti consigliati: Variegato Limone o Variegato Mela e Cannella



Confezione:

- 12 buste x 1,25 kg



Lavorazione:

- a freddo



Dosaggio per litro di acqua:

- 500 gr

GLUTEN
FREE



Cod. 126501



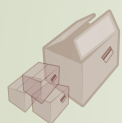
www.leagel.com

Easy Pera & Zenzero Vegan



Ispirati dai grandi piatti che escono dalle migliori cucine stellate, abbiamo deciso di portare questo abbinamento di gusto vincente anche in gelateria artigianale. Pera e Zenzero Vegan è infatti il nuovo gusto di gelato proposto da Leagel, ideale per coloro che ricercano nuovi equilibri di sapori.

Pera & Zenzero Vegan è certificato VeganOk, la certificazione etica del mondo vegan, un prodotto ideale per chi segue una dieta vegana o semplicemente per chi è alla ricerca di un gelato salutistico e senza lattosio. Lo zenzero è inoltre un potente antinfiammatorio che agisce con particolare efficacia sull'apparato digerente dell'uomo. Il gelato Pera e Zenzero Vegan si prepara in modo semplice e veloce e con pochi passaggi sarà possibile ricreare questa complessa esperienza di gusto anche in gelateria!



Packaging:
• 12 x 1,2 kg



Ricetta:
• 2,640 lt di acqua
• 1200 g di Pera e Zenzero Vegan
• 160 g di Miglioratore a base di Olio di Oliva



Lavorazione:
• a freddo






cod. 152601

GLUTEN
FREE



GELATO AL CIOCCOLATO





Sempre attenta alle tendenze del mercato e dei consumatori, Leagel ha rivisitato e reinterpretato il sapore classico del cioccolato creando 4 gusti di gelato al cioccolato, innovativi ma non stravaganti, che conquistano gli amanti del gelato sin dal primo assaggio. Semplici da preparare con la sola aggiunta di acqua, sono ideali anche da variegare. In affiancamento ai prodotti sono disponibili strumenti promozionali per pubblicizzare i gusti sul punto vendita.

COD.	PRODOTTO				
113005	BOX NERO Cioccolato Fondente - 8 buste di preparato da 1,8 Kg	●	820	14,4 Kg	C (50°)
113105	BOX MAXILATTE Cioccolato al Latte - 8 buste di preparato da 1,5 Kg + 1 - usta di decorazione da 1 Kg		600	13 Kg	C (50°)
113205	BOX AVORIO Cioccolato Bianco - 8 buste di preparato da 1,5 Kg	●	600	12 Kg	C (50°)
113605	BOX CIOCCOLATO SUPERBLACK  Cioccolato super fondente - 8 buste di preparato da 1,6 Kg	●	665	12,8 Kg	C (50°)
714801	BOX PUBBLICITARIO 3 pannelli fotografici + 3 segnapasti (Disponibile anche in lingua tedesca)				
714901	VELA PUBBLICITARIA DA 2 MT (Disponibile anche in lingua tedesca)				



LINEA

È una linea di prodotti a ridotto contenuto calorico, ideale per le persone che pongono particolare attenzione al proprio peso e che vogliono togliersi uno sfizio di gusto senza rinunciare a restare in forma. Linea non contiene zucchero ma è dolcificato con stevia, un dolcificante naturale estratto da una pianta che cresce in Sud America.

COD.	PRODOTTO				
125901	Linea Vaniglia	●	540 g	10 x 1,4 Kg	F
126001	Linea Cioccolato	●	670 g	8 x 1,6 Kg	F
126101	Linea Caffè	●	540 g	10 x 1,4 Kg	F
126201	Linea Yogurt	●	540 g	10 x 1,4 Kg	F
126301	Linea Frozen Yogurt	●	270 g	12 x 1,080 Kg	F

Il Gelato

SUPER BLACK

al Cioccolato

Cioccolato **SUPERBLACK** è il nuovo Cioccolato della linea “ Il Gelato al Cioccolato”.

Dal *sapore intenso*, dalla *struttura corposa* e dal *colore estremamente scuro* del puro cioccolato extra fondente, Cioccolato **SUPERBLACK** lascia in bocca quel gusto di amaro che riempie il palato.

Cioccolato **SUPERBLACK** si prepara con acqua e *non contiene derivati del latte*, per questo è adatto anche per le *persone intolleranti al lattosio*.

Lavorazione:

sciogliere il prodotto in acqua bollente, lasciare riposare e versare in macchina.

Dosaggio:	400 gr di prodotto + 600 gr acqua calda
Per 1 vaschetta:	1 busta di prodotto + 2,4 Lt acqua calda
Confezione:	8 buste x 1,6 Kg



LINEa

E' una linea di prodotti a ridotto contenuto calorico, ideale per le persone che pongono particolare attenzione al proprio peso e che vogliono togliersi uno sfizio di gusto senza per questo rinunciare a restare in forma. Linea non contiene zucchero ma è dolcificato con stevia, un dolcificante naturale che si estrae dall'omonima pianta che cresce sulle montagne del Sud America. Il gelato si prepara esclusivamente con l'aggiunta di acqua.

Linea, per non rinunciare alla Linea!

LINEa
vaniglia

10 buste da 1,4 KG
dosaggio:
350 g. Linea Vaniglia
+ 650 g. acqua

solo 83 Kcal
per 100 g. di gelato

LINEa
cioccolato

8 buste x 1,6 KG
dosaggio:
400 g. Linea Cioccolato +
600 g. acqua

solo 83 Kcal
per 100 g. di gelato

LINEa
caffè

10 buste x 1,4 KG
dosaggio:
350 g. Linea Caffè
+ 650 g. acqua

solo 82 Kcal
per 100 g. di gelato



LINEa
yogurt

10 buste x 1,4 KG
dosaggio:
350 g. Linea Yogurt
+ 650 g. acqua

solo 84 Kcal
per 100 g. di gelato

LINEa
frozen

12 buste x 1,080 KG
dosaggi:
- 1 busta Linea Frozen Yogurt + 1,4 L latte magro
- 1 busta Linea Frozen Yogurt + 1,3 L latte magro
- 1 busta Linea Frozen Yogurt + 1 Kg Yogurt fresco

solo 77 Kcal
per 100 g. di gelato



www.leagel.com

ICE MIX





Con Ice Mix puoi preparare un gelato alcolico ideale per qualsiasi momento, un'idea spumeggiante per vivere l'atmosfera dell'aperitivo anche in gelateria!

	COD.	PRODOTTO				
NEW	126701	Base Ice Mix	●	300	14 x 1 Kg	F
NEW	314905	Pasta Spz	●	170	2 x 3,5 Kg	F
NEW	314605	Pasta Hugo	●	170	2 x 3,5 Kg	F
NEW	406001	Kit "Ice Mix" Composto da: 14 Kg Base Ice Mix, 3,5 kg Pasta Hugo, 3,5 kg Pasta SPZ, 1 Ricettario, 6 Segnagusti.				



GELATO SOFT

Una gamma di basi in polvere perfettamente stabilizzate che richiedono solo l'aggiunta di latte e che permettono di ottenere un gelato soft cremoso e ricco di gusto.

	COD.	PRODOTTO				
	162801	Lea Pan Softeis	●	350	6 x 2,5 Kg	F
	160101	Lea Ciocc Softeis	●	350	6 x 2,5 Kg	F
	160301	Yogo Softeis (con fruttosio)	●	350	6 x 2,5 Kg	F
	161801	Frozen Yogurt	●	270	12 x 1,08 Kg	F

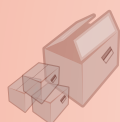
Gelato al gusto di Spritz

Il progetto

Ice Mix è la nuova spumeggiante idea di Leagel per vivere l'atmosfera dell'aperitivo anche in gelateria! Con i prodotti della linea Ice Mix prepari facilmente gelati alcolici di ogni tipo e trasformi per un momento la tua gelateria in un autentico chiringuito estivo oppure in un prestigioso cocktail bar.

Gelatiere, uno spritz per favore!

Leagel presenta la nuova Pasta Spz, per portare l'aperitivo più famoso del mondo anche in gelateria. Prepara il gusto Spritz in poche e semplici mosse, avrai un gelato allegro, dal sapore inconfondibile, che non passerà di certo inosservato! Crea la tua offerta e fai brindare i clienti con il tuo gelato al gusto di Spritz!



Packaging:
• 2 latte x 3,5 kg



Ricetta:
• 1500 g / 1700 g di acqua
• 1000 g di Base Ice Mix Leagel
• 1000 g di Prosecco
• 170 g di Pasta Spz Leagel



Lavorazione:
• a freddo

cod. 314905



GLUTEN
FREE

ICE MIX



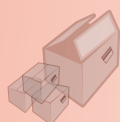
Pasta Hugo

Il progetto

Ice Mix è la nuova spumeggiante idea di Leagel per vivere l'atmosfera dell'aperitivo anche in gelateria! Con i prodotti della linea Ice Mix prepari facilmente gelati alcolici di ogni tipo e trasformi per un momento la tua gelateria in un autentico chiringuito estivo oppure in un prestigioso cocktail bar.

Hugo, dal bicchiere al cono!

Con la nuova Pasta Hugo prepari un perfetto gelato da aperitivo. Proponi in vetrina il gusto Hugo, ricreando il famoso miscelato trentino, a base di prosecco e fiori di sambuco, un aperitivo fresco, fruttato e gustoso. Crea la tua offerta e fai brindare i clienti con il tuo gelato Hugo!



Packaging:
• 2 latte x 3,5 kg



Ricetta:
• 1500 g / 1700 g di acqua
• 1000 g di Base Ice Mix Leagel
• 1000 g di Prosecco
• 170 g di Pasta Hugo Leagel



Lavorazione:
• a freddo

cod. 314605



GLUTEN
FREE

ICE MIX



Kit

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

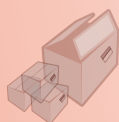
Ice Mix è la nuova spumeggiante idea di Leagel per vivere l'atmosfera dell'aperitivo anche in gelateria! Con i prodotti della linea Ice Mix prepari facilmente gelati alcolici di ogni tipo e trasformi per un momento la tua gelateria in un autentico chiringuito estivo oppure in un prestigioso cocktail bar.

Partiamo dalla base!

Con Ice Mix è tutto più semplice. Base Ice Mix è il prodotto innovativo messo a punto dal team di Ricerca & Sviluppo Leagel, studiato per aiutare il gelatiere che vuole preparare un particolare gusto gelato utilizzando una qualsiasi componente alcolica nella ricetta. La nuova Base Ice Mix permette infatti di preparare gusti alcolici dalla texture perfetta risolvendo tutti i problemi di struttura e consistenza che comunemente caratterizzano questa categoria di gelati.

Crea la tua offerta di gelato alcolico

Incluso nel kit ricevi anche il Ricettario Ice Mix che racchiude tante idee e ricette ispirate ai miscelati più famosi ed agli abbinamenti alcolici gourmet più equilibrati. Sfoggia il ricettario e lasciati guidare nella bilanciatura delle ricette alcoliche. Crea la tua offerta e fai brindare i clienti con il tuo gelato alcolico!



Il Kit Ice Mix comprende:

- 14 kg di Base Ice Mix Leagel; 3,5 kg di Pasta Spz Leagel;
- 3,5 kg di Pasta Hugo Leagel, 1 ricettario, 6 Segnagusti New.



Dosaggio:

- 1 busta di Base Ice Mix per una vaschetta di gelato



Lavorazione:

- a freddo

cod. 406001



GLUTEN
FREE



www.leagel.com


Ricettario


ICE MIX

GELATO APERITIVO!

LEAGEL



A photograph of two young women laughing joyfully outdoors. The woman in the foreground is seen in profile, smiling broadly. The woman behind her is also laughing, with her mouth wide open. The background is bright and slightly blurred, suggesting an outdoor setting. A large, semi-transparent orange shape is overlaid on the bottom half of the image, containing white text.

**ICE MIX È LA NUOVA
PROPOSTA DI GELATI ALCOLICI
FIRMATA LEAGEL, UN'IDEA
SPUMEGGIANTE PER VIVERE
L'ATMOSFERA DELL'APERITIVO
ANCHE IN GELATERIA!**

**SFOGLIA LE RICETTE
E CREA LA TUA OFFERTA
DI GELATO ALCOLICO!**



ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO SPRITZ



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Prosecco (11,5°)	1000 g
Pasta Spz Leagel	170 g
Acqua	1500/1700 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Spz Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

GELATO HUGO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Prosecco (11,5°)	1000 g
Pasta Hugo Leagel	170 g
Acqua	1500/1700 g

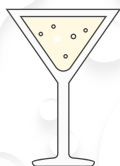
Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Hugo Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO PROSECCO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Prosecco (11,5°)	1200 g
Acqua	1200/1400 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida e mantecare. Inserire il prosecco ben freddo a metà mantecazione.

GELATO BIRRA



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Birra (3-8°)	1400 g
Acqua	1000/1200 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida e mantecare. Inserire la birra ben fredda a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO VODKA ENERGY



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Energy drink	1000 g
Vodka (38°)	350 g
Acqua	1700/1900 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere l'energy drink. Mescolare bene e mantecare. Inserire la vodka ben fredda a metà mantecazione.

GELATO MOJITO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Rhum bianco (40°)	350 g
Succo di lime	170 g
Acqua	2000/2200 g
Menta in foglie	<i>q.b. (circa 4,5 g)</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e la menta tritata. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO CUBA LIBRE



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Rhum bianco (40°)	350 g
Pasta Cola Leagel	140 g
Acqua	2200/2400 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Cola Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

GELATO PIÑACOLADA



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Rhum bianco (40°)	350 g
Pasta Cocco Leagel	200 g
Pasta Ananas Leagel	100 g
Acqua	2400/2600 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere la Pasta Cocco Leagel e la Pasta Ananas Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il rhum bianco ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO GIN TONIC



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Gin (38°)	370 g
Acqua tonica	1300 g
Succo di lime	190 g
Acqua	700/900 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e l'acqua tonica. Mescolare bene e mantecare. Inserire il gin ben freddo a metà mantecazione.

GELATO AMERICANO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Vermouth (14,4°)	350 g
Bitter Campari (25°)	200 g
Acqua gassata	1000 g
Acqua	900/1100 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere l'acqua gassata. Mescolare bene e mantecare. Inserire il vermouth ed il bitter Campari ben freddi a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

GELATO CAIPIRINHA



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Cachaça (40°)	300 g
Limone Primofiore di Sicilia Leagel (componente A)	65 g
Succo di lime	350 g
Acqua	2000/2200 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il succo di lime e la Pasta Limone Primofiore di Sicilia Leagel (componente A). Mescolare bene e mantecare. Inserire la Cachaça ben fredda a metà mantecazione.

SORBETTO DI MANDARINO E GRAND MARNIER



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Grand Marnier (40°)	400 g
Mandarino Tard. di Ciaculli Leagel (Componente A)	160 g
Mandarino Tard. di Ciaculli Leagel (Componente B)	60 g
Acqua	2400/2600 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere i due componenti (A e B) della Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli Leagel. Mescolare bene e mantecare. Inserire il Grand Marnier ben freddo a metà mantecazione.

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

SORBETTO DI CIOCCOLATO AL CAFFÈ CON CREMA DI WHISKY



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Crema di whisky (17°)	400 g
Cacao Seleção Leagel	185 g
Caffè 20 Forte Leagel	50 g
Acqua	2000/2200 g
Caffè macinato	<i>q.b. (circa 13 g)</i>

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il Caffè 20 Forte Leagel ed il Cacao Seleção Leagel. Omogeneizzare e mantecare. Inserire il caffè macinato e la crema di whisky ben fredda a metà mantecazione.

SORBETTO DI PISTACCHIO STREGATO



Ingredienti:

Base Ice Mix Leagel	1000 g
Liquore Strega (40°)	270 g
Pesto di Pistacchi Leagel	270 g
Acqua	2000/2200 g

Procedimento:

Miscelare la Base Ice Mix Leagel con l'acqua tiepida. Aggiungere il Pesto di Pistacchi Leagel. Omogeneizzare e mantecare. Inserire il liquore Strega ben freddo a metà mantecazione.



**CON ICE MIX, PREPARI FACILMENTE
GELATI ALCOLICI DI OGNI TIPO
E TRASFORMI PER UN MOMENTO
LA TUA GELATERIA IN UN AUTENTICO
CHIRINGUITO ESTIVO OPPURE
IN UN PRESTIGIOSO COCKTAIL BAR.**

**FAI BRINDARE I CLIENTI
CON IL TUO GELATO!**

GUSTARE RESPONSABILMENTE!



**ICE MIX,
L'APERITIVO
IN GELATERIA**



Leagel S.r.l. Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com

SOLO UN'IDEA IN TESTA.

FROZEN YOGURT SOFT





SENZA GRASSI
CON YOGURT E LATTE
CON FIBRE PREBIOTICHE



Leagel Italia S.r.l. - Via Statale Marecchia, 8/A
Tel. +39 0541 671881 - Fax +39 0541 672942
www.leagel.com - leagelitalia@leagel.com





EASY ICE

Easy Ice è la linea di preparati in polvere per fare il gelato... nel granitore! Easy Ice ti permette di ottenere un vero gelato senza l'utilizzo dei tradizionali macchinari ma con uno speciale granitore. Non è un sorbetto, non è una granita, non è un gelato soft, è un gelato gelato! Ideale per ampliare l'offerta di bar, ristoranti e alberghi.

COD.	PRODOTTO				
165001	Easy Ice Fior di Latte	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165101	Easy Ice Cioccolato	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165201	Easy Ice Yogurt	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165301	Easy Ice Caffè'	●	425	12 x 0,850 Kg	F

SPECIALITÀ E PREPARATI AROMATIZZANTI

Le specialità sono prodotti concentrati che rafforzano il gusto di torte e gelati. Ideali, in gelateria e pasticceria, per personalizzare le proposte con quel tocco di aroma in più che fa la differenza!

COD.	PRODOTTO				
140401	YogoLea	●	30	6 x 2 Kg	F
140301	Lea Yogo 30	●	30	6 x 2 Kg	F
140201	Mascarpone 30	●	30	6 x 2 Kg	F
311905	Rinforzo Panna Arom. per Gelati al Latte	●	10-30	2 x 3,5 Kg	F
310501	Caffè 20 Forte (concentrato)	●	20	4 x 3 Kg	F
313101	Zuppa Inglese 30 (concentrata)	●	30	4 x 3 Kg	F
321301	Lemonella 25	●	25	6 x 2,7 Kg	F
141701	Cheesecake 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
141801	Ricotta 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
141901	Mascarpone 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
327030	Pasta Arancia Rossa componente A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326930	Pasta Arancia Rossa componente B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327230	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327130	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327430	Pasta Limone Primofiore di Sicilia comp. A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327330	Pasta Limone Primofiore di Sicilia comp. B	●	40	6 x 1,5 Kg	F

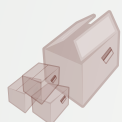


Cheesecake 50

Gelato Master School

Una gelateria di successo pone continuamente la propria attenzione verso prodotti del territorio, eccellenze della natura, proponendo una gamma di gusti gelato preparati con profumi e sapori della propria terra. Il gelato al gusto cheesecake è proprio uno di questi particolari gusti che deve essere preparato con la sapienza e la cura di uno chef.

Per raggiungere un risultato di gusto eccellente consigliamo di utilizzare, assieme al formaggio fresco tipo philadelphia, l'integratore Cheesecake 50 Leagel, un prodotto creato e messo a punto per stabilizzare il gusto cheesecake in vetrina ed integrare e rafforzare il sapore del formaggio nel gelato.



Packaging:
• 6 x 2 kg



Ricetta:
• 1.000 g di Base Bianca
• 100 g di formaggio tipo philadelphia
• 50 g di Cheesecake 50



Lavorazione:
• a freddo

cod. 141701

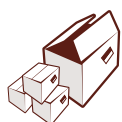
GLUTEN
FREE



Ricotta 50

Gelato Master School

Una gelateria di successo pone continuamente la propria attenzione verso prodotti del territorio, eccellenze della natura, proponendo una gamma di gusti gelato preparati con profumi e sapori della propria terra. Il gelato di ricotta è proprio uno di questi particolari gusti che deve essere preparato con la sapienza e la cura di uno chef. È importantissimo sapere ad esempio che preparare il gelato utilizzando esclusivamente ricotta può portare alla realizzazione di un gusto eccessivamente delicato con il conseguente rischio di proporre un gelato con poco sapore. È per questo che consigliamo di utilizzare, assieme alla ricotta fresca (possibilmente di pecora), l'integratore Ricotta 50 Leagel, un prodotto a base di aromi naturali, creato e messo a punto per stabilizzare il gelato di ricotta in vetrina ed integrare e rafforzare il sapore della ricotta nel gelato.



Packaging:

- 6 x 2 kg



Ricetta:

- 1.000 g di Base Bianca
- 200 g di ricotta fresca di pecora
- 50 g di Ricotta 50



Lavorazione:

- a freddo

cod. 141801

GLUTEN
FREE

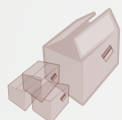


Mascarpone 50

Gelato Master School

Una gelateria di successo pone continuamente la propria attenzione verso prodotti del territorio, eccellenze della natura, proponendo una gamma di gusti gelato preparati con profumi e sapori della propria terra. Il gelato di mascarpone è proprio uno di questi particolari gusti che deve essere preparato con la sapienza e la cura di uno chef.

Per raggiungere un risultato di gusto eccellente consigliamo di utilizzare, assieme al mascarpone fresco, l'integratore Mascarpone 50 Leagel, un prodotto creato e messo a punto per stabilizzare il gelato di mascarpone in vetrina ed integrare e rafforzare il sapore del mascarpone nel gelato.



Packaging:
• 6 x 2 kg



Ricetta:
• 1.000 g di Base Bianca
• 200 g di mascarpone fresco
• 50 g di Mascarpone 50



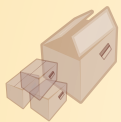
Lavorazione:
• a freddo



Arancia Rossa

La preparazione di un gelato agli agrumi è sempre molto delicata e spesso il risultato che si ottiene non soddisfa le aspettative iniziali del gelatiere. Leagel presenta Linea Agrumi, una gamma di prodotti sviluppata sulla base di eccellenze del territorio italiano, proprio per aiutare il gelatiere che vuole ottenere un gelato agli agrumi di qualità superiore, in cui si possono facilmente contraddistinguere tutte le complesse note aromatiche della materia prima, esaltate ed in perfetto equilibrio tra loro.

Arancia Rossa Leagel è una miscela di olii essenziali estratti dal pregiato agrume siciliano, vera e propria eccellenza italiana. Il prodotto messo a punto dal reparto Ricerca & Sviluppo di Leagel è in grado di conferire al gelato gusto e sapore unici e persistenti al palato. Il prodotto è costituito da 2 componenti che andranno uniti durante la preparazione: A, che racchiude la parte aromatica ed il colore, e B, la parte del succo e l'acidità del frutto.



Packaging:

- 6 x 1,5 kg
- 6 x 1,5 kg



Ricetta:

- 1.000 g di Base Frutta
- 40 g di Componente A
- 40 g di Componente B



Lavorazione:

- a freddo

Componente A: cod. 327030
Componente B: cod. 326930

GLUTEN
FREE

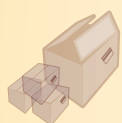


Mandarino

Tardivo di Ciaculli

La preparazione di un gelato agli agrumi è sempre molto delicata e spesso il risultato che si ottiene non soddisfa le aspettative iniziali del gelatiere. Leagel presenta Linea Agrumi, una gamma di prodotti sviluppata sulla base di eccellenze del territorio italiano, proprio per aiutare il gelatiere che vuole ottenere un gelato agli agrumi di qualità superiore, in cui si possono facilmente contraddistinguere tutte le complesse note aromatiche della materia prima, esaltate ed in perfetto equilibrio tra loro.

Il Mandarino tardivo di Ciaculli si coltiva nei pressi di Palermo ed è caratterizzato dal forte aroma e dall'elevato contenuto zuccherino. I suoi oli essenziali sono raccolti nel prodotto Mandarino tardivo di Ciaculli Leagel per aiutare il gelatiere nella preparazione di un gelato al mandarino dai sapori decisi persistenti. Il prodotto è costituito da 2 componenti che andranno uniti durante la preparazione: A, che racchiude la parte aromatica ed il colore, e B, la parte del succo e l'acidità del frutto.



Packaging:

- 6 x 1,5 kg
- 6 x 1,5 kg



Ricetta:

- 1.000 g di Base Frutta
- 40 g di Componente A
- 40 g di Componente B



Lavorazione:

- a freddo

Componente A: cod. 327230

Componente B: cod. 327130

GLUTEN
FREE



Limone

Primofiore di Sicilia

La preparazione di un gelato agli agrumi è sempre molto delicata e spesso il risultato che si ottiene non soddisfa le aspettative iniziali del gelatiere. Leagel presenta Linea Agrumi, una gamma di prodotti sviluppata sulla base di eccellenze del territorio italiano, proprio per aiutare il gelatiere che vuole ottenere un gelato agli agrumi di qualità superiore, in cui si possono facilmente contraddistinguere tutte le complesse note aromatiche della materia prima, esaltate ed in perfetto equilibrio tra loro.

Il frutto del Limone Primofiore si coltiva nella provincia di Siracusa, matura da ottobre a marzo e viene spremuto durante la stagione invernale. Questo limone è considerato tra i migliori limoni al mondo per l'alta qualità dei suoi oli essenziali che Leagel ha inserito nel prodotto Limone Primofiore di Sicilia, una miscela di oli essenziali in grado di conferire al gelato gusto e sapore superlativi. Il prodotto è costituito da 2 componenti che andranno uniti durante la preparazione: A, che racchiude la parte aromatica e B, la parte del succo e l'acidità del frutto.



Packaging:

- 6 x 1,5 kg
- 6 x 1,5 kg



Ricetta:

- 1.000 g di Base Frutta
- 40 g di Componente A
- 40 g di Componente B



Lavorazione:

- a freddo

Componente A: cod. 327430

Componente B: cod. 327330





GLUTEN
FREE

LINEA GOLD®

Punta di diamante della produzione Leagel, Linea Gold unisce la migliore tradizione della gelateria italiana all'innovazione, attraverso metodiche produttive di assoluta avanguardia. Una selezione preziosa ed esclusiva di gusti "classici", resi unici da un'accurata scelta di materie prime ricercate ed esclusive, provenienti dalle rispettive zone d'eccellenza: Linea Gold offre al gelatiere una gamma inconfondibile, raffinata e di Alta Qualità per fare, del suo prodotto, un unicum esclusivo e al consumatore più esigente e attento, un'occasione irrinunciabile di gustare un gelato da veri intenditori.



COD.	PRODOTTO				
212905	Pasta Nocciola Piemonte I.G.P. 	●	100	1x 3,5 Kg	C/F
213305	Pasta Mandorla d'Avola 	●	100	1x 3,5 Kg	C/F
312505	Pasta Vaniglia Gold 	●	30	1x 3,5 Kg	C/F
212605	Pesto di Pistacchi 	●	100	1x 3,5 Kg	C/F
 214605	Pesto di Mandorle di Avola 	●	100	1x 3,5 Kg	C/F
 214705	Pesto - Nocciolo Piemonte I.G.P. 	●	100	1x 3,5 Kg	C/F
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru 	●	Q.B.	1x 3,5 Kg	C

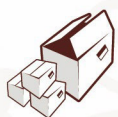
LINEA GOLD®

LINEA GOLD

pasta
NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.



Ci siamo addentrati nelle Langhe per reperire la migliore Nocciola reperibile, l'abbiamo portata nei nostri stabilimenti per trasformarla e coccolarla con la cura di una madre. La Pasta Nocciola Piemonte I.G.P. Leagel ha come unici ingredienti le Nocciole I.G.P. garantite dal Ministero delle Politiche Agricole, una tecnica di lavorazione unica per mantenere intatto il suo gusto raro e inconfondibile e uno scrupoloso staff che ne verifica la perfezione.



Packaging:

- 1 latta x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 100 g



Lavorazione:

- Caldo/Freddo



CODICE: 212905



LINEA GOLD, UNA SCELTA DI QUALITÀ SUPERIORE.

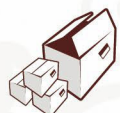
LINEA GOLD

LINEA GOLD

pasta
MANDORLA
DI AVOLA



Dolce, chiara, delicata, dal sapore unico, la Pasta Mandorla d'Avola Leagel racchiude tutto il pregio delle mandorle più ricercate per fare, delle tue creazioni, capolavori di gusto e tradizione. La scrupolosa selezione delle mandorle che crescono nel Val Di Noto tra le province di Siracusa e Ragusa, i modernissimi impianti di lavorazione e un'antica ricetta di produzione sono il nostro inno alla contemplazione della bontà. Ma non ci siamo fermati, ancora una garanzia, quella del "Consorzio di tutela della Mandorla di Avola".



Packaging:

- 1 latta x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 100 g



Lavorazione:

- Caldo/Freddo



CODICE: 213305



LINEA GOLD, UNA SCELTA DI QUALITÀ SUPERIORE.

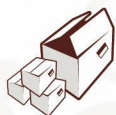
LINEA GOLD

LINEA GOLD

pasta
VANIGLIA GOLD
BOURBON DEL MADAGASCAR



Il connubio tra l'aroma dei baccelli della Vaniglia Bourbon del Madagascar e gli oli essenziali degli agrumi di Sicilia lasciati riposare per più di 48 ore nei nostri tini di produzione hanno dato vita alla pasta Vaniglia Gold. Un viaggio ricco di emozioni tra la bellezza dei paesaggi e l'intensità della fauna africani, la massima tecnologia di produzione dei nostri stabilimenti e la continua ricerca dell'eccellenza: l'unico gelato alla vaniglia che fa la differenza.



Packaging:

- 1 latta x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 30 g



Lavorazione:

- Caldo/Freddo



CODICE: 312505

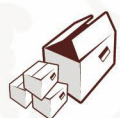


LINEA GOLD, UNA SCELTA DI QUALITÀ SUPERIORE.

LINEA GOLD

pasta
**PESTO DI
 PISTACCHI**

Siamo andati alla scoperta delle coltivazioni più pregiate per fare, del nostro prodotto, un doveroso omaggio ai ricercatori dell'eccellenza. È nella delicatezza e prelibatezza dei Pistacchi Siciliani più puri che è nascosto il segreto del Pesto di Pistacchi Leagel, un prodotto superiore, unico nel suo genere, che prende forma dalla macinatura artigianale dei pistacchi e da una ricetta che segue tradizioni naturali per preservarne quel sapore delicato e quell'aroma inconfondibile delle distese di pistacchio.



Packaging:

- 1 latta x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 100 g



Lavorazione:

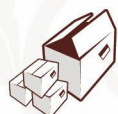
- Caldo/Freddo



CODICE: 212605

copertura
**CIOCCOLATO
FONDENTE GRAND CRU
DELL'ECUADOR**

Il cuore del cioccolato più fine è il cacao più prezioso. La copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru è l'unione perfetta tra le fave di cacao più pregiate delle piantagioni dell'Ecuador e la maestria che ci contraddistingue nel selezionarle e lavorarle. La tostatura controllata, l'accurata raffinazione, il concaggio di lunga durata, 60 ore, ed il temperaggio specifico ci regalano un prodotto d'eccellenza dalla fragranza durevole, dove i toni decisi e passionali del cacao si fondono a quelli delicati della vaniglia e della frutta secca. La vera stracciatella pura che gli amanti del cioccolato ancora non conoscono.



Packaging:

- 1 latta x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- a piacere



Lavorazione:

- Caldo



CODICE: 213205

LINEA GOLD
I PESTI

LINEA GOLD
I PESTI

*Qualità Superiore
per il Gelato Artigianale*

Leagel S.r.l.
Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com



I PESTI IN GELATERIA

Una nuova ricetta che riscopre tradizioni antiche per portare in gelateria **sapori ed aromi di un tempo**. Tre prodotti unici prendono forma dalla sapiente tostatura e macinatura di Pistacchi, Mandorle e Nocciole con denominazione di origine. I Pesti sono prodotti dalla **consistenza inedita** che sorprendono anche i palati più esigenti.

PESTO DI
PISTACCHI

PESTO DI
MANDORLE
DI AVOLA

PESTO DI
NOCCIOLE
PIEMONTE IGP



INNOVAZIONE NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE

Per i nostri pesti utilizziamo solo materie prime selezionatissime, ma il vero segreto sta nella lavorazione che lascia inalterate le proprietà nutritive ed esalta il gusto naturale di questi preziosi frutti! **Innovazione e ricerca** nel rispetto della tradizione artigianale.

NUOVA TENDENZA IN GELATERIA

Grazie alla nuova gamma de "I Pesti" la gelateria artigianale rivela sapori oramai dimenticati e **soddisfa le esigenze del cliente moderno**, alla ricerca di ricette semplici e ingredienti naturali. Il Pesto è un prodotto grezzo, non del tutto raffinato, **che fa della semplicità la sua forza**.

OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

Il gelatiere riscopre un **"nuovo classico"** che può affiancare, o talvolta sostituire, i gusti classici di pistacchio, nocciola e mandorla. Con "I Pesti" la gelateria artigianale guadagna **una nuova opportunità** per caratterizzare l'offerta di gelato ed aumentare il proprio business.



PASTE CREMA PER GELATI AL LATTE

Le paste crema vengono aggiunte alla base latte, prima della mantecazione, per dare sapore al gelato. Impiegate con un dosaggio variabile in base alla consistenza e all'intensità di gusto che si vuole donare al gelato, sono prodotte con materie prime di elevata qualità e disponibili sia nei gusti classici e tradizionali che in quelli più innovativi e d'autore. Alcune sono disponibili anche in pratici kit corredati di materiale pubblicitario.



COD.	PRODOTTO				
213405	Arachide	●	80	2 x 3,5 Kg	F
310105	Biscotto	●	60	2 x 3,5 Kg	F
310205	Blu Gum	●	60	2 x 3,5 Kg	F
310405	Bubble Gum	●	60	2 x 3,5 Kg	F
210205	Caffè	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310605	Caffè Bianco	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310705	Cannella	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310805	Caramel Oro	●	80	2 x 3,5 Kg	F
310905	Cassata agli Agrumi	●	100	2 x 3,5 Kg	F
313805	Ciao Pippy	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210305	Cioccolato Bianco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
214205	Cioccolato Fondente	●	100	2 x 3,5 Kg	F
311105	Crem Caramel	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313705	Crema Catalana	●	80	2 x 3,5 Kg	F
311305	Crema della Nonna	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210505	Croccantino al Rhum	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210605	Cuoricino	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210805	Donny	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313405	Gelato Rock® Pasta	●	60	2 x 3,5 Kg	F
210905	Gianduia	●	60	2 x 3,5 Kg	F
211005	Gianduia Amara	●	60	2 x 3,5 Kg	F
314805	Lebkuchen	●	50	2 x 3,5 Kg	F
214505	Lemon Pie	●	50	2 x 3,5 Kg	F
211105	Mandorla Dolce	●	80	2 x 3,5 Kg	F
311505	Mare Azzurro	●	60	2 x 3,5 Kg	F
311605	Marron Glacé	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313505	Muffin® Pasta	●	50	2 x 3,5 Kg	F

Pasta Cioccolato Fondente

Il gusto pieno e deciso del migliore cioccolato e il colore nero intenso fanno della Pasta al Cioccolato Fondente Leagel una fantasiosa specialità per gli intenditori di cioccolato. Una pasta compatta e corposa, senza zucchero, perfetta per realizzare un gelato al cioccolato fondente di grande qualità. La Pasta al Cioccolato Fondente Leagel è l'ingrediente segreto cui ogni gelatiere non potrà più rinunciare per personalizzare il gelato al cioccolato fondente e renderlo un must della propria gelateria.

La Pasta al Cioccolato Fondente Leagel infatti può essere utilizzata, oltre che tal quale su base latte, anche come rinforzo in combinazione con il Cacao Selecao Leagel ottenendo così un gelato al cioccolato fondente ancora più pieno e di altissima qualità.



Dosaggio di utilizzo su base latte:

- 100 gr per kg di miscela stabilizzata

Dosaggio di utilizzo con Cacao Selecao:

- da 60 a 100 gr di Cacao Selecao per kg di miscela stabilizzata
- da 30 a 50 gr di Pasta al Cioccolato Fondente per kg di miscela stabilizzata



Confezione:

- 2 latte x 3,5 kg



Lavorazione:






- a caldo/freddo



Cod. 214205

CREMA PASTE CREMA PER GELATI AL LATTE

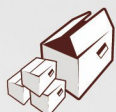


COD.	PRODOTTO				
211401	Nocciola Italia	●	80	2 x 5 Kg	F
214405	Nocciola Piemonte IGP Strong 	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211301	Nocciola Principe	●	80	2 x 5 Kg	F
213805	Nocciola Reale	●	80	2 x 3 Kg	F
213601	Nocciola della Rocca	●	80	2 x 5 Kg	F
211505	Noce	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211605	Pasta Cacao & Nocciole	●	80	2 x 3,5 Kg	F
311805	Panna Cotta	●	50	2 x 3,5 Kg	F
314705	Pavlova	●	50	2 x 3,5 Kg	F
211905	Pistacchio Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212705	Pistacchio Puro Mediterraneo	●	80	2 x 3,5 Kg	F
214305	Pistacchio Puro Nature	●	80	2 x 3,5 Kg	F
213705	Pistacchio Puro Sicilia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
213905	Pistacchio Reale	●	80	2 x 3 Kg	F
NEW 315005	Poki	●	50	2 x 3,5 Kg	F
212105	Pralina	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312005	Sultano d'Oro (malaga)	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312105	Sultano d'Oro Succo	●	80	2 x 3,5 KG	C/F
312305	Tiramisù	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212305	Torroncino	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312705	Vaniglia 25 C con Bacche	●	25	2 x 3,5 Kg	F
312805	Crema Vaniglia 50 con Uova e Bacche	●	50	2 x 3,5 Kg	F
312905	Vaniglia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313605	Vaniglia Supreme	●	25	2 x 3,5 KG	C/F
313005	Zabajone	●	80	2 x 3,5 Kg	F
NEW 315105	Zucchero Filato	●	70	2 x 3,5 Kg	F

· PASTA ·

Nocciola Italia

Abbiamo girato il mondo alla ricerca di sapori e di profumi ma nulla ha saputo eguagliare la qualità delle nostre nocciole e così, proprio dalla nostra splendida penisola abbiamo scelto **le migliori Nocciole Italiane**, e portate nei nostri stabilimenti per tostarle, raffinarle e setacciarle. Ne abbiamo racchiuso il **sapore delicato e il colore dorato**, le proprietà e gli aromi, la passione e la tradizione nella Pasta Nocciola Italia, lavorata con le migliori tecniche e impianti, per ricordare, assaporandola, l'Italia della tradizione.



Packaging:

- 2 latte x 5 kg



Lavorazione:

- Caldo/Freddo



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



www.leagel.com

Pasta Nocciola IGP Strong

Solo i frutti coltivati nei migliori nocciuleti delle Langhe piemontesi varcano la soglia degli stabilimenti Leagel, accolti con l'entusiasmo tipico dell'attesa di ciò che di più buono ci offre la natura. Ed è nei nostri reparti di produzione che le nocciole vengono selezionate, sgusciate, pelate, tostate e raffinate per dar vita alla Pasta Nocciola Piemonte IGP Strong, una pasta dal sapore pregiato delle nocciole IGP esaltato da una tostatura decisa che le conferisce quel colore intenso con punte dorate che ricorda le distese delle Langhe.

...Per un'esperienza di gelato alla nocciola indimenticabile.



Confezione:

- 2 latte x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 gr



Lavorazione:

- a freddo

GLUTEN
FREE



Cod. 214405

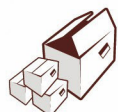


www.leagel.com

· PASTA ·

Nocciola Principe

Le Nocciole Italiane sono ciò che di meglio la natura ci offre e così, dove i dolci colli preannunciano l'ondeggiare del mare, le abbiamo prese, quelle migliori, e portate nei nostri stabilimenti per tostarle, raffinarle e setacciarle. La Pasta Nocciola Principe è il binomio perfetto tra **le più pregiate Nocciole Italiane** e **una tostatura intensa e piena** che le dona quel sapore deciso e quel colore marcato che la rendono inconfondibile alla vista e all'olfatto. Proprietà ed aromi del frutto racchiusi in una pasta dalla qualità italiana superiore.



Packaging:

- 2 latte x 5 kg



Lavorazione:

- Caldo/Freddo



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



Pasta Crema

Nocciola Reale



La Pasta Nocciola Reale amplia l'offerta della gamma di paste nocciola Leagel e nasce come il miglior compromesso qualità/prezzo al momento disponibile nel settore. Nocciole di buona qualità rese ancor più intense nel gusto da un processo di lavorazione particolare che ne aumenta la profondità di aroma. La Pasta Nocciola Reale Leagel è il prodotto ideale per il gelatiere che vuole proporre un buon gelato alla nocciola con una spesa contenuta.



Confezione:

- 2 secchielli x 3 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



Lavorazione:

- a caldo/a freddo



CODICE ARTICOLO: 213805

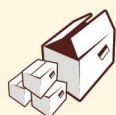


www.leagel.com

· PASTA ·

Pistacchio Puro Mediterraneo

Nell'immensità delle distese verdi del Mediterraneo selezioniamo le cultivar di pistacchi migliori, quelle più profumate, dai colori più intensi, lucide dei raggi del sole. E quando i pistacchi arrivano nei nostri stabilimenti mettiamo in opera tutto il nostro sapere: li sgusciamo e li tostiamo personalizzandone i tempi di lavorazione, esaltandone al meglio le caratteristiche. È la Pasta Pistacchio puro Mediterraneo Leagel, per un gelato superiore, dal sapore deciso ed aromatico.



Packaging:

- 2 latte x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



Lavorazione:

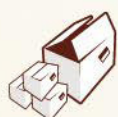
- Caldo/Freddo



PASTA

Pistacchio Puro Nature

E' nella Pasta Pistacchio Puro Nature che racchiudiamo il nostro orgoglio nella selezione dei migliori pistacchi del Mediterraneo e la nostra maestria nella loro lavorazione. Un altro capolavoro di profumi che si aggiunge all'ampia gamma di paste di Pistacchio Leagel a disposizione del gelatiere. Una pasta esclusivamente pura, senza coloranti, che rispecchia scrupolosamente il colore marroncino originario del pistacchi che, all'interno dei nostri laboratori vengono sgusciati, tostati con un procedimento più intenso e duraturo rispetto alle altre preparazioni, raffinati ed infine racchiusi nella latta della bontà. La Pasta Pistacchio Puro Nature Leagel è unica nel suo genere per un gelato al pistacchio dal sapore deciso e naturale.



Confezione:

- 2 latte x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



Lavorazione:

- a freddo

GLUTEN
FREE



Cod. 214305



www.leagel.com

Pasta Crema

PISTACCHIO PURO SICILIA

La Pasta *Pistacchio Puro Sicilia* Leagel sprigiona tutti i sapori e gli odori dei *pistacchi che arrivano dalla Sicilia*, terra d'eccellenza per la coltivazione dei migliori pistacchi reperibili. I pistacchi, unici ingredienti del nostro prodotto, vengono lavorati con scrupolose tecniche per conservarne ed esaltarne l'aroma ed il gusto. La Pasta *Pistacchio Puro Sicilia* Leagel non contiene alcun colorante e si presenta *al naturale*, con le tipiche note che solo la più sapiente tostatura è capace di regalare.

Confezione
2 latte da 3,5 kg

Dosaggio
80 g. per litro
di base stabilizzata



disponibile
segnagusto



www.leagel.com

Pasta Crema

Pistacchio Reale



La pasta Pistacchio Reale è il prodotto ideale per il gelatiere che vuole proporre un gelato al pistacchio ad un costo contenuto.

È una pasta pistacchio che vanta un eccellente rapporto qualità/prezzo e che contiene un'alta percentuale di pistacchi lavorati in modo tale da avere una maggiore resa dell'aroma.



Confezione:

- 2 secchielli x 3 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



Lavorazione:

- a caldo/a freddo



CODICE ARTICOLO: 213905







www.leagel.com

PASTE FRUTTA PER GELATI ALLA FRUTTA

È una linea di paste concentrate da utilizzare in aggiunta alla base frutta. Nella produzione delle paste frutta, Leagel utilizza un processo di lavorazione che mantiene inalterate la freschezza, la genuinità ed il sapore della frutta come se fosse appena raccolta. Qualità e costanza di prodotto all'insegna della natura!

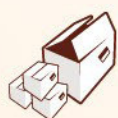


COD.	PRODOTTO				
320105	Albicocca	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320205	Ananas	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320405	Arancia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320505	Banana	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320605	Ciliegia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320705	Cocco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320805	Cola	●	50	2 x 3,5 Kg	F
320905	Fragola Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321005	Frutti di Bosco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321105	Kiwi	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321205	Lampone	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321405	Liquirizia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321505	Mandarino	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321605	Mango	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322705	Mango Alphonso	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321705	Maracuja	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321805	Mela Verde	●	80	2 x 3,5 Kg	F
326705	Melagrana	●	70	2 x 3,5 Kg	F
321905	Melone	●	80	2 x 3,5 Kg	F
324905	Melone - Latte	●	80	2 x 3,5 Kg	F
323105	Menta Glaciale	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322005	Menta Verde	●	50	2 x 3,5 Kg	F
322105	Mirtillo	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322205	Mora	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322305	Papaia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322405	Pesca	●	80	2 x 3,5 Kg	F

Pasta Mango Alphonso

All'insegna della naturalità della frutta esotica il Mango Alphonso è la migliore varietà di mango reperibile sul mercato: la più dolce, succosa e profumata.

Una vera prelibatezza racchiusa nella Pasta Mango Alphonso Leagel per il gelatiere che vuole offrire un gelato al Mango dai profumi fruttati e dal gusto più intenso.



Confezione:

- 2 latte x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 gr



Lavorazione:

- a freddo



GLUTEN
FREE

Cod. 322705



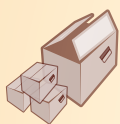
www.leagel.com

Pasta Melagrana

Il melograno, forse un po' dimenticato, è una pianta splendida e decorativa che ci offre un frutto di cui gli scienziati continuano ancora oggi a scoprire incredibili nuove virtù nascoste: la melagrana.

Con i chicchi di questo frutto viene prodotta la Pasta Melagrana Leagel, caratterizzata dalla presenza di aromi e coloranti esclusivamente naturali e da un'altissima percentuale di succo di melagrana, un toccasana per la salute poichè si tratta di un vero e proprio concentrato di vitamine, soprattutto A, B e C, di sali minerali fondamentali e di potentissimi antiossidanti per il nostro organismo.

Con la Pasta Melagrana il gelatiere potrà preparare un gelato ricco, caratterizzato dal colore naturalmente accattivante e dal gusto particolarmente deciso.



Confezione:
• 2 latte x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:
• 70 g



Lavorazione:
• a freddo

cod. 326 705

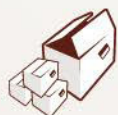
GLUTEN
FREE.



Pasta Melone latte

Caldo, cremoso, pieno e dal gusto intenso, è il gelato al melone preparato con la pasta Melone Latte, la nuova pasta della linea Paste Frutta Leagel, la prima formulata appositamente per essere preparata anche su base latte. Un prodotto ideale per gli amanti di un gelato ricco e goloso ma che, allo stesso tempo, offre tutti i benefici della frutta.

La Pasta Melone Latte Leagel mantiene inalterate la freschezza, la genuinità ed il sapore della natura come se la frutta fosse appena colta!



Confezione:

- 2 latte x 3,5 kg



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 gr



Lavorazione:

- a freddo

GLUTEN
FREE



Cod. 333905










www.leagel.com

VARIEGATI CREMA

I variegati sono una linea di prodotto ideata per decorare e farcire gelati, semifreddi e crepes. Ottenuti con le migliori materie prime, non si induriscono a contatto con il gelato e legano sapori dal gusto diverso. Permettono al gelatiere di personalizzare il gelato in modo fantasioso e di proporre con facilità, ma sicuro effetto, gusti nuovi e golosi.



COD.	PRODOTTO				
231701	Buonissimo!		Q.B.	2 x 4 Kg	F
230101	Ciocchella®	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
230401	CioccoBiscotto		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230801	CioccoCaffè		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230501	CioccoCocco	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231101	CioccoFlakes		Q.B.	2 x 4 Kg	F
230601	CioccoNocciola	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231901	CioccoPistacchio	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
230701	CioccoRiso		Q.B.	2 x 4 Kg	F
231001	Gelato Rock® Variegato	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231301	Loveria	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232001	Loveria Bianca	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232301	Loveria Fondente 	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232101	Loveria Nocciola	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232201	Loveria Pistacchio	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
 232801	Loveria Caramello	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
231801	Malt'Ovo		Q.B.	2 x 5 Kg	F
231201	Muffin® Variegato		Q.B.	2 x 5 Kg	F
232601	CioccoCrunch		Q.B.	2 x 5 Kg	F
232501	Lebkuchen		Q.B.	2 x 5 Kg	F
232401	Vegella 	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
231601	Ciocolato Bianco in flacone	●	Q.B.	6 x 900 g	F

Variegato

Buonissimo!

della linea
CioccoGolosi

Altro nuovo arrivato della linea CioccoGolosi, il *variegato Buonissimo!* è il prodotto che ancora mancava sul banco del gelatiere, *una purissima crema di nocciola e cacao con dentro fragranti pezzetti di wafer al cioccolato.*

La particolarità di questo variegato è che i wafer non si ammorbidiscono anche se “inzuppati” nel gelato ma rimangono croccanti e gustosi come appena fatti.

Ideale anche per preparare semifreddi, torte e farcire crêpes... e per rendere Variegato Buonissimo ancora più goloso si possono aggiungere nocciole intere a piacere.

Confezione
2 secchielli da 4 kg

Dosaggio
a piacere

Abbinamenti consigliati:

- Nocciola
- Cioccolato bianco



disponibile
segnagusto

LEAGEL
semilavorati per gelateria e pasticceria

www.leagel.com

Variegato

CIOCCO PISTACCHIO

della linea
CioccoGolosi

Una new entry d'eccezione per la linea dei variegati CioccoGolosi.

Il *variegato CioccoPistacchio* è un'autentica esplosione di gusto, una *crema di cioccolato al pistacchio unita ad una golosa pioggia di pure pepite di pistacchi pralinati!*

Un mix perfetto tra gusto e croccantezza che permetterà al gelatiere di personalizzare il gelato in modo fantasioso e di proporre con facilità, ma sicuro effetto, gusti nuovi e golosi.

Confezione:
2 secchielli da 5 kg

Dosaggio
a piacere

Abbinamenti consigliati:

- Cioccolato bianco
- Vaniglia



LEAGEL
semilavorati per gelateria e pasticceria

www.leagel.com

Variegato Loveria

Loveria è una crema a base di *Nocciola e Cacao*.
Ha una *consistenza* densa e una *struttura* cremosa.
Ideale per *variegare* il gelato, *decorare* torte,
semifreddi, crepes e per *farcire* croissant ma, grazie
alla sua struttura, può anche essere posizionata nella
vaschetta direttamente in vetrina e *venduta come*
gusto gelato!
Prima di essere consumata va lasciata raffreddare
nella vaschetta all'interno della vetrina per circa
2 ore o messa in abbattitore per 30 minuti.
Accattivante agli occhi, golosissima al palato!!!!

Dosaggio:	a piacere
Confezione:	2 Latte x 5,5 Kg



Variegato

Loveria



Loveria è una crema dalla consistenza densa e dalla struttura cremosa, ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, farcire crêpes o croissant. Grazie alla sua particolare struttura, Loveria, può anche essere posizionata nella vaschetta direttamente in vetrina e venduta come gusto gelato, oppure può essere utilizzata per preparare il goloso "Cremino Loveria".

La crema Loveria *non ha limiti* e stupisce non solo nel sapore, ma anche nella praticità, adatta a mille utilizzi in gelateria ed in pasticceria è disponibile in 4 gusti:

Classica, a base di Nocciola e Cioccolato;
Nocciola, a base di Nocciole di primissima scelta;
Pistacchio, a base di selezionatissimi Pistacchi;
Cioccolato Bianco, a base di purissimo Cioccolato Bianco.

Dosaggio:	a piacere
Confezione:	2 secchielli da 5,5 kg

Classica



segnagusto
classico



segnagusto
intelligente!

Nocciola



Pistacchio



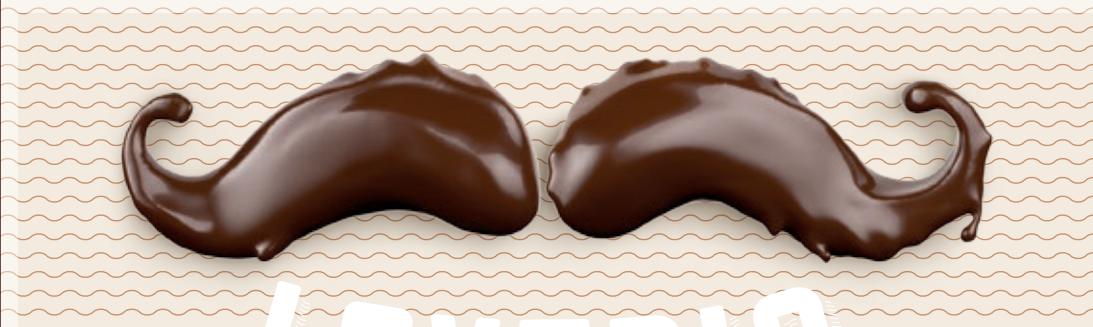
*Cioccolato
Bianco*



www.leagel.com

in BARBA alla solita CREMA

cod.	prodotto			
231301	Loveria®	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232801	Loveria® Caramello New!	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232001	Loveria® Cioccolato Bianco	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232301	Loveria® Cioccolato Fondente	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232101	Loveria® Nocciola	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232201	Loveria® Pistacchio	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
404801	Kit "Loveria classica con dispenser" Composto da: 4 secchielli x 5,5 kg Loveria Classica + 1 Dispenser Loveria + 1 Display Loveria + 1 Poster Loveria Dispenser + 2 Display Cilindrici Loveria + 1 segnagusto + 1 ricettario Cremino Loveria			
405401	Kit "Loveria classica" Composto da: 11 kg Loveria Classica + 2 Display Cilindrici Loveria + 1 segnagusto + 1 ricettario Cremino Loveria			



LOVERIA

DA LECCARSI I BAFFI



Leagel S.r.l.
Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com





LA FAMIGLIA

La famiglia Loveria è sempre più numerosa e con i **nuovi packaging** puoi mostrare a tutti la bontà della migliore crema per la gelateria artigianale. Morbida e dal gusto intenso è ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, farcire crêpes e per preparare il golosissimo **Gelato Cremino**.

Grazie alla sua particolare struttura, Loveria può essere anche posizionata direttamente nella vaschetta in vetrina e venduta come gusto gelato da gustare tal quale. Disponibile in **6 gusti**, tutti **gluten free**: Classica, Cioccolato Fondente (VeganOk), Cioccolato Bianco, Nocciola, Pistacchio e Caramello.



Loveria Classica è la crema al gusto di nocciola e cioccolato per la gelateria artigianale... e non solo! Da qui tutto ebbe inizio.



Loveria
Cioccolato
Bianco

Loveria
Pistacchio

Loveria
Nocciola

Loveria
Cioccolato
Fondente

Loveria
Caramello

IL KIT DISPENSER



Con i nuovi dispenser è ancora più facile!

Inclusi nel kit "Loveria Classica con Dispenser" il gelatiere troverà i pratici dispenser, da montare direttamente sui secchielli, per una completa proposta in gelateria ed un'erogazione rapida e pulita.



il "Display da banco cilindrico"

UNA COMUNICAZIONE COI BAFFI!



Incluso nel kit anche 1 ricettario Cremino Loveria, 1 segnagusto, 1 poster 50x70, 1 display A4 e 2 originali display da banco cilindrici per una comunicazione efficace anche sul punto vendita!



LOVERIA

Da leccarsi i baffi!

Morbida e dal gusto intenso Loveria è ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, farcire crêpes e per preparare il goloso **Gelato Cremino**. Grazie alla sua particolare struttura, Loveria, può essere anche posizionata direttamente nella vaschetta in vetrina e venduta come **gusto gelato da gustare tal quale**.

Disponibile in **5 gusti**: Classica, Pistacchio, Cioccolato Fondente, Cioccolato Bianco, Nocciola, è ancora più facile da dosare grazie ai **pratici dispenser** che trovi nei kit.



Nel Kit "Loveria con dispenser":

- 10 secchielli x 5,5 Kg Loveria (2 per ogni gusto)
- 5 Dispenser Loveria
- Display A4 Loveria
- 1 Poster Loveria Dispenser 50x70cm
- 1 ricettario Cremino Loveria
- Display Cilindrici Loveria
- 5 Segnagusti Loveria



Confezione:

- secchielli da 5,5 kg



Dosaggio:

- a piacere



Lavorazione:

- a freddo



**LA CREMA
CHE DECORA IL GELATO
E LO RIEMPIE
DI GUSTO!**



Da oggi Loveria è ancora più bella e con il **nuovo packaging*** puoi mostrare a tutti la bontà della migliore crema per la gelateria artigianale!



GLUTEN
FREE

www.leagel.com



LOVERIA

AL CIOCCOLATO FONDATE

Loveria al Cioccolato Fondente è l'ultima nata della linea Loveria....da leccarsi i baffi!!!
Con il 50% di cioccolato la nuova crema Loveria lascia in bocca il sapore deciso e pieno del cioccolato fondente, ha una consistenza densa e una struttura cremosa e l'autentico colore del cioccolato fondente. Ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, crepes, per farcire croissant, come gusto gelato direttamente in vaschetta e per realizzare nuovi e golosi abbinamenti di Cremino Loveria. Il Cremino Loveria, ormai immancabile nelle migliori gelaterie, si ottiene sovrapponendo al tradizionale gelato artigianale uno strato di golosissima crema Loveria. L'ampia gamma di creme Loveria Leagel permette al gelatiere di preparare tante combinazioni di sapori diverse per offrire ogni giorno nuove soluzioni di gusto garantendo la più completa ed appagante esperienza del cremino italiano.

Abbinamenti consigliati: gelato allo zabaione, gelato mandorla dolce



Confezione:

- 2 secchielli x 5,5 kg



Dosaggio:

- a piacere



Lavorazione:

- a freddo

GLUTEN
FREE



Cod. 232301



www.leagel.com

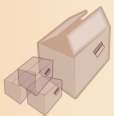


AL CARAMELLO

Loveria® Caramello è la nuova arrivata nella celebre famiglia di creme “buone da leccarsi i baffi”! Dalla consistenza densa e dalla struttura cremosa, ha il colore tipico dello zucchero caramellizzato ed incanta il palato con il suo **gusto di toffee**, deciso e moderno!

Loveria® Caramello è perfetta per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, crepes, per farcire croissant o per essere gustata tal quale, direttamente in vaschetta. Questa golosità è ideale anche per realizzare innovativi **cremini gelato**, abbinando uno strato di Loveria® al gelato tradizionale.

Scopri la nuova Loveria® Caramello, da leccarsi i baffi!



Packaging:

- 2 secchielli x 5,5 kg



Lavorazione:

- a freddo



cod. 232801

GLUTEN
FREE



www.leagel.com

Loveria al Caramello e...

Loveria Caramello è ideale per decorare torte, semifreddi, riempire con gelato, farcire crêpes e per preparare il goloso Gelato Cremino. Con Loveria Caramello puoi variegare il gelato creando golosissimi abbinamenti! Ne abbiamo provati alcuni per te:

Brownies Caramel

Gelato al Cioccolato e brownies
(Box Nero)



Gelato White Caramel

Gelato al Cioccolato Bianco, Stickaway al Cioccolato Bianco e Granella di Nocchie
(Box Avorio + Stickaway al Cioccolato Bianco)

Gelato Double Caramel

Gelato Vaniglia, Stickaway al Cioccolato al latte e Mandorle intere
(Vaniglia Gold + Stickaway al Cioccolato al latte)



Gelato Caramello Salato

Gelato Caramello Salato
(Easy al Caramello Salato)

VEGella®

Vegella® è la crema a base di nocciola (16% di nocciole!) e cacao (8% di cacao) interamente vegetale e vegana. Vegella® è ricca di fibre ed ha una consistenza densa ed una struttura cremosa, ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, crepes o per farcire croissant! Accattivante agli occhi, golosissima al palato!

Il variegato Vegella®, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:
• 2 secchielli x 5,5 kg



Dosaggio:
• a piacere






Lavorazione:
• a freddo

cod. 232 301

VARIEGATI FRUTTA

Sono variegati a base di frutta, ricchi di pezzi, ideali per farcire e guarnire gelati, torte, crepes e yogurt. Il processo che Leagel utilizza per lavorare la frutta permette di mantenerne intatto il sapore e morbida la consistenza.

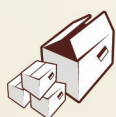


COD.	PRODOTTO				
330305	Amarena in vaso	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330301	Amarena	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
333505	Cherry Red	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
330505	Fico	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330605	Fragola	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332605	Fruit Passion	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330705	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331805	Lampone	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330805	LemonCedro	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332405	Mandarino	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
333905	Mango	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330905	Mela e Cannella	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334005	Melagrana	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331005	Mela Verde	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331105	Mou	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332905	Pera	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331305	Pescarancio	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331405	Sultano d'Oro	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331505	Fragola (con fruttosio)	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
331605	Frutti di Bosco (con fruttosio)	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
334130	Variegato Lemon Pie	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
330105	Amarene allo Sciroppo in Vaso	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330101	Amarene allo Sciroppo	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F

· VARIEGATO ·

Amarena

Scegliamo le più croccanti e succose amarene italiane, le immergiamo in un delicato sciroppo di zucchero e con la cura che solo un processo artigianale e tradizionale riserva le candiamo, una ad una, e le lasciamo riposare sette giorni, al buio, nel reparto della bontà. E' questo che regala al Variegato Amarena Leagel le caratteristiche di consistenza, forma e colore della frutta d'origine, una salsa corposa per una variegatura persistente e dal colore intenso rosso scuro, il colore della passione, delle cose buone, dell'amore per l'Amarena Leagel.



Packaging:

- 2 latte x 6 kg



Lavorazione:

- a freddo



Dosaggio:

- a piacere



www.leagel.com

Variegato

CHERRY RED



*Confezione: 2 latte da 3,5 Kg
Perfetto con: Fior di latte e Yogurt
Dosaggio: A piacere*



IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Selezioniamo solo le amarene più croccanti e le cogliamo dall'albero poco prima dell'apice di maturazione, caratterizzando questo variegato con piacevoli punte di aspro. Cherry Red è uno speciale variegato **amarena**, estremamente pieno sia nel

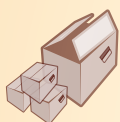
sapore che nel colore, per un' **intensa** sensazione al palato. Il Variegato contiene numerosi pezzi di succose amarene che lo rendono davvero irresistibile! Una decisa esperienza di gusto per **abbinamenti** e ricette **sempre vincenti**.

Variegato Melagrana

Antiossidanti come se piovesse, vitamine e minerali, tutti contenuti nei chicchi vermigli delle melograne, vere delizia d'autunno, che raggiungono la loro perfetta maturazione nel mese di ottobre, e, solo allora, arrivano agli stabilimenti di produzione Leagel dando vita al Variegato Melagrana Leagel.

Il Variegato Melagrana Leagel contiene un'altissima percentuale di frutta al suo interno che, abbinata ai tanti chicchi di melagrana presenti, fa di questo variegato un prodotto di elevata qualità, genuino, dal colore naturalmente acceso e dal sapore estremamente deciso.

Questo variegato è perfetto in abbinamento con gusti di gelato semplici, come ad esempio un Fior di Latte o un Gelato di Crema, oppure per ricreare in gelateria combinazioni di gusto più ricercate e complesse.



Confezione:
• 6 vasi x 2 kg



Dosaggio:
• a piacere



Lavorazione:
• a freddo

cod. 334 005

GLUTEN
FREE.



Variegato

PERA



La pera, frutto succoso, dolce e aromatico è uno dei frutti più comuni che si trova in tavola tutto l'anno. Il *variegato Pera* racchiude tutto il *sapore delicato della pera* in una *salsa naturale e raffinata, ricca di pezzi* e dalla struttura vellutata. Il variegato Pera, come tutti i variegati frutta Leagel, a contatto con il gelato rimane morbido e non scivola.

Questo variegato si presta a tantissimi abbinamenti di gusto, ricette ricercate e territoriali. Ottimo per farcire ogni tipo di dessert e sfiziose specialità al bicchiere.

Confezione
6 vasi da 2 kg

Dosaggio
a piacere

Abbinamenti consigliati:

- ricotta
- cioccolato



www.leagel.com

COPERTURE STICKAWAY®

Un mix di sapori esclusivi, per gli amanti del cioccolato, racchiusi in una gamma di coperture dall'inimitabile qualità e gusto.

Senza grassi vegetali idrogenati, senza coloranti artificiali, con un'alta percentuale di cioccolato, le Coperture Leagel sono ideali per arricchire le vaschette di gelato, creare semifreddi e monoporzioni e, novità assoluta, preparare biscotti e gelati su stecco. Una nuova tendenza per la gelateria artigianale, il gelato su stecco è facile da preparare, di forte impatto visivo e di sicuro successo di pubblico.



COD.	PRODOTTO				
115101	Base Stickaway®	●	100	6 x 2 Kg	F
220130	Stickaway® al Cioccolato Bianco	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220330	Stickaway® al Cioccolato Fondente	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220430	Stickaway® al Caffè	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220530	Stickaway® alla Nocciola pura	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220630	Stickaway® al Pistacchio puro	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220730	Stickaway® alla Fragola	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
220830	Stickaway® al Limone	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C
210401	Copertura per Stracciatella	●	Q.B.	2 x 5 Kg	C
210430	Copertura per Stracciatella in flacone	●	Q.B.	6 x 900 g	C

COPER- TURE



Stickaway® :

le coperture di qualità
per il gelato artigianale su stecco,
secondo Leagel.



Le nostre coperture ti garantiscono
successo di pubblico, incassi veloci...
e nessun lavoro al banco.





Le nostre coperture
ti garantiscono successo di pubblico,
incassi veloci...
e nessun lavoro al banco.

Stickaway®

è...

- **Altissima Qualità**
senza grassi vegetali idrogenati
senza coloranti artificiali
con un'alta percentuale di cioccolato
- **Facilità di preparazione**
Con il nostro kit completo
per la preparazione dei tuoi gelati su stecco,
potrai realizzare un intero menù
di abbinamenti diversi, per offrire
al pubblico una scelta davvero irresistibile.
- **Velocità del servizio al banco**
Il cliente vede, sceglie e tu gli dai il gelato!
Nessuna preparazione al banco.
La linea STICKAWAY® dà un bel taglio
alle code!
- **Sicuro successo di pubblico**
Alla bontà del tuo gelato artigianale
si aggiunge quella delle deliziose coperture:
la qualità LEAGEL, insieme alla fantasia
degli abbinamenti che saprai creare,
farà di STICKAWAY® un vero best-seller
della tua gelateria!

Cioccolato al latte
Cioccolato bianco
Cioccolato fondente
Caffè
Nocciola
Pistacchio
Fragola

7 gusti
7 Stickaway!



Gelato facile con il
kit stecco.



Per la preparazione,
hai tutto:
gelato, copertura... e fantasia!

E con il kit Leagel i tuoi STICKAWAY® sono già sul banco!



Incarto
per il "take away"





Stickaway

PRENDI
IL PIACERE
A MORSI.



Poster 50x70 cm

Gelato facile
con il
kit biscotto.



Per la preparazione, hai tutto:
gelato, copertura... e fantasia!

E con il kit Leagel i tuoi STICKAWAY®
sono già sul banco!



Stickaway

PRENDI
IL PIACERE
A MORSI.



Poster 50x70 cm

Stickaway[®]

cover line

- Diversifica la tua offerta al pubblico
- Velocizza il servizio al banco
- Aumenta il tuo fatturato

Aggiungi a coni e coppe gelato una proposta nuova e di sicuro successo: il gelato artigianale... su stecco! LEAGEL ti presenta STICKAWAY: una linea di coperture di altissima qualità a base di cioccolato in 7 gusti diversi, e un kit completo per la preparazione.



le coperture
Stickaway[®]
sono perfette anche per...

Miniconi - Semifreddi
e come variegatura
per coni e coppette tradizionali.



COPERTURA Limone



La nuova copertura al Limone amplia l'offerta della linea "Stickaway", le coperture Leagel di qualità per il gelato artigianale su stecco. La copertura Stickaway Limone è priva di grassi vegetali idrogenati e di coloranti artificiali, ed è composta da un'alta percentuale di cioccolato, per un Gelato su Stecco di qualità superiore. Con questa copertura il gelatiere può diversificare ancor più l'offerta dei suoi stecchi, creando nuovi ed irresistibili abbinamenti di gusto.

Un prodotto versatile.

In gelateria può essere utilizzata non solo per ricoprire stecchi e biscotti, ma anche per miniconi, semifreddi o per variegare coni o coppette. La Copertura Limone Leagel offre infinite possibilità, ed è perfetta per il gelatiere estroso che intende creare un gusto gelato personalizzato, unico ed irripetibile!



Stickaway® al Limone: 6 x 1,2 kg (cod. 220830)
Copertura al Limone: 2 x 5 kg (cod. 220801)



Dosaggio:
• a piacere



Lavorazione:
• a caldo

*Abbinamenti di
gelato consigliati:*

- Panna
- Yogurt
- Vaniglia
- Crema
- Fragola



www.leagel.com



Jewels





Jewels

Stickaway®, la linea Leagel di coperture di altissima qualità a base di cioccolato in 7 gusti diversi, ti permette di preparare non solo gelato su stecco, biscotto, miniconi e semifreddi, ma anche un assortimento goloso ed originale di cioccolateria fredda.

Acquistando due cartoni misti di coperture Stickaway® avrai in omaggio una serie di 4 diversi stampi per cioccolatini.



Monamour



Vertigo



Praline



Cubo



RICETTARIO
GELATO
SU STECCO



GELATO SU STECCO

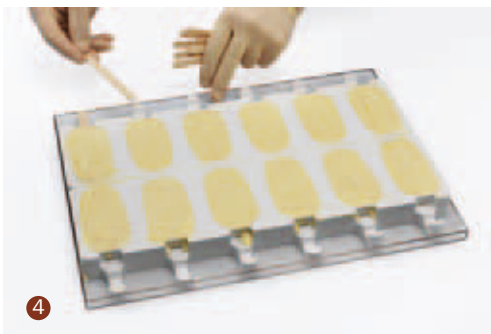
Metodo di lavorazione



1) Inserire lo stampo in abbattitore per qualche minuto.

2) Preparare il gelato ed estrarlo dal mantecatore più morbido di un gelato tradizionale.

3) Togliere lo stampo dall'abbattitore e riempire con il gelato.



4) Inserire lo stecco di legno nell'apposita fessura.

5) Livellare con una spatola.

6) Riporre lo stampo nell'abbattitore.

7) Sformare il gelato.

8) Decorare a piacere.



GELATO SU STECCO



I CLASSICI



I CLASSICI

Metodo di lavorazione



- 1) Preparare lo stecco di gelato.
- 2) Sciogliere la copertura a 30°C mescolando bene.
- 3) Intingere lo stecco nella copertura, lasciare asciugare per qualche secondo e riporre in abbattitore per almeno 10 min.
- 4) Lo stecco gelato è pronto per essere servito.



NB: per ottenere una copertura più sottile glassare a 35°C.
Per ottenere una copertura più spessa glassare a 25°C oppure intingere due volte.



I CLASSICI

Abbinamenti



Copertura al latte

Abbinabile con gelato ai gusti di:

- Panna
 - Vaniglia
 - Caffè
 - Nocciola
 - Cioccolato bianco
 - Crema
 - Mascarpone
-



Copertura al pistacchio

Abbinabile con gelato ai gusti di:

- Panna
 - Vaniglia
 - Mandorla
 - Cioccolato bianco
 - Crema
 - Mascarpone
-



Copertura alla nocciola

Abbinabile con gelato ai gusti di:

- Panna
 - Vaniglia
 - Gianduia
 - Nocciola
 - Cioccolato bianco
 - Mandorla
-



Copertura al cioccolato fondente

Abbinabile con gelato ai gusti di:

- Panna
- Vaniglia
- Nocciola
- Cioccolato al latte
- Gianduia
- Crema

I CLASSICI

Abbinamenti



Copertura al caffè

Abbinabile con gelato ai gusti di:

Panna
Vaniglia
Crema
Cioccolato bianco
Zabaione



Copertura al cioccolato bianco

Abbinabile con gelato ai gusti di:

Panna
Vaniglia
Caffè
Pistacchio
Nocciola
Mandorla



Copertura alla fragola

Abbinabile con gelato ai gusti di:

Panna
Vaniglia
Fragola
Crema

GELATO SU STECCO



GLI SPECIALI



GLI SPECIALI

Metodo di lavorazione



L'INCLUSIONE



Serve per farcire il gelato all'interno dello stecco.

Tra i punti ④ e ⑤ del metodo di lavorazione inserire l'inclusione con l'aiuto di un "sac à poche".

Si consiglia di utilizzare: variegati alla frutta, cioccolatosi, farciture, glasse a specchio. Abbinabile a tutte le coperture.

LA GRANELLATURA INTERNA



Serve per creare una copertura arricchita di granella.

Sciogliere la copertura a 30°C, aggiungere la granella e mescolare bene.

Intingere lo stecco nella copertura, lasciare asciugare per qualche secondo e riporre in abbattitore per almeno 10 min.

Si consiglia di utilizzare: granella di mandorla, nocciola, pistacchio.

Abbinabile a tutte le coperture.

LA GRANELLATURA ESTERNA



Serve per decorare esternamente lo stecco. Sciogliere la copertura a 30°C mescolando bene.

Glassare lo stecco nella copertura, intingere immediatamente nella granella, lasciare asciugare per qualche secondo e riporre in abbattitore per almeno 10 min.

Si consiglia di utilizzare: granella di mandorla, nocciola, pistacchio, meringa.

Abbinabile a tutte le coperture.

GLI SPECIALI

Abbinamenti



Stecco Cioccolato Fondente, gelato allo Zabaione e Granella di Nocciola

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Zabaione g. 60, Copertura al Cioccolato Fondente q.b., Granella di Nocciola q.b..



Stecco Cioccolato Fondente e Amarena.

Ingredienti:

Gelato al Cioccolato Nero, Variegato Amarena q.b., Copertura al Cioccolato Fondente q.b..



Stecco Cioccolato Fondente, gelato alla Vaniglia e Granella di Pistacchio.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g. 30, Copertura al Cioccolato Fondente q.b., Granella di Pistacchio q.b..



Stecco Cioccolato Fondente, gelato alla Panna con cuore di Cioccolato

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Copertura al Cioccolato Fondente q.b., inclusione di Glassa al Cioccolato Fondente q.b..



Stecco Cioccolato Fondente, gelato alla Vaniglia, cuore di Lampone e Granella di Mandorla.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta vaniglia Gold G.30, Copertura al Cioccolato Fondente q.b., inclusione di Farcitura al Lampone q.b., Granella di Mandorla q.b..



Stecco Cioccolato al Latte, gelato alla Vaniglia e Granella di Mandorla

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g.30, Copertura al Cioccolato al Latte q.b., Granella di Mandorla q.b..

GLI SPECIALI

Abbinamenti



Stecco Cioccolato al Latte, gelato alla Vaniglia con cuore di Variegato Cioccolato

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g. 30, inclusione di Variegato Cioccolato q.b., Copertura al Cioccolato al Latte q.b..



Stecco Cioccolato al Latte, gelato alla Mandorla e granella di mandorla

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Mandorla dolce g. 80, Copertura al Cioccolato al Latte q.b., Granella di Mandorla q.b..



Stecco Cioccolato bianco, gelato alla Nocciola e granella di Nocciola

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Nocciola IGP g. 80, Copertura al Cioccolato Bianco q.b., Granella di Nocciola q.b..



Stecco Cioccolato bianco, gelato al Pistacchio e granella al Pistacchio

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Pesto di Pistacchio g. 80, Copertura al Cioccolato Bianco, Granella di Pistacchio q.b..



Stecco Cioccolato Bianco, granellato di Pistacchio e gelato al Cioccolato Bianco

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Cioccolato Bianco g. 80, Copertura al Cioccolato Bianco q.b., Granella di Pistacchio q.b..



Stecco Cioccolato Bianco, gelato alla vaniglia con cuore di Cioccocaffè

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g. 30, Variato Cioccocaffè q.b..

GLI SPECIALI

Abbinamenti



Stecco Cioccolato Bianco, gelato al Caramello con cuore di Mou

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Caramel Oro g. 60, Variegato Mou q.b..



Stecco Copertura alla Nocciola, gelato alla vaniglia con cuore di Cioconocciola

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g. 30, inclusione di Variegato Cioconocciola q.b., Copertura alla Nocciola q.b..



Stecco Copertura alla Nocciola e gelato al Cioccolato Bianco con granella di Nocciola.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Cioccolato Bianco g. 80, Copertura alla Nocciola q.b., Granella di Nocciola q.b..



Stecco Copertura alla Nocciola, gelato alla Gianduia con granella di Mandorla.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Gianduja Amara g. 50, Copertura alla Nocciola q.b., Granella di Mandorla q.b..



Stecco Copertura al Caffè, gelato allo Zabaione con cuore di Variegato Cioccaffè.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Zabaione g. 60, inclusione di Variegato Cioccaffè q.b., Copertura al Caffè q.b..



Stecco Copertura al Caffè, gelato alla Vaniglia con cuore di Mou.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g. 30, inclusione al Variegato Mou q.b., Copertura al Caffè q.b..

GLI SPECIALI

Abbinamenti



Stecco Copertura al Caffè, gelato alla Crema con Granella di Mandorla

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Crema della Nonna g. 60, Granella di Mandorla q.b., Copertura al Caffè q.b..



Stecco Copertura al Pistacchio, gelato alla Vaniglia con Granella di Pistacchio

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Vaniglia Gold g 30, Copertura al Pistacchio q.b., Granella di Pistacchio q.b..



Stecco Copertura al Pistacchio, gelato alla Mandorla, Granella di Mandorla.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Mandorla g 60, Copertura al Pistacchio q.b., Granella di Mandorla q.b..

GLI SPECIALI

Abbinamenti



Stecco Copertura al Pistacchio, gelato al Cioccolato Bianco con cuore di Ciocchella.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Cioccolato Bianco g 80, Copertura al Pistacchio q.b., Ciocchella q.b..



Stecco Cioccolato alla Fragola, gelato al Cioccolato Bianco, cuore di Fragola.

Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta al Cioccolato Bianco g. 80, inclusione di Farcitura alla Fragola q.b., Copertura alla Fragola q.b..



Stecco Cioccolato alla Fragola, gelato alla Crema, Granella di Meringa.





Ingredienti:

Base bianca l. 1, Pasta Crema della Nonna g. 60, Granella di Meringa q.b.

TOPPING

Servire un gelato è un'arte: la realizzazione di coppe o dessert richiede la combinazione di forme, colori e sapori. Leagel ti propone una vasta scelta di topping alla frutta e alla crema che ti aiuteranno ad arricchire di gusto e colore le tue creazioni.

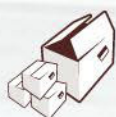


COD.	PRODOTTO				
350301	Amarena	●	Q.B.	6 x1Kg	F
350401	Arancia	●	Q.B.	6 x1Kg	F
350501	Banana	●	Q.B.	6 x1Kg	F
350601	Caffè	●	Q.B.	6 x1Kg	F
353301	Cocco	●	Q.B.	6 x1Kg	F
350801	Caramel	●	Q.B.	6 x1Kg	F
350701	Cioccolato	●	Q.B.	6 x1Kg	F
352201	Caramello per Crema Catalana	●	Q.B.	6 x1Kg	F
352801	Fragola	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351101	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351201	Kiwi	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351301	Lampone	●	Q.B.	6 x1Kg	F
352701	Mango	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351401	Melone	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351501	Menta	●	Q.B.	6 x1Kg	F
352401	Miele	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351601	Mirtillo	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351701	Mou	●	Q.B.	6 x1Kg	F
250201	Noce	●	Q.B.	6 x1Kg	F
250101	Nocciola	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351801	Tiramisù	●	Q.B.	6 x1Kg	F
351901	Tropical	●	Q.B.	6 x1Kg	F
352001	Vaniglia	●	Q.B.	6 x1Kg	F
352101	Zabaione	●	Q.B.	6 x1Kg	F

Topping Cocco

Leagel presenta Topping Cocco che racchiude tutto il gusto di questo frutto tropicale dentro il pratico flacone da 1 kg. Topping Cocco contribuisce ad ampliare la **prestigiosa gamma di topping firmati Leagel**, prodotti di altissima qualità che **contengono un'elevata quantità di frutta** al loro interno e che permettono al gelatiere ed al pasticciere di creare infinite soluzioni di gusto vincenti.

Topping Cocco Leagel è ricchissimo di **cocco rapè** ed è aromatizzato esclusivamente con estratti naturali di cocco per un risultato di **gusto eccezionale ed una struttura densa e particolarmente cremosa**.



Confezione:

- 6 flaconi x 1 kg



Dosaggio:

- a piacere



Lavorazione:

- a freddo



Cod. 353301

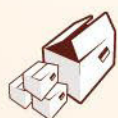


www.leagel.com

Topping Mango

E' dalla morbida polpa dei migliori frutti degli alberi di Mango provenienti dalle distese del Sud America che estrapoliamo tutto il succo e i nutrienti che rendono unico il Topping Mango Leagel. Un concentrato di bontà esotica dal colore giallo-arancione, dal sapore agrumato e dalla consistenza liscia, ottimo al gusto ed accattivante alla vista per ravvivare la vetrina dei colori della natura!

Abbinamenti consigliati: Yogurt, Vaniglia, Crema



Confezione:

- 6 bottiglie x 1 kg



Dosaggio:

- a piacere



Lavorazione:

- a freddo



GLUTEN
FREE



Cod. 352701



www.leagel.com

Topping

Miele



Confezione
6 flaconi da 1 kg

Direttamente dai fiori più profumati e dal laborioso lavoro delle api, il *Topping Miele* Leagel racchiude tutto l'aroma e le proprietà della natura. Un'esplosione di gusto e di profumi, tipici del miele millefiori appena raccolto, un *colore chiaro dorato*, un *sapore dolce floreale* e una *densa struttura*. Il Topping Miele Leagel è perfetto per guarnire, in modo delicato, creazioni di pasticceria, gelateria e ristorazione.

Dosaggio
a piacere

Abbinamento consigliato:
– yogurt con miele e noci








www.leagel.com

RISTORAZIONE

Un buon dolce è la degna conclusione di un pasto e porta giovamento all'umore ed al palato. Con la linea Leagel di prodotti per la ristorazione, da oggi è più semplice preparare budini, crema pasticceria, crepes e tante altre dolcezze!




COD.	PRODOTTO					
161901	Budino al Cioccolato Istant	●			150	10 x 1,5 Kg C
162001	Budino alla Vaniglia Istant	●			150	10 x 1,5 Kg C
162301	Crema Golosa Crema a Freddo	●			400-450	6 x 2 Kg F
162401	Crepes Mix Dolce				840	6 x 2,5 Kg F
162101	Crem Caramel preparato per dessert	●			130	10 x 1,5 Kg C
162201	Panna Cotta preparato per dessert	●			140	10 x 1 Kg C
161201	Tiramisù preparato per dessert	●			270	6 x 2 Kg C
162701	Preparato per Cioccolata in Tazza	●			250	6 x 2,5 Kg C
164601	Preparato per Crema Catalana	●			180	6 x 1,8 Kg F
161301	Sorbetto al Limone	●			500	12 x 1,25 Kg F
162901	Ice Coffee	●			500	12 x 1,25 Kg F

RISTO- RAZIO- NE

FRUITUBE

Fruitube è il tubo tutto frutta, gusto e natura. Una proposta originale per la gelateria artigianale, un nuovo modo di gustare la frutta in spiaggia e in città! Goloso e dissetante, sempre fresco, sinonimo di salute e di bontà.





Fruitube si prepara in poche e semplici mosse, con tanta frutta fresca, è senza grassi e dolcificato con fruttosio. È la pausa colorata e rinfrescante per gli adulti, la merenda genuina per i bambini, la ricarica per gli sportivi e lo sfizio tutto natura per chi vuole mantenere la linea!

COD.	PRODOTTO				
126401	Base Fruitube 	●	200	6 x 2,5 Kg	F
404401	Kit Fruitube Composto da: 15 Kg Base Fruitube, 1 Supporto per 28 tubi, 200 tubi, 2 ricettari, 1 totem, 2 poster				



SCIROPPI PER GRANITA

Al confine tra sorbetti e bibite ghiacciate ci sono le granite, vanto dell'arte gelatiera siciliana; la loro preparazione è molto semplice ed il loro successo è legato alla qualità degli ingredienti. Gli sciroppi Leagel, con un alto contenuto di frutta, garantiscono una granita dissetante dal sapore intenso e dal colore naturale.

COD.	PRODOTTO				
360201	Amarena	●	245	4 x 3 Kg	F
360301	Arancia	●	245	4 x 3 Kg	F
360401	Cola	●	245	4 x 3 Kg	F
360501	Fragola	●	245	4 x 3 Kg	F
360701	Limone	●	245	4 x 3 Kg	F
360801	Mela Verde	●	245	4 x 3 Kg	F
360901	Menta	●	245	4 x 3 Kg	F
361001	Pesca	●	245	4 x 3 Kg	F
361101	Tropical Blue	●	245	4 x 3 Kg	F
161701	Neutro per Granita	●	175	6 x 2,5 Kg	F



**Il tubo
tutto frutta,
gusto e natura!**



LEAGEL
QUALITÀ SUPERIORE PER IL GELATO ARTIGIANALE

LEAGEL Italia srl.: Via Statale Marecchia, 8/A - 47826 Villa Verucchio (RN)
Tel.: (+39) 0541 671881 - Fax: (+39) 0541 672942
www.leagel.com - info@leagel.com

**UN'ESPLOSIONE
DI GUSTO!**

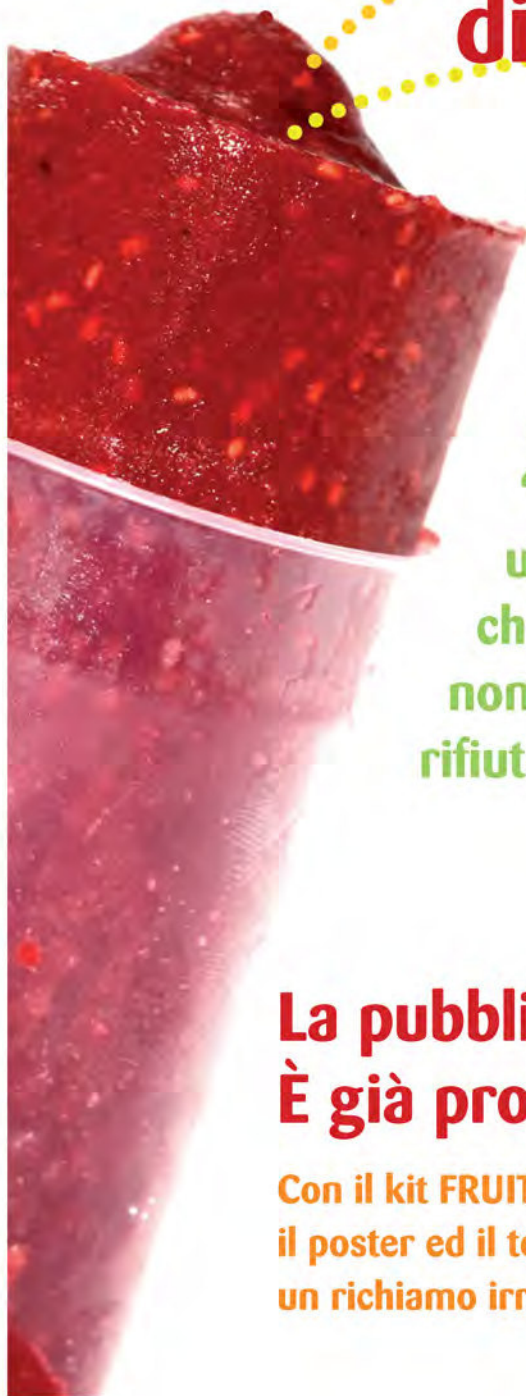


UDOLINPARTNERS.COM PIRAS www.agropiras.com





...un'esplosione di business!



FRUITUBE
 è la nuova idea
 "tutta natura",
 una proposta
 che i tuoi clienti
 non potranno
 rifiutare!

**La pubblicità FRUITUBE?
 È già pronta per te!**

Con il kit FRUITUBE, riceverai anche il ricettario,
 il poster ed il totem per la tua gelateria:
 un richiamo irresistibile per i tuoi clienti!

FRUITUBE è la nuova idea vincente LEAGEL per la tua gelateria, perché...

- È una proposta originale, un nuovo modo di gustare la frutta, goloso e dissetante.
- È la merenda ideale, in particolare per i bambini perchè naturale al 100% e dolcificato con fruttosio.
- È facile da realizzare: noi ti forniamo i tubi e la base, e tu ci metti la frutta.
 Grazie al Kit FRUITUBE potrai preparare i tuoi tubi di frutta in un attimo!



Tubo per FRUITUBE



Supporto per FRUITUBE
 28 tubi



Ricettario FRUITUBE

Totem
 50x154 cm



Poster FRUITUBE
 50x70 cm



Prova FRUITUBE, il tubo tutto frutta, gusto e natura, dolcificato con fruttosio!

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO!



Prova FRUITUBE, il tubo tutto frutta,
gusto e natura, dolcificato con fruttosio!



FRUITUBE

IL RICETTARIO

1



FRUITUBE È IL TUBO

TUTTO FRUTTA, GUSTO E NATURA!

Fruitube è il nuovo modo di gustare la frutta in primavera e in estate, in spiaggia e in città! Scopri il tubo di frutta sempre fresco, comodo da mordere, senza gocce, sinonimo di salute e di bontà che si prepara in poche e semplici mosse, con tanta frutta e senza zucchero.

...E con la base in polvere Fruitube, 100% naturale e dolcificata con fruttosio, la struttura dei tuoi tubi sarà sempre perfetta, provare per credere!

In Fruitube c'è tutta la qualità firmata Leagel, per un prodotto che rappresenta l'idea vincente per la tua gelateria.

24 idee e ricette per creare i tuoi tubi di frutta in modo impeccabile...



suggerimenti

per un'esplosione di gusto



Se utilizzi frutta surgelata, **scongela lentamente**, in modo da stressarla il meno possibile.



Se utilizzi frutta molto matura, ti consigliamo di aggiungere 50g di **acqua in più** rispetto al dosaggio indicato.



Quando prepari Fruitube con mela, banana o pera, **unisci velocemente la frutta alla base Fruitube** per evitare che si ossidi. La base Fruitube è 100% naturale e priva di antiossidanti artificiali e per questo non rallenta il naturale processo di ossidazione della frutta.



lavorazione

passaggi uno e due

1



Sciogliere la base Fruitube in acqua calda e miscelare con una frusta.

2



Preparare ed aggiungere la frutta.



3



lavorazione

passaggi tre e quattro

Frullare vigorosamente il tutto con l'aiuto di un mixer ad immersione.

4



Versare il composto nei tubi, chiudere con il tappo e mettere in abbattitore.



FRAGOLA

fragole	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.

PESCA

pesche	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.

varietà ideale: pesca noce

ANGURIA

anguria	800 g.
base fruitube	200 g.
acqua	0 g.

n.b. separa i semi con l'aiuto di un colino

PERA

pere	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.

varietà ideale: pere williams





MELA

mele	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.

varietà ideale: mela rossa



MELONE

melone	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



KIWI

kiwi	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



CILIEGIA

ciliegie	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



MIRTILLO

mirtilli	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



LAMPONE

lamponi	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



PRUGNA

prugne	500 g.
base fruitube	180 g.
acqua	300 g.



ALBICOCCA

albicocche	500 g.
base fruitube	220 g.
acqua	300 g.



FRUTTI DI BOSCO

frutti di bosco	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



ARANCIA

succo d'arancia	500 g.
base fruitube	230 g.
acqua	300 g.



LIMONE

succo di limone	200 g.
base fruitube	230 g.
acqua	600 g.



POMPELMO ROSA

succo di pompelmo	500 g.
base fruitube	230 g.
acqua	300 g.



ANANAS

ananas	500 g.
base fruitube	180 g.
acqua	300 g.



BANANA

banane	500 g.
base fruitube	150 g.
acqua	300 g.



MANGO

mango	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.

MARACUJA

maracuja	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.

n.b. separa i semi con l'aiuto di un colino



PAPAYA

papaya	500 g.
base fruitube	200 g.
acqua	300 g.



COCCO

pasta cocco Leagel	110 g.
base fruitube	200 g.
acqua	700 g.



COLA

pasta cola Leagel	50 g.
base fruitube	200 g.
acqua	700 g.



MENTA

pasta menta Leagel	50 g.
base fruitube	200 g.
acqua	700 g.



**IL TUBO
TUTTO FRUTTA,
GUSTO E NATURA!**
www.fruitube.it



Qualità Superiore per il Gelato Artigianale

LEAGEL Italia s.r.l.
Via Statale Marecchia, 8/A - 47826 Villa Verucchio (RN)
Tel.: (+39) 0541 671881 - Fax: (+39) 0541 672942
www.leagel.com - info@leagel.com





YOUR RECIPE BOOK

FRUITUBE



A NEW FRUITUBE EXPERIENCE!

2



**IL NUOVO RICETTARIO FRUITUBE,
PER UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO!**

24 idee e ricette per creare i tuoi tubi di frutta in modo impeccabile.



IL TUBO TUTTO FRUTTA, GUSTO E NATURA!

Goloso e dissetante, sinonimo di salute e di bontà, vero protagonista dell'estate grazie al suo gusto 100% fresco e naturale. Fruitube è il prodotto totalmente artigianale che si prepara in poche e semplici mosse con ingredienti sempre freschi. In Fruitube c'è tutta la qualità firmata Leagel, per un prodotto che rappresenta l'idea vincente per la gelateria.

NON SOLO FRUTTA... FRUITUBE È ANCHE VERDURA, YOGURT E COCKTAIL!

Fruitube è una vera e propria esplosione di gusto, fresco e dissetante, che si prepara con ogni tipo di frutta... e non solo! Leagel mette a tua disposizione questo ricettario per accompagnarti passo a passo nella preparazione di nuovi ed inaspettati gusti Fruitube. I maestri Leagel hanno sviluppato ricette creative dagli abbinamenti sfiziosi e perfettamente bilanciati per un'esperienza di gusto sempre nuova. Fruitube non finisce mai di stupire!

lavorazione

1.

Sciogliere la base Fruitube in acqua calda e miscelare con una frusta.



2.

A seconda del tipo di Fruitube che si intende preparare, seguire le indicazioni corrette:

- a. **Tropical e Bigusto:** Preparare ed aggiungere la frutta e frullare il composto con un mixer ad immersione.
- b. **Centrifugati:** Preparare ed aggiungere la frutta, centrifugare la verdura e mixare il composto.
- c. **Yogurt:** Preparare la frutta, aggiungere lo yogurt e mixare il composto.
- d. **Cocktail:** Versare le bevande nella caraffa e mescolare delicatamente il composto con l'aiuto di una frusta.



3.

Versare il composto nei tubi e chiudere con il tappo.



4.

Mettere in abbattitore per il tempo necessario, estrarre i tubi e posizionarli in vetrina verticale o in vaschetta nella vetrina tradizionale, pronti per essere gustati!



TROPICAL

Mango Açai

Mango	gr 300
Açai	gr 200
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

Banana Ananas

Banana	gr 200
Ananas	gr 300
Base Fruitube	gr 150
Acqua	gr 350

Papaja Cocco

Papaja	gr 250
Pasta Cocco	gr 20
Base Fruitube	gr 180
Acqua	gr 550

Maracuja Lime

Maracuja	gr 400
Succo Lime	gr 100
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

+GUSTO

scopri l'esperienza di mordere un Fruitube multigusto, stratificando differenti gusti in un unico tubo!

Menta Limone Fragola

Pasta Menta	gr 50
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 750

Limone	gr 300
Base Fruitube	gr 230
Acqua	gr 500

Fragola	gr 500
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

Pesca Lampone

Pesca	gr 500
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

Lampone	gr 500
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

Ananas Arancia

Ananas	gr 500
Base Fruitube	gr 150
Acqua	gr 350

Arancia	gr 500
Base Fruitube	gr 230
Acqua	gr 270

Cocco Banana

Pasta Cocco	gr 110
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 690

Banana	gr 500
Base Fruitube	gr 150
Acqua	gr 350

CENTRIFUGATI VERDURA E FRUTTA

Sedano Ananas

Sedano	gr 150
Ananas	gr 350
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

Finocchio e Mela Verde

Finocchio	gr 150
Mela verde	gr 350
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 300

Sedano Banana

Sedano	gr 200
Banana	gr 300
Base Fruitube	gr 180
Acqua	gr 320

Carota Lampone

Carota	gr 300
Lampone	gr 200
Base Fruitube	gr 220
Acqua	gr 280

CENTRIFUGATI VERDURA E SUCCHI

Peperoni Arancia

Succo d'arancia	gr 200
Peperoni	gr 100
Base Fruitube	gr 220
Acqua	gr 480

Sedano Lime

Succo di lime	gr 200
Sedano	gr 100
Base Fruitube	gr 230
Acqua	gr 470

Spinaci e Pompelmo Rosa

Succo di pompelmo	gr 200
Spinaci	gr 100
Base Fruitube	gr 230
Acqua	gr 470

ACE

Succo di limone	gr 100
Succo d'arancia	gr 200
Carota	gr 200
Base Fruitube	gr 230
Acqua	gr 270

YOGURT

Yogurt fresco

Yogurt bianco senza zucchero	gr 450
Base Fruitube	gr 200
Acqua	gr 350

Yogurt Lampone

Yogurt bianco s.z.	gr 200
Lamponi	gr 150
Base Fruitube	gr 220
Acqua	gr 430

Yogurt Fragola

Yogurt bianco s.z.	gr 200
Fragole	gr 150
Base Fruitube	gr 220
Acqua	gr 430

Yogurt Fruit Passion

Yogurt bianco s.z.	gr 200
Fruit Passion	gr 150
Base Fruitube	gr 220
Acqua	gr 430

COCKTAILS

Spritz

Aperol	gr 100
Vino Prosecco	gr 200
Base Fruitube	gr 150
Acqua	gr 550

Mojito

Rhum bianco	gr 150
Succo di lime	gr 30
Base Fruitube	gr 150
Acqua	gr 670
Foglie menta	q.b.

Sex on the beach

Vodka	gr 100
Purea di Pesca	gr 150
Succo d'arancia	gr 150
Pasta Ananas	gr 20
Base Fruitube	gr 110
Acqua	gr 470

Piña Colada

Rhum bianco	gr 100
Pasta Cocco	gr 50
Pasta Ananas	gr 20
Base Fruitube	gr 110
Acqua	gr 720



TUTTO FRUTTA, GUSTO E NATURA!

www.fruitube.it



LEAGEL ITALIA S.r.l.

Via Statale Marecchia, 8/a - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono: (+39) 0541 671881 - Fax: (+39) 0541 672942
info@leagel.com - www.leagel.com



GRANELLE

Negli ultimi anni i consumatori sono alla ricerca di gelati sempre più golosi e da "mordicchiare". Utilizzando le granelle che Leagel ti propone potrai personalizzare il tuo gelato creando nuove combinazioni di gusto accattivanti agli occhi, golose al palato e che fanno "crock"!

COD.	PRODOTTO				
410901	Nocciole Intere Tostate	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
416201	Granella Cheesecake		Q.B.	8 x 1 Kg	
410201	Granella Cuore	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
413401	Granella Crema Catalana	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
416701	Granella Lemon Pie	●	Q.B.	8 x 1 Kg	
413201	Granella di Mandorla	●	Q.B.	10 x 1 Kg	
414501	Granella di Meringa		Q.B.	6 x 1 Kg	
416601	Granella di Meringa Colorata	●	Q.B.	6 x 1 Kg	
410401	Granella di Nocciola	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
410501	Granella di Pistacchio	●	Q.B.	10 x 1 Kg	
410701	Mandorle Zuccherate	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
411001	Rapè di Cocco	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	
416501	Codette di Zucchero Arlecchino	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 417001	Decorazione Zucchero Filato		Q.B.	6 x 2 Kg	



CACAO E LIQUIRIZIA

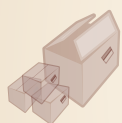
COD.	PRODOTTO				
411401	Seleção - Miscela di pregiati Cacao 22-24	●	60	8 x 1,5 Kg	C
414001	Latte Spray Istant Leagel	●	Q.B.	12 x 1 Kg	C
414601	Latte Concentrato Zuccherato Leagel	●	Q.B.	2 x 5 Kg	C
416801	Liquirizia in polvere Amarelli	●	30	6 x 1 Kg	F

Liquirizia in polvere

Amarelli

Leagel allarga la sua gamma di prodotti eccellenti, rivolti a coloro che sono costantemente alla ricerca di gelati di qualità superiore, proponendo un prodotto unico, ricercato e di altissima qualità: Liquirizia in polvere Amarelli. Un prodotto dalla grande fama, che ha lo scopo di aiutare il gelatiere nella preparazione di un gusto gelato mai tramontato, anzi, sempre più apprezzato dal consumatore moderno.

Liquirizia in polvere Amarelli nasce in Calabria, una terra riconosciuta da tutto il mondo come luogo d'eccellenza per la lavorazione di liquirizia italiana, e può essere utilizzata dal gelatiere sia per il suo finissimo e potente aroma, che per la sua grande immagine comunicativa, sfruttando questo prodotto anche sotto un punto di vista di marketing. Proprio per questo Leagel mette a disposizione del materiale di comunicazione dedicato da esporre direttamente sul punto vendita.



Packaging:
• 6 x 1 kg



Dosaggio per kg:
• 30 g



Lavorazione:
• a freddo

cod. 416801



KIT



COD.	PRODOTTO	COMPOSTO DA
404201	Kit Muffin Mini	3,5 Kg Pasta Muffin, 5 Kg Variiegato Muffin, 1 segnagusto
402901	Kit Lancio Stickaway® Stecco Gelato	7,2 Kg per tipo - Coperture: Cioccolato Bianco, Cioccolato Latte, Cioccolato Fondente - 3,6 Kg per tipo - Coperture: Caffè, Nocciola, Pistacchio, Fragola - Set contenente: 2 Stampi SteccoFlex, Vassoio, 50 Bastoncini, 1 Vaschetta Esposizione, 500 Bastoncini, 500 Incarti, 2 Poster, 1 Ricettario
404401	Kit Fruitube	15 Kg base Fruitube, 1 Supporto per 28 tubi, 200 tubi, 2 ricettari, 1 totem, 2 poster
400601	Kit Crema Catalana	3,5 Kg Pasta Crema Catalana, 2 Kg Topping, 2 Kg Granella, 1 segnagusto
404301	Kit Cheesecake	8 buste da 1,5 Kg Easy Cheesecake, 1 Kg Granella Cheesecake, 1 segnagusto
404801	Kit Loveria classica con dispenser*	4 secchielli x 5,5 Kg Loveria Classica, 1 Dispenser Loveria, 1 Display Loveria, 1 Poster Loveria Dispenser, 2 Display Cilindrici Loveria, 1 Segnagusto Loveria
405401	Kit Loveria classica	11 Kg Loveria Classica, 2 Display Cilindrici Loveria, 1 Segnagusto Loveria
405801	Kit Lemon Pie	3,5 Kg Pasta Lemon Pie, 6 Kg Variiegato Lemon Pie, 2 Kg Granella Lemon Pie, 1 scheda istruzioni, 1 segnagusto
405901	Kit CioccoCrunch	5 Kg Variiegato CioccoCrunch, 3,5 Kg Pasta Gianduia, 1 segnagusto, 1 scheda istruzioni
405501	Kit Gelato Vegan	13,2 Kg Base Vegan, 4,8 Kg Miglioratore a base di olio d'oliva, ricettario, 2 vetrofanie, 6 segnagusti, modulo d'iscrizione Vegan Ok
405601	Kit Pavlova	3,5 Kg Pasta Pavlova, 6 Kg Variiegato Fragola, 2 Kg Granella di Meringa, 1 Segnagusto, 1 scheda istruzioni
405701	Kit Lebkuchen	3,5 Kg Pasta Lebkuchen, 5 Kg Variiegato Lebkuchen, 1 Segnagusto, 1 scheda istruzioni
NEW 406001	Kit "Ice Mix"	Composto da: 14 Kg Base Ice Mix, 3,5 kg Pasta Hugo, 3,5 kg Pasta SPZ, 1 Ricettario, 6 Segnagusti
NEW 406201	Kit Poki	3,5 Kg Pasta Poki, 2 Kg Granella di Meringa Colorata, 1 segnagusto New, 1 scheda istruzioni Kit Poki
NEW 406301	Kit Zucchero filato	3,5 Kg Pasta Zucchero Filato, 2 Kg Decorazione Zucchero Filato, 1 segnagusto New, 1 scheda istruzioni Zucchero Filato
NEW 406401	Kit Ghiotto	5 Kg Pasta Nocciola Italia, 5,5 Kg Loveria Nocciola, 2 Kg Granella di Nocciola, 1 segnagusto New, 1 scheda istruzioni Ghiotto
NEW 406501	Kit Ciocco Toffee	1,5 Kg Seleçao, 5,5 Kg Loveria Caramello, 2 Kg Nocciole Intere, 2,4 Kg Stickaway Cioccolato al Latte, 1 segnagusto New, 1 scheda istruzioni CioccoToffee
NEW 406801	Kit Luna Rossa	3,5 Kg Pesto di Pistacchi, 3,5 Kg Pasta Vaniglia Gold, 4 Kg CioccoRiso, 4,5 Kg Glassa a Specchio Lampona, 1 segnagusto New, 1 scheda istruzioni Luna Rossa
NEW 406901	Kit Relaxing Gelato	4,8 kg Camomilla, Melissa & Passiflora; 4,8 kg Liquirizia, Menta & Finocchio; 4,8 kg Mirtillo Nero, Sambuco & Limone; 2,4 kg Miglioratore a base di Olio d'Oliiva, 3 Segnagusti New; 1 Display Cilindrico Relaxing Gelato; 1 Scheda istruzioni

IRRESISTIBILE MUFFIN !



**UN MUFFIN LEAGEL
TIRA L'ALTRO.**

NON AVRAI ALTRO MUFFIN AL DI FUORI DI LEAGEL.

Leagel ha creato un'inimitabile pasta dal Gusto Muffin che, unita al Variiegato Muffin ricco di pezzetti golosi al cioccolato, rappresenta un'autentica, irresistibile golosità. Sostenuto anche da un ricco materiale promozionale, il Muffin Leagel diventerà ben presto un vero best-seller anche nella tua gelateria!



UN'IDEA



LEAGEL.
ALLA BASE DEL BUON GELATO

Leagel S.r.l. - Strada delle Seriole, 55 - 47894 Chiesanuova (RSM)
Tel. 00 378 0549 999435 - Fax 00 378 0549 999477
www.leagel.com - info@leagel.com



**VI PRESENTIAMO IL NUOVO
BEST-SELLER 2010
IN GELATERIA:
IL MUFFIN LEAGEL!**



**MUFFIN LEAGEL:
UN NUOVO
GELATO
RICCO DI GUSTO
E DI GRANDI
OPPORTUNITÀ
DI BUSINESS.**



Segnagusto



**Per te un ricco materiale marketing
per una grande visibilità in gelateria.**



Roter Muffin
36,5x32 cm



Pagina
Pubblicitaria Muffin

- IL KIT MUFFIN**
- 1 Cartone di Pasta
 - 1 Cartone di Variegato
 - 1 Segnagusto Muffin
 - 1 Poster cm 50x70 Muffin
 - 2 Roter Muffin

Poster Muffin
50x70 cm



Cioccolato al latte
Cioccolato bianco
Cioccolato fondente
Caffè
Nocciola
Pistacchio
Fragola

7 gusti
7 Stickaway!



Gelato facile con il
kit stecco.



Per la preparazione,
hai tutto:
gelato, copertura... e fantasia!

E con il kit Leagel i tuoi STICKAWAY® sono già sul banco!

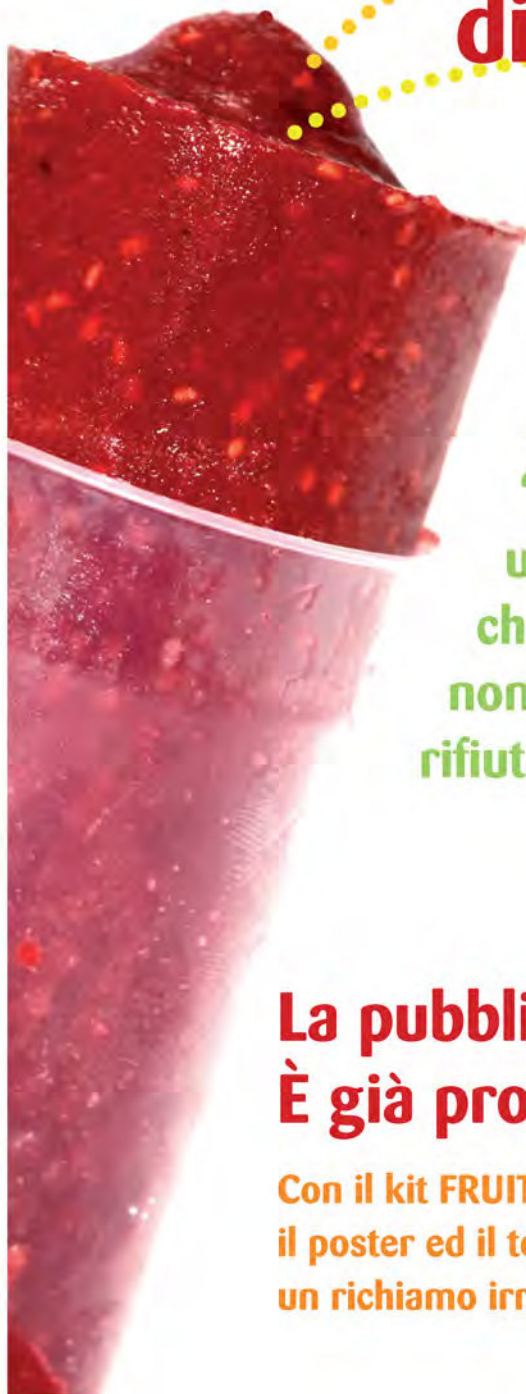


Incarto
per il "take away"





...un'esplosione di business!



FRUITUBE
 è la nuova idea
 "tutta natura",
 una proposta
 che i tuoi clienti
 non potranno
 rifiutare!

**La pubblicità FRUITUBE?
 È già pronta per te!**

Con il kit FRUITUBE, riceverai anche il ricettario,
 il poster ed il totem per la tua gelateria:
 un richiamo irresistibile per i tuoi clienti!

**FRUITUBE è la nuova idea vincente LEAGEL
 per la tua gelateria, perché...**

- È una proposta originale, un nuovo modo di gustare la frutta, goloso e dissetante.
- È la merenda ideale, in particolare per i bambini perché naturale al 100% e dolcificato con fruttosio.
- È facile da realizzare: noi ti forniamo i tubi e la base, e tu ci metti la frutta.
 Grazie al Kit FRUITUBE potrai preparare i tuoi tubi di frutta in un attimo!



Tubo per FRUITUBE



Supporto per FRUITUBE
 28 tubi



Ricettario FRUITUBE

Poster FRUITUBE
 50x70 cm



Totem
 50x154 cm



Crema

Kit



Catalana

Il Gelato alla *Crema Catalana* Leagel, unico nel suo genere, riproduce scrupolosamente l'originale *gusto* del *dessert* al cucchiaino patrimonio della ristorazione spagnola.

Il Gelato alla *Crema Catalana* Leagel si ottiene dall'abbinamento tra la *Pasta Crema Catalana* con dosaggio 80 gr. per litro di miscela, il *Topping Crema Catalana* e la *Granella Crema Catalana*.

Il connubio tra la *Granella Crema Catalana* e il *Topping* permettono di ricostruire esattamente la sensazione al palato dei *granelli di zucchero caramellati* tipici del *dessert crema catalana*.

Confezione:

3,5 Kg. Pasta Crema Catalana
2 Kg. Granella Crema Catalana
2 Kg. Topping Crema Catalana
1 Segnagusto Crema Catalana



KIT

Cheesecake

Il Cheesecake Leagel è la fedele riproduzione della deliziosa torta Cheesecake, un classico della tradizione dolciaria newyorkese, amata in tutto il mondo. Assaggiando il gelato cheesecake si percepisce tutto il sapore della crema di formaggio fresco unito alle note piacevolmente acide che contrastano con la delicatezza del latte e la gustosa granella che dona la sensazione di assaggiare l'originale american Cheesecake.

Il gusto Cheesecake è disponibile unicamente in kit.



Kit Cheesecake:

- 8 buste x 1,5 kg di Cheesecake
- 1 busta x 1 kg di Granella per Cheesecake
- Segnagusto New



Dosaggio per litro di acqua:

- 600 g



Lavorazione:

- a freddo



CODICE ARTICOLO: 404301



www.leagel.com

Cheesecake

I NOSTRI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il gusto Cheesecake può essere preparato tal quale oppure arricchito da variegati, topping, coperture, granelle e tutto ciò che nasce dalla fantasia del gelatiere! È un gusto estremamente versatile ed è perfetto sia con i variegati frutta Leagel come fragola, lampone o frutti di bosco, che si sposano in modo ideale con il sapore del formaggio, che con i Topping Caramel o Mou che donano a questo gelato contrasti di gusto irripetibili.



*Topping
Caramel Leagel*

*Variegato
Fragola Leagel*



*Variegato
Frutti di Bosco Leagel*



www.leagel.com

Loveria

Kit Dispenser

Incorona il tuo gelato con Loveria!

Con i nuovi dispenser sarà ancora più facile incoronare il tuo gelato. Nel nuovo kit messo a disposizione da Leagel il gelatiere troverà i pratici dispenser, da montare direttamente sul secchiello, per un'erogazione rapida e pulita.

Tutte e 4!

Esponi in gelateria l'intera linea delle creme Loveria, sarà il cliente a scegliere quella che preferisce, per una proposta differenziata e personalizzata. Prova la novità, fai il pieno di Loveria anche nel cono per offrire ai tuoi clienti una cialda dal cuore irresistibilmente morbido e goloso.

Kit Loveria Dispenser

codice 404601



Contenuto kit:

- 2 secchielli x 5,5 kg di Loveria Classica
- 2 secchielli x 5,5 kg di Loveria Cioccolato Bianco
- 2 secchielli x 5,5 kg di Loveria Pistacchio
- 2 secchielli x 5,5 kg di Loveria Nocciola
- 4 Dispenser Loveria
- 1 Display da banco 21x29cm
- 1 Poster 50x70cm
- 1 Ricettario Loveria



Dosaggio: a piacere.
Lavorazione: a freddo.



Kit Loveria Classica Dispenser

codice 404801



Contenuto kit:

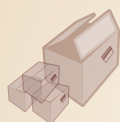
- 4 secchielli x 5,5 kg di Loveria Classica
- 1 Dispenser Loveria
- 1 Display da banco 21x29cm
- 1 Poster 50x70cm



kit Lemon Pie

Abbiamo raggiunto la East Coast per catturare tutto il gusto della Lemon Pie, torta famosa in tutto il mondo per i suoi freschi contrasti di sapori, e lo abbiamo racchiuso all'interno dello speciale kit novità.

Con il Kit Lemon Pie potrai ricreare questa prelibata torta anche in gelateria, preparando un gelato di limone e cioccolato bianco con la speciale pasta Lemon Pie, per ricoprirlo poi con una morbida Glassa al Limone dal colore naturale e dal gusto deciso! Una golosa granella di pastafrolla, che potrai mettere sia sopra che sotto al gelato, completerà questo gusto e ricreerà in gelateria la strepitosa sensazione di mordere una fetta di Lemon Pie... gelato!



Il kit è composto da:

- 3,5 kg Pasta Lemon Pie
- 6 kg Variegato Lemon Pie
- 2 kg Granella Lemon Pie
- 1 scheda istruzioni
- 1 segnagusto Lemon Pie



Dosaggio per kg:

- Pasta Lemon Pie 50g



Lavorazione:

- a freddo

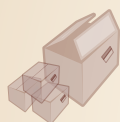
cod. 405801



kit CioccoCrunch

Il kit giusto per creare un gelato goloso e dal gusto tipicamente piemontese. Con il kit CioccoCrunch potrai preparare un autentico Gelato di Gianduia da variegare con il nuovissimo Variegato CioccoCrunch, una crema di finissimo cioccolato al latte con nocciole arricchita da una pioggia di croccanti wafer in pezzi, un prodotto che si aggiunge alla linea dei “Ciocogolosi”, gli speciali variegati Leagel dedicati ai gelati da mordere.

L'abbinamento tra il Gelato di Gianduia ed il Variegato CioccoCrunch è un binomio di gusto perfetto, che richiama la parte più golosa della tradizione piemontese e che può rappresentare il punto di partenza ideale per la creazione di nuovi gusti snackosi in gelateria!



Il kit è composto da:

- 5 kg Variegato CioccoCrunch
- 3,5 Kg Pasta Gianduia
- 1 segnagusto CioccoCrunch
- 1 scheda istruzioni



Dosaggio per kg:

- Pasta Gianduia 80g



Lavorazione:

- a freddo

cod. 405901



La comunicazione in gelateria.

Assieme al Kit Gelato Vegan riceverai lo speciale Ricettario Gelato Vegan, la Vetrofania con il logo ufficiale "VeganOk", il kit di Segnagusti VeganOk e la possibilità di segnalare il tuo locale sul sito web www.veganok.com.*



Il Kit Gelato Vegan comprende:

n° 1 cartone di Base Vegan + n° 1 cartone di Miglioratore a Base di Olio di Oliva.



IL RICETTARIO

Tante idee e ricette per guidare il gelatiere nella preparazione della vetrina gelato vegana.



I SEGNAGUSTI

Un kit completo di segnagusti Vegan Ok, personalizzabili, da inserire direttamente nel gelato in vetrina.



LE VETROFANIE

Adesivi con il logo ufficiale VeganOk da esporre sulle vetrine della gelateria artigianale.



LA TUA ATTIVITÀ SU WWW.VEGANOK.COM

Aderendo al progetto Gelato Vegan avrai diritto alla visibilità gratuita sul network di VeganOK con una scheda dedicata su www.veganok.com, un articolo di promozione su Promiseland.it e l'iscrizione alla app TuttoVegan.

kit Pavlova

La torta pavlova è una vera e propria delizia a base di meringa dorata e croccante, ricoperta con panna montata e spesso decorata con frutta fresca. Da oggi, grazie al **Kit Pavlova**, il gelatiere potrà portare tutto il gusto e la struttura della golosissima torta pavlova anche in gelateria artigianale, preparando un **gelato al gusto di meringa**, variegato con **salsa di fragole** e decorato con una ricca pioggia di **granella di meringa bianca e croccante**.

Scopri il kit, completo e facile da preparare!



Kit Pavlova:

- 6 kg Variegato Fragola
- 3,5 kg Pasta Pavlova
- 2 kg Granella di Meringa Bianca
- 1 Segnagusto New
- 1 Scheda Istruzioni d'impiego



Dosaggio per kg di miscela:

- 50 g



Lavorazione:

- a freddo

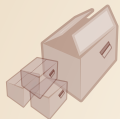


cod. 405 601

kit Lebkuchen

Abbiamo viaggiato oltre alle Alpi per scoprire da vicino il **biscotto Lebkuchen**, dolcezza tipica della Baviera tedesca, una specialità dai sapori complessi, preparata con frutta secca e spezie.

Grazie al Kit Lebkuchen potrai ricreare il famoso biscotto bavarese anche in gelateria, preparando un gelato dal gusto **incredibilmente speziato**, a base di **mandorle e ricco di miele**. Ricopri il gelato con il morbido **Variegato Lebkuchen**, una **golosa salsa di mandorle arricchita con pezzi dell'originale biscotto bavarese**, creando così un affascinante gioco di sapori e consistenze a cui è difficile resistere!



Kit Lebkuchen:

- 5 kg Variegato Lebkuchen
- 3,5 kg Pasta Lebkuchen
- 1 Segnagusto New
- 1 Scheda Istruzioni d'impiego



Dosaggio per kg di miscela:

- 50 g



Lavorazione:

- a freddo



cod. 405 701

Kit

ICE MIX

GELATO APERITIVO!

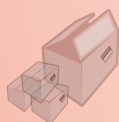
Ice Mix è la nuova spumeggiante idea di Leagel per vivere l'atmosfera dell'aperitivo anche in gelateria! Con i prodotti della linea Ice Mix prepari facilmente gelati alcolici di ogni tipo e trasformi per un momento la tua gelateria in un autentico chiringuito estivo oppure in un prestigioso cocktail bar.

Partiamo dalla base!

Con Ice Mix è tutto più semplice. Base Ice Mix è il prodotto innovativo messo a punto dal team di Ricerca & Sviluppo Leagel, studiato per aiutare il gelatiere che vuole preparare un particolare gusto gelato utilizzando una qualsiasi componente alcolica nella ricetta. La nuova Base Ice Mix permette infatti di preparare gusti alcolici dalla texture perfetta risolvendo tutti i problemi di struttura e consistenza che comunemente caratterizzano questa categoria di gelati.

Crea la tua offerta di gelato alcolico

Incluso nel kit ricevi anche il Ricettario Ice Mix che racchiude tante idee e ricette ispirate ai miscelati più famosi ed agli abbinamenti alcolici gourmet più equilibrati. Sfoggia il ricettario e lasciati guidare nella bilanciatura delle ricette alcoliche. Crea la tua offerta e fai brindare i clienti con il tuo gelato alcolico!



Il Kit Ice Mix comprende:

- 14 kg di Base Ice Mix Leagel; 3,5 kg di Pasta Spz Leagel;
- 3,5 kg di Pasta Hugo Leagel, 1 ricettario, 6 Segnagusti New.



Dosaggio:

- 1 busta di Base Ice Mix per una vaschetta di gelato



Lavorazione:

- a freddo

cod. 406001



GLUTEN
FREE

Kit POKI

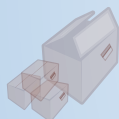
La caccia dei pokemon continua anche in gelateria! Leagel ha creato infatti uno speciale gusto gelato ispirandosi proprio ai simpatici mostri celebri in tutto il mondo.

Il nuovo gusto Poki!

Metti in vetrina il nuovo gusto Poki! Un gelato al sapore di latte e vaniglia, dal colore giallo intenso, decorato con una pioggia di granella di meringa colorata, per ricreare l'elettrizzante atmosfera del mondo di Pikachu e dei suoi amici!

Un kit completo

Incluso nel kit Poki il gelatiere troverà la nuova pasta 50 g "Pasta Poki", per mantecare un gelato al gusto di latte e vaniglia, e "Granella di Meringa Colorata" per completare la decorazione. Porta la magia dei pokemon in gelateria e stupisci i più piccoli con il nuovo gusto Poki!



Il Kit Poki comprende:

- 3,5 kg di Pasta Poki, 2 kg di Granella di Meringa Colorata, 1 segnagusto New, 1 scheda istruzioni.



Dosaggio per kg di miscela:

- 50 g di Pasta Poki



Lavorazione:

- a freddo

cod. 406201



GLUTEN
FREE

kit ZUCCHEROFILATO

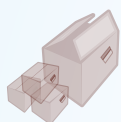
Una magia di gelato!

Vuoi portare in gelateria un gusto che rievochi il mitico sapore dello zucchero filato? Da oggi è possibile e facile da preparare grazie al nuovo kit Zucchero Filato.

Aroma e colore 100% naturale

Ideale come merenda per i più piccini grazie all'utilizzo di soli aromi naturali e dell'alga spirulina, che dona al gelato il caratteristico colore azzurro. Il tutto decorato con piccole sfere di cioccolato multicolore, per deliziare i palati di grandi e piccini!

Scopri il kit, completo e facile da preparare!



Kit Zucchero Filato:

- 3,5 kg Pasta Zucchero Filato
- 2 kg Decorazione Zucchero Filato
- 1 segnaposto New
- 1 scheda istruzioni



Dosaggio per kg di miscela:

- 70 g



Lavorazione:

- a freddo



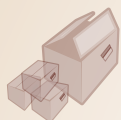
cod. 406301

kit Ghiotto

Delicata nocciola, golosa Loveria.

Ghiotto è un gusto goloso ma raffinato, morbido e croccante, amato anche dai palati più sofisticati. Con questo kit potrai esaltare il sapore della nocciola in tutte le sue sfaccettature.

Una base di gelato alla nocciola dal gusto delicato, farcita con la preziosa crema Loveria Nocciola, ed impreziosita da una granella di nocciola. Si può arricchire con pezzetti di wafer o cialda di cono, per un gusto tutto da mordicchiare!



Kit Ghiotto:

- 5 kg Pasta Nocciola Italia
- 5,5 kg Loveria Nocciola
- 2 kg Granella di Nocciola
- 1 segnagusto New
- 1 scheda istruzioni



Dosaggio per kg di miscela:

- 80 g



Lavorazione:

- a freddo



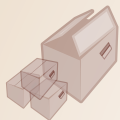
cod. 406401

kit CioccoToffee

Ricco e goloso.

Ricrea in gelateria un'indimenticabile esperienza di gusto caratterizzata dall'incontro tra un pregiato blend di cacao 22-24, un fine cioccolato al latte ed una morbida salsa al caramello.

Grazie allo speciale kit potrai preparare il gusto **CioccoToffee**: un delicato **gelato al cioccolato "Seleção"** variegato con una croccante **Copertura Stickaway Cioccolato al latte**, uno strato di golosa crema **Loveria Caramello** e... una ricca cascata di **nocciole intere** per completare questo speciale gusto!



Kit CioccoToffee:

- 1,5 kg Seleção
- 5,5 kg Loveria Caramello
- 2 kg Nocciole Intere
- 2,4 kg Stickaway Cioccolato al Latte
- 1 segnaposto New
- 1 scheda istruzioni



Dosaggio per kg di miscela:

- 40 g



Lavorazione:

- a caldo



GLUTEN
FREE

cod. 406501

kit Luna Rossa

Luna Rossa è un gusto travolgente ideale per il cliente alla ricerca di proposte golose ed abbinamenti di gusto inediti.

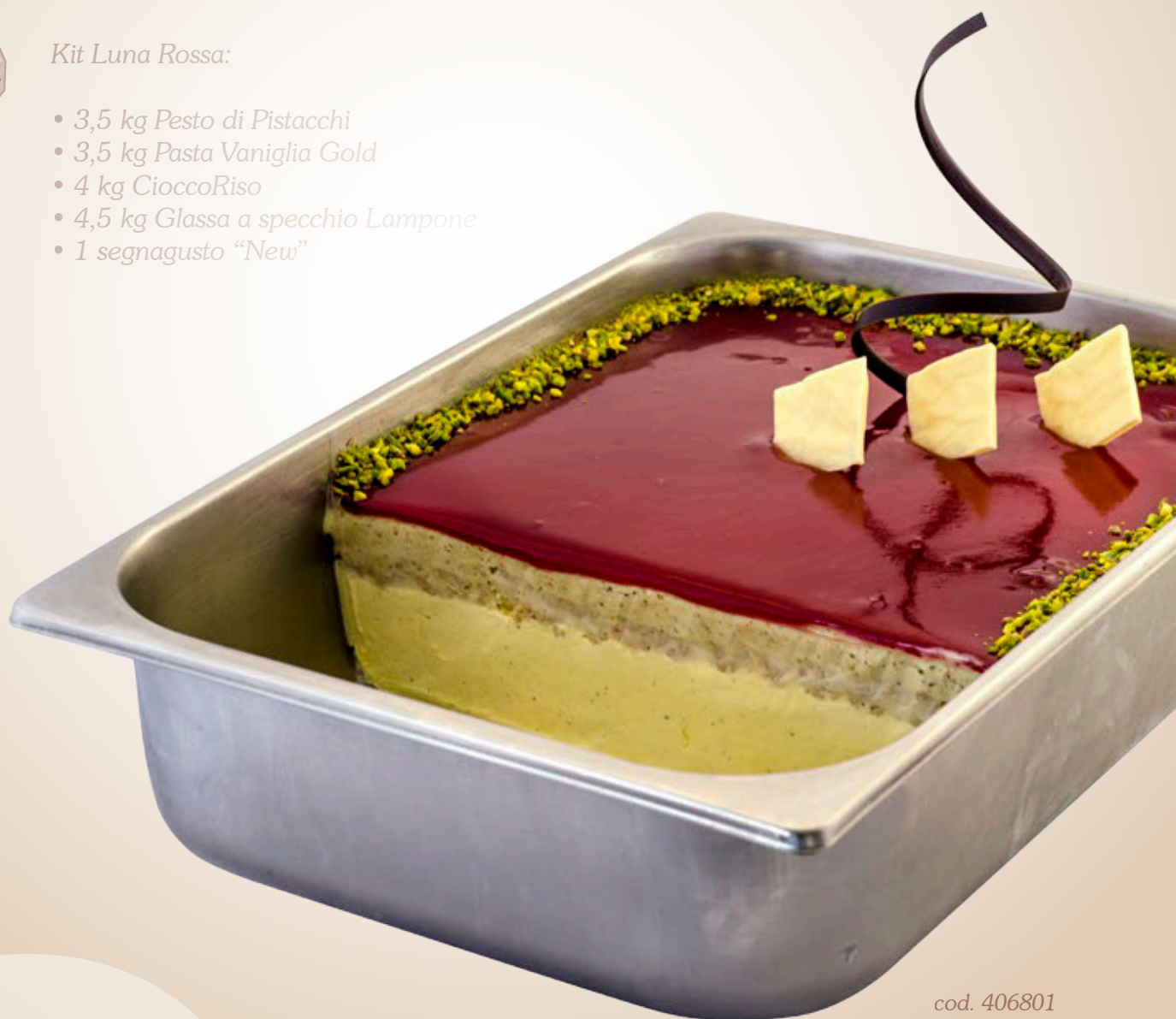
Alla scoperta di Luna Rossa, strato per strato

Una base di gelato di Vaniglia Bourbon del Madagascar, uno primo strato di croccante Variegato CioccoRiso, ancora uno strato di Pesto di Pistacchi ed una dolce glassatura al Lampone a terminare questa dolcezza. Tutto il necessario per proporre Lune Rossa è contenuto all'interno del kit Luna Rossa!



Kit Luna Rossa:

- 3,5 kg *Pesto di Pistacchi*
- 3,5 kg *Pasta Vaniglia Gold*
- 4 kg *CioccoRiso*
- 4,5 kg *Glassa a specchio Lampone*
- 1 *segnagusto "New"*



cod. 406801

PREGIATI INFUSI DIVENTANO GELATO



RELAXING GELATO™

COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO PER LITRO DI ACQUA		
152801	Camomilla, Melissa e Passiflora  		450	12 x 1,2 Kg	F
152901	Liquirizia, Menta e Finocchio  		450	12 x 1,2 Kg	F
152701	Mirtillo nero, sambuco e limone  		450	12 x 1,2 Kg	F
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oliva  		30-60	6 x 0,8 Kg	F
406901	Kit Relaxing Gelato 4,8 kg Camomilla, Melissa & Passiflora; 4,8 kg Liquirizia, Menta & Finocchio; 4,8 kg Mirtillo Nero, Sambuco & Limone; 2,4 kg Miglioratore a base di Olio d'Oliva, 3 Segnagusti New; 1 Display Cilindrico Relaxing Gelato; 1 Scheda istruzioni				

Leagel S.r.l.
Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com



PREGIATI INFUSI
DIVENTANO GELATO

LINEA PASTICCERIA







UNA GAMMA DI PRODOTTI SPECIFICI STUDIATI PER FORNIRE AI GELATIERI-PASTICCERI SOLUZIONI PROFESSIONALI DI PRATICO UTILIZZO E DI ECCELLENTE QUALITÀ PER LA PRODUZIONE DI TORTE GELATO, SEMIFREDDI, MONOPORZIONI E MOUSSE.

Tutto ciò che serve per portare, anche in gelateria, la bontà e la ricercatezza dell'Arte Pasticcera.



STABILIZZANTI

Sono prodotti in polvere per la preparazione di base di mousse, semifreddi e specialità alla panna.

COD.	PRODOTTO		 		
164101	Stabilizzante per Semifreddi	●	100	6 x 2 Kg	F
NEW 165901	Stabilizzante per Bavaresi	●	200	6 x 2 Kg	F
160801	Panna Mont	●	500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse alla Soia	●	600	6 x 2,5 Kg	F
164701	Mousse Vegana 	●	600	6 x 2,4 Kg	F
160701	Panna Melody	●	500	6 x 2 Kg	F
162301	Crema Golosa Crema a Freddo	●	400-450	6 x 2 Kg	F

Mousse Vegana

la base vegana per la pasticceria artigianale

La pasticceria vegana è l'incontro tra il prestigioso mondo della pasticceria artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Con Mousse Vegana è possibile preparare torte e semifreddi vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free e ricchi di fibre vegetali. Mousse Vegana, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:
• 6 buste x 2,4 kg



Dosaggio per litro di acqua:
• 600 g



Lavorazione:
• a freddo

cod. 164 701



PASTE CREMA E FRUTTA

Sono paste a base di crema e frutta particolarmente concentrate che si utilizzano per dare sapore alla panna montata, ai semifreddi, alle mousse e a tutte le preparazioni di pasticceria.







COD.	PRODOTTO				
210130	Amaretto in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
210230	Caffè in barattolo	●	50	6 x 1,2 Kg	F
311330	Crema della Nonna in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
210530	Crocantino al Rhum in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211030	Gianduia Amara in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211130	Mandorla Dolce in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211430	Nocciola Italia in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
212630	Pesto di Pistacchi in barattolo 	●	100	6 x 1,2 Kg	F
212730	Pistacchio Puro Mediterraneo in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
312330	Tiramisù in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
212330	Torroncino in barattolo	●	100	6 x 1,2 Kg	F
312530	Vaniglia Gold in barattolo 	●	30	6 x 1,5 Kg	F
313030	Zabajone in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
325130	Arancia Pasticceria	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320530	Banana in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320730	Cocco in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
325230	Fragola Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325330	Frutti di Bosco Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325430	Lampone Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326830	Limone 40 Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F

PASTICCERIA CERTIA

FARCITURE






È una linea di prodotti in pasta da utilizzare, anche in abbinamento ai variegati, per farcire e decorare torte, gelati e semifreddi.



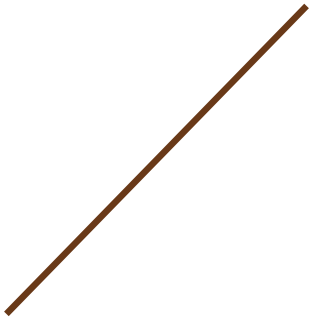
COD.	PRODOTTO				
340130	Albicocca	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340230	Crem Caramel	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340330	Fragola	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340430	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340530	Lampone	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340630	Limone	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340730	Mela Verde	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340830	Pesca	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F

GLASSE A SPECCHIO

Sono gelatine studiate per ricoprire torte, semifreddi e bignè. Dal sapore intenso, caratterizzano il gusto delle creazioni di pasticceria, si mantengono lucide anche a temperature negative, sono spatolabili, fluide e aderiscono perfettamente anche alle torte dalle forme più particolari.

COD.	PRODOTTO				
341130	Bianca	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341230	Fondente	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341330	Arancia	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341430	Fragola	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341530	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341630	Lampone	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341730	Maracuja	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
342030	Gelatina Neutra	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
 342130	Pistacchio	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F





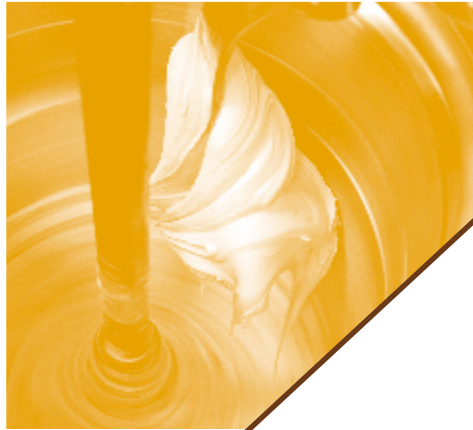
“OGNI ESSERE UMANO
NASCE COME QUALCOSA DI NUOVO,
QUALCOSA DI MAI ESISTITO PRIMA.
OGNUNO HA UN SUO MODO ORIGINALE
DI VEDERE, ASCOLTARE,
TOCCARE, GUSTARE, PENSARE.
UN RINGRAZIAMENTO SINCERO
A TUTTE LE PERSONE CHE, OGNI GIORNO,
DONANO IL PROPRIO MODO DI ESSERE
PER RENDERE LEAGEL L’AZIENDA CHE È.”

Tonino Scardini



**TONINO LEARDINI
GELATO MASTER
SCHOOL È LA SCUOLA
DI FORMAZIONE E
SPECIALIZZAZIONE
PER GELATIERI E
PASTICCERI CHE
CERCANO UNA
FORMAZIONE
PROFESSIONALE DI
ALTO LIVELLO.**





INTITOLATA AL MAESTRO GELATIERE TONINO LEARDINI,
È UNA SCUOLA DI GELATERIA ESCLUSIVA CHE VANTA UN PRESTIGIOSO
CORPO DOCENTI DI MASTRI GELATIERI ITALIANI ESPERTI NELLA
PRODUZIONE DI GELATO ARTIGIANALE DI QUALITÀ.

La scuola nasce da un'idea di Leagel, azienda leader nel mercato della produzione di ingredienti e semilavorati per gelateria e pasticceria artigianale, punto di riferimento sul mercato per prodotti di alta qualità. Da sempre l'azienda, oltre che lavorare le migliori materie prime attraverso metodiche d'avanguardia, mette a disposizione di gelatieri e pasticceri un servizio di formazione professionale, attraverso un corpo di tecnici dimostratori qualificato ed oltre quarant'anni di esperienza. La scuola di formazione Tonino Leardini Gelato Master School nasce da queste premesse, per diffondere la conoscenza delle corrette tecniche e dei migliori ingredienti per un gelato di qualità superiore a gelatieri esperti, o a chi intende avvicinarsi per la prima volta a questo mestiere.



**QUALITÀ
SUPERIORE
PER IL GELATO
ARTIGIANALE**

LEAGEL s.r.l.

Strada delle Seriole, 55 - 47894 Chiesanuova (RSM) | tel. 0549 999435 | international tel. +378 999435 | fax 0549 999477
info@leagel.com | www.leagel.com