

galatea
Golosa

**CATALOGO
PRODOTTI PER
PASTICCERIA
NATURALI
SANI E SEMPLICI**



LA PASTICCERIA SI FA GOLOSA

Golosa è un laboratorio di ricerca e sviluppo finalizzato all'individuazione di soluzioni per tutti i settori alimentari;

l'obiettivo è aiutare l'operatività dei propri clienti producendo ingredienti e nuclei con etichetta completamente pulita e senza glutine, né latte.

L'impegno caparbio e determinato verso un lavoro di ricerca costante basato sugli imperativi della sicurezza, l'esperienza che punta sempre all'eccellenza nella selezione delle materie prime, l'attenzione al mondo del biologico e il rispetto di una tradizione artigianale mai dimenticata hanno permesso a Golosa di offrire prodotti naturali, genuini e buoni, privi di OGM, olio di palma, grassi idrogenati, aromi e coloranti sintetici e rosso cocciniglia. Forte di tutti i riconoscimenti certificati ottenuti, Golosa abbraccia un'etica che risponde positivamente a tutte le richieste di benessere.

**LA PRIMA E UNICA AZIENDA ITALIANA
DEL SETTORE CERTIFICATA
NO OLIO DI PALMA, NO EMULSIONANTI,
NO AROMI E COLORANTI ARTIFICIALI.**



Un'ampia gamma di semilavorati realizzati con passione etica, secondo natura, per offrire al mercato un prodotto più salutare ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

Golosa presenta ingredienti molto funzionali per la pasticceria, come ad esempio ferma panna, strutturanti e antimuffa naturali per tutti i prodotti da forno; nuclei senza glutine per pasta frolla, pasta sfoglia, bignè, pan di spagna, shortbread e plum cake, tutti componenti capaci di rivoluzionare la pasticceria dolce e salata nell'ottica del benessere 100% naturale.

Questi nuclei, come pure gli ingredienti shelfri e multifri plus, nascono dalla volontà di aiutare il lavoro dei professionisti che scelgono di offrire ai propri clienti genuinità e sicurezza anche in caso di intolleranze a glutine e lattosio, lasciando così aperta la possibilità di decidere di liberarsi da ingredienti e additivi chimici senza però privare il prodotto del gusto.

I nuovi preparati e le miscele firmate Golosa sono ideali per stabilizzare i prodotti sia nel processo di abbattimento della temperatura, essenziale per mantenere la fragranza e la qualità delle preparazioni artigianali, sia nell'estensione della shelflife, aumentando così la qualità e abbattendo al contempo i costi di produzione. Golosa non dimentica i tradizionali principi del protocollo "Clean Label", le etichette "pulite" che dichiarano in modo trasparente ogni elemento presente nella preparazione.



**SENZA
GLUTINE**



**SENZA
ADDENSANTI CHIMICI**



**SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI**

L'intera offerta di Golosa non contiene grassi idrogenati, OGM, coloranti sintetici e rosso cocciniglia.



Certificazione Valore Sociale di cui fanno parte anche Action Aid Italia e Movimento Consumatori



bioagricert

LIBERA è la prima linea per pasticceria certificata senza olio di palma, emulsionanti, aromi e coloranti artificiali



bioagricert

Gamma di prodotti per pasticceria certificati Bio



VEGAN

Gamma di prodotti per pasticceria certificati Vegano



FSSC 22000

La FSSC 22000, Certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare è un solido schema di certificazione basato su norme ISO e accettato su scala internazionale per le verifiche e la certificazione della sicurezza alimentare nell'intera filiera produttiva.



**Le nostre linee
per la pasticceria
professionale.**

LIBERA

**Libera è una linea
di prodotti frutto
di un'attenta selezione
dei migliori ingredienti,
una gamma completa
di prodotti "Clean Label".**

Con Linea Libera l'artigiano offre ai suoi clienti un gelato preparato con materie prime selezionate di cui sono conosciuti curriculum qualitativo, tracciabilità e sicurezza. Il prodotto più innovativo della linea è Spiruli® l'azzurro al naturale.

ICEA, certificando la Linea Libera, ha accertato che "i prodotti della linea Libera sono tutti ottenuti senza emulsionanti, olio di palma, aromi e coloranti artificiali limitando al minimo l'impiego di additivi, selezionati tra quelli più blandi che vantano una più diretta origine naturale".

ETICA

**Etica è una linea
di prodotti che utilizza
solo materie prime
selezionate.**

Semilavorato per rispondere a quei consumatori che chiedono prodotti più salutari ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale. Tutti i prodotti della linea Etica non contengono grassi idrogenati, OGM, coloranti sintetici e rosso cocciniglia.

Ecco la nostra gamma:



NUCLEO STABILIZZA E NUCLEO PER FERMAPANNA
pag. 13



MERINGA PRONTA
pag. 14



KIT MOUSSE (SENZA GELATINA)
pag. 15

PRODOTTI PER MOUSSE E SEMIFREDDI

Ottimi stabilizzanti naturali per panna fresca, evitano la sineresi (perdita d'acqua).

Mix pronto e veloce, di facile utilizzo, ottimo come meringa classica e per meringhe alla frutta, mousse e semifreddi.

Grazie all'unione dei due prodotti è possibile creare stupendi dessert senza l'ausilio della colla di pesce o gelatina.



GALAFARCI
pag. 17

GALAFARCI

Prodotto pronto all'uso con etichetta pulita, ideale per farcire dolci da forno e semifreddi.



GLASSE FRUTTA
pag. 19

GLASSE DECOR

Glasse pronte all'uso per prodotti di altissima qualità.



GLASSY E VEGAN GLASSY
pag. 21

Mix per glasse a specchio alla frutta senza gelatina.



SEMIFREDDI & PARFAIT
pag. 23

SEMIFREDDI & PARFAIT

Preparato ideale per una produzione facile e veloce di semifreddi e dessert.



CREME ANIDRE E DA FORNO (ANCHE SENZA LATTE)
pag. 25

CREME ANIDRE E DA FORNO

Una serie di creme pronte all'uso e semilavorati ideali per creare farciture, praline e creme di ogni genere per tutti.



CREME Istantanee
pag. 27

CREME Istantanee

Quattro fantastiche creme istantanee nelle varianti cacao, frutta, limone, panna cotta.



STABILMOUSSE
pag. 28

PRODOTTI VARI

Prodotto di facile utilizzo per la produzione di mousse, dessert e semifreddi.



VITA FRUTTA
pag. 29

Ritarda l'ossidazione di tutta la frutta e verdura.



FROZEN DESSERT
pag. 31

FROZEN DESSERT

Nei gusti: cacao, vaniglia, Spiruli®, frutta, yogurt, caffè e vegano.



CREMA FRANGIPANE
pag. 33



NUCLEO RIPIENI
pag. 35



MULTIFRI PLUS
pag. 37



MULTI SOFT
pag. 39

NUCLEI PER PASTICCERIA

Nucleo ideale per tutte le farciture dei prodotti da forno, dalle crostate alle brioches.

Nucleo altamente tecnologico ideale per tutte le lavorazioni da forno e non, a base di ricotta.

Ideale per addensare la salsa di pomodoro, evitare la perdita di umidità nelle glasse da forno, evitare la sineresi.

Stabilizzante per panna fresca. Nucleo altamente tecnologico adatto per addensare o emulsionare.



SHELFRI
pag. 40



SHELFRI BAKERY
pag. 41



NUCLEI PASTA FROLLA PAN DI SPAGNA PLUM CAKE SHORTBREAD E BIGNÈ
pag. 43



NUCLEO PER GRASSO VEGETALE
pag. 45

NUCLEI PER PASTICCERIA

Semilavorato per tutti i prodotti da forno montati e non lievitati.

Semilavorato formulato per ottenere una funzionalità tecnologica per tutti i prodotti da forno lievitati.

Nuclei 100% naturali che sostituiscono totalmente la farina classica.

Prodotto unico nel suo genere per creare un grasso solido partendo da un liquido.



MIX PER CROISSANT
pag. 47



MIX PER PAN CARRÉ
pag. 49



MIX PER PASTA SFOGLIA
pag. 51

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto per croissant.

Mix pronto facile e veloce per un gustoso pane senza glutine, facilmente digeribile.

Mix pronto facilmente lavorabile con ingredienti di altissima qualità per un insuperabile risultato finale.



MIX PRONTI PER PAN DI SPAGNA VEGANO
pag. 53



GHIACCHE PRONTE PER LIEVITATI
pag. 55

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto e veloce senza ingredienti di derivazione animale.

Ghiacce per prodotti da forno con e senza albume.

Mix pronto per produrre tutte le gelatine di frutta che si desiderano.

**I NOSTRI
PRODOTTI**
NATURALI
SANI E SEMPLICI





NUCLEO STABILIZZA E NUCLEO PER FERMAPANNA

PRODOTTI PER SEMIFREDDI

Ottimi stabilizzanti naturali per panna fresca, evitano la sineresi (perdita d'acqua).

Ottimi emulsionanti, consentono la produzione di ghiaccioli e succhi di frutta da purea evitando la separazione tra i liquidi e i secchi. Funzionali anche nella preparazione di bevande vegetali (mandorla, riso, nocciola e pistacchio).

Il Nucleo Stabilizza, in abbinamento alla nostra Meringa Pronta diventa un grande sostituto della colla di pesce in semifreddi, mousses e bavaresi, sia per dolci tenuti in negativo che in positivo.

Vantaggi:

- ingredienti 100% naturali senza gelatine animali
- ottimizzazione degli ingredienti
- velocità di utilizzo
- ulteriori capacità di business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78307	Nucleo stabilizza	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78326	Nucleo stabilizza	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78319	Nucleo per fermapanna	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI



MERINGA PRONTA

PRODOTTI PER SEMIFREDDI

Mix pronto e veloce, di facile utilizzo, ottimo come meringa classica e per meringhe alla frutta, mousses e semifreddi.

In abbinamento al Nucleo Stabilizza, sostituisce la colla di pesce/gelatine nella produzione di mousses e semifreddi da mantenere sia a temperatura negativa che positiva.

Vantaggi:

- velocità di produzione
- ottima qualità e 100% naturale
- possibilità di ampliare la gamma dei propri prodotti

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78321	Meringa Pronta	vedi ricettario	1,00	5	Libera		●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



KIT MOUSSE

(senza gelatina)

PRODOTTI PER SEMIFREDDI

Grazie all'unione dei due prodotti è possibile creare stupendi dessert sia per temperature positive che negative senza l'ausilio della colla di pesce o gelatina, donando grande palatabilità e struttura.

Vantaggi:

- ingredienti 100% naturali
- velocità di utilizzo
- possibilità di ampliare il proprio business
- unicità dei prodotti

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
60100	KIT MOUSSE SENZA GELATINA						
78321	Meringa Pronta	vedi ricettario	1,00	4	Libera		●
78307	Nucleo stabilizza	vedi ricettario	1,00	2	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI



GALAFARCI

GALAFARCI

**Prodotto pronto all'uso con etichetta pulita
ideale per farcire dolci da forno e semifreddi.**

Vantaggi:

- velocità di utilizzo
- etichetta pulita
- possibilità di ampliare il proprio business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78002	Fragola	a piacere	1,20	6	Libera	●	●
78003	Frutti di Bosco	a piacere	1,20	6	Libera	●	●
78001	Gelina	a piacere	1,20	6	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE



SENZA
ADDENSANTI CHIMICI



SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



GLASSE FRUTTA

GLASSE DECOR

Glasse pronte all'uso per prodotti di altissima qualità.

Naturali, di veloce preparazione ideali per le glassature di dessert, mousse e semifreddi.

Vantaggi:

- facilità e velocità di utilizzo
- prodotto pronto all'uso ideale per prodotti da tenere a temperature negative e positive

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78101	Albicocca	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78102	Cioccolato	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78103	Fragola	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78104	Limone	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78105	Neutra	a piacere	3,50	2	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto





GLASSY E VEGAN GLASSY

GLASSE DECOR

Mix per glasse a specchio e alla frutta.

Utilizzo facile e veloce con ingredienti naturali (non è necessario riscaldare il prodotto prima dell'uso).

Vantaggi Glassy:

- facilità e velocità di utilizzo
- prodotto pronto all'uso

Vantaggi Vegan Glassy:

- senza gelatina
- senza ingredienti di derivazione animale
- veloce, facile e pronto all'uso
- capacità di ampliare il proprio business nel settore vegano

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
38100	Glassy	vedi ricettario	2,00	4	Etica		●
78107	Vegan Glassy	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI



SEMIFREDDI E PARFAIT

SEMIFREDDI & PARFAIT

Preparato ideale per una produzione facile e veloce di semifreddi e dessert.

Conferisce grande struttura al prodotto senza alterarne il gusto.

Vantaggi:

- velocità di produzione
- di facile utilizzo
- qualità delle materie prime

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
90800	Meringa Pronta Bio	vedi ricettario	1,00	5	Bio		●
78321	Meringa Pronta	vedi ricettario	1,00	5	Libera		●
24007	Parfait	330	2,00	8	Etica		●
24002	Semifreddo Superior	330	2,00	8	Etica		●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



CREME ANIDRE E DA FORNO

(anche senza latte)

CREME ANIDRE E DA FORNO

Una serie di creme pronte all'uso e semilavorati ideali per creare farciture, praline e creme di ogni genere per tutti.

Le creme sono disponibili nella versione anche senza latte e naturalmente senza glutine.

Vantaggi:

- velocità di produzione
- unicità dei prodotti finiti
- possibilità di ampliare il proprio business aumentando la gamma dei prodotti

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78701	Nocciotella	a piacere	5,50	2	Libera	●	●
78705	Nocciotella	a piacere	10,00	2	Libera	●	●
78706	Crema Cacao e Nocciola Vegana	a piacere	5,50	2	Libera	●	●
78702	Pasta Cremino	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78707	Gianduia Semi Dura al Latte	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78708	Gianduia Fondente	a piacere	3,00	2	Libera	●	●
78703	Base Chiara	a piacere	5,50	2	Libera	●	●
78704	Base Scura	a piacere	5,50	2	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto

Gianduia Semi Dura
al Latte



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



CREME Istantanee

CREME Istantanee

Tre fantastiche creme istantanee nelle varianti cacao, frutta e limone.

A ognuna basterà aggiungere la parte liquida (latte o bevanda vegetale o purea di frutta) per ottenere una crema di grande qualità ideale per farciture o dessert pronti, ottime da gustare calde o fredde.

Il diverso liquido caratterizza la crema stessa se con o senza latte per intolleranti o che prediligono un'alimentazione vegana.

Vantaggi:

- nucleo 100% naturale senza glutine e latte
- unico nel suo genere
- velocità di utilizzo
- capacità di ampliare il proprio business
- fantasia di produzione per bar pasticcerie e ristorazione

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78250	Crema Istantanea Bianca	vedi ricettario	1,00	5	Libera	●	●
78251	Crema Istantanea Cacao	vedi ricettario	1,00	5	Libera	●	●
78252	Crema Istantanea Limone	vedi ricettario	1,00	5	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



STABILMOUSSE

PRODOTTI VARI

Prodotto di facile utilizzo per la produzione di mousse, dessert e semifreddi.

Conferisce grande struttura senza alterare il gusto.

Vantaggi:

- facilità e velocità di utilizzo
- ingredienti di altissima qualità
- possibilità di ampliare e migliorare la gamma dei prodotti

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
24009	Stabilmousse	vedi ricettario	1,00	5	Etica		●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



VITA FRUTTA

PRODOTTI VARI

Ritarda l'ossidazione di tutta la frutta e verdura già preparata per l'impiego nei prodotti finiti.

Facilità di utilizzo, non altera il sapore ed evita gli sprechi di materia prima.

Vantaggi:

- prodotto naturale di alta qualità
- evita sprechi
- possibilità di ampliare la propria gamma di prodotti

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
24012	Vita Frutta	vedi ricettario	1,00	5	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



FROZEN DESSERT

FROZEN DESSERT

Disponibile nei gusti: cacao, vaniglia, Spiruli®, frutta, yogurt, caffè e vegano. Anche per base Vegan per gusti frutta e base Vegan per gusti crema.

Non sono granite e non sono gelati, sono i frozen dessert ideali a tutte le ore e per tutte le tipologie di bar, pasticcerie o catering che vogliono offrire alla propria clientela un prodotto sano, buono, unico.

Vantaggi:

- 100% etichetta pulita
- ottimi margini di guadagno
- velocità di produzione
- capacità di ampliare il proprio business affrontando la stagionalità senza investimenti

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
72005	Frozen Dessert Cioccolato	1 busta x 3 lt	1,25	12	Libera	●	●
72001	Frozen Dessert Crema Caffè	1 busta x 3 lt	1,00	12	Libera	●	●
72002	Frozen Dessert Fragola	1 busta x 3 lt	1,00	12	Libera	●	●
72003	Frozen Dessert Limone	1 busta x 3 lt	1,10	12	Libera	●	●
72009	Frozen Dessert Neutro per Creme	vedi ricettario	1,15	12	Libera	●	●
72006	Frozen Dessert Spiruli	1 busta x 3 lt	1,10	12	Libera	●	●
72007	Frozen Dessert Vaniglia	1 busta x 3 lt	1,00	12	Libera	●	●
72008	Frozen Dessert Vegan per Frutta	vedi ricettario	1,10	12	Libera	●	●
72004	Frozen Dessert Yogurt	1 busta x 3 lt	1,00	12	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto





CREMA FRANGIPANE

NUCLEI PER PASTICCERIA

Nucleo ideale per tutte le farciture dei prodotti da forno, dalle crostate alle brioches.

Facile, veloce e naturale, ideale per creare e personalizzare vari tipi di farciture nei prodotti da forno.

Vantaggi:

- etichetta pulita
- velocità di produzione
- possibilità di ampliare il proprio business
- fantasia di produzione

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78340	Crema Frangipane	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



NUCLEO RIPIENI

NUCLEI PER PASTICCERIA

Nucleo altamente tecnologico ideale per tutte le lavorazioni da forno e non, a base di ricotta.

Stabilizza la ricotta rassodandola allo stesso tempo.
Evita la perdita di acqua.

Vantaggi:

- ottimizzazione degli ingredienti
- etichetta 100% pulita
- possibilità di ampliare il proprio business
- semplicità' di utilizzo
- unicità'

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78345	Nucleo Ripieni	vedi ricettario	1,00	5	Libera		●
78344	Nucleo Ripieni	vedi ricettario	15,00	1	Libera		●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



MULTIFRI PLUS

NUCLEI PER PASTICCERIA

Prodotto innovativo e altamente tecnologico ideale per addensare la salse di pomodoro, evita la perdita di umidità nelle glasse da forno e la sineresi dopo il congelamento della crema pasticcera.

Grazie alla sua funzione di idrocolloide (non rilascia l'acqua presa) dona più morbidezza ai prodotti da forno.

Vantaggi:

- bassa grammatura di utilizzo
- velocità di utilizzo
- etichetta completamente pulita
- ottimizzazione degli ingredienti
- capacità di ampliare il proprio business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78317	Multifri plus	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78335	Multifri plus	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto





MULTI SOFT

NUCLEI PER PASTICCERIA

Nucleo altamente tecnologico adatto per addensare ed emulsionare senza problemi di temperatura, pochè agisce sia a caldo che a freddo.

Multi soft consente anche la creazione di stupende paste di frutta utilizzando le bucce degli agrumi dopo le spremute.

Vantaggi:

- naturale al 100%
- unicità del prodotto e basso dosaggio
- ottimizzazione degli ingredienti
- capacità di ampliare il proprio business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78348	Multi soft	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



SHELFRI

NUCLEI PER PASTICCERIA

Semilavorato formulato per avere una funzionalità tecnologica in tutti i prodotti da forno montati e non lievitati, come muffin, pan di spagna, plum cake ecc.

Vantaggi:

- migliora la struttura donando al prodotto più sofficità, elasticità e umidità
- riduce e controlla il classico cedimento strutturale dopo la cottura
- incrementa la shelf-life del prodotto riducendo l'attività dell'acqua

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
38304	Shelfri	vedi ricettario	1,00	6	Etica	●	●
38305	Shelfri	vedi ricettario	15,00	1	Etica	●	●
78315	Shelfri naturale	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78333	Shelfri naturale	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SHELFRI BAKERY

NUCLEI PER PASTICCERIA

Semilavorato formulato per ottenere una funzionalità tecnologica per tutti i prodotti da forno lievitati.

Vantaggi:

- migliora la struttura donando al prodotto più sofficità, elasticità e umidità
- riduce e controlla il classico cedimento strutturale dopo la cottura
- incrementa la shelf-life del prodotto riducendo l'attività dell'acqua

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
38306	Shelfri Bakery	vedi ricettario	1,00	10	Etica	●	●
38307	Shelfri Bakery	vedi ricettario	15,00	1	Etica	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI



NUCLEI PASTA FROLLA PAN DI SPAGNA PLUM CAKE SHORTBREAD E BIGNÈ

NUCLEI PER PASTICCERIA

**Nuclei 100% naturali
che sostituiscono totalmente la farina classica.**

Nuclei altamente tecnologici adatti per addensare o emulsionare senza problemi di temperatura poiché agiscono sia a caldo che a freddo.

Vantaggi:

- etichetta completamente pulita
- unicità del prodotto
- possibilità di ampliare il proprio business: l'altissima qualità e naturalità del prodotto costituisce un punto di differenza unico rispetto al resto del mercato

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78304	Nucleo per bignè	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78323	Nucleo per bignè	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78303	Nucleo per pan di spagna	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78322	Nucleo per pan di spagna	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78312	Nucleo per pasta fresca	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●
78331	Nucleo per pasta fresca	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78301	Nucleo per pasta frolla	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78320	Nucleo per pasta frolla	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78311	Nucleo per pastella	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●
78330	Nucleo per pastella	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78306	Nucleo per plum cake	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78325	Nucleo per plum cake	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●
78305	Nucleo per shortbread	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●
78324	Nucleo per shortbread	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



NUCLEO PER GRASSO VEGETALE

NUCLEI PER PASTICCERIA

Prodotto unico nel suo genere per creare un grasso solido partendo da un liquido.

Ideale in tutti i campi dalla ristorazione alla pasticceria.

Vantaggi:

- velocità di preparazione
- possibilità di creare tante tipologie di grasso
- possibilità di ampliare il proprio business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78313	Nucleo per grasso vegetale	vedi ricettario	1,00	6	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



MIX PER CROISSANT

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto per croissant senza glutine.

È un prodotto di grandissima facilità di lavorazione; la cura e la ricerca delle materie prime di grande qualità permettono di creare prodotti sani e altamente digeribili.

Vantaggi:

- facilità di utilizzo
- ottimizzazione degli ingredienti
- altissima qualità della materia prima
- possibilità di ampliare il proprio business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
38303	Mix per Croissant	vedi ricettario	2,00	8	Etica		●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



MIX PER PANCARRÈ

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto facile e veloce per un gustoso pane senza glutine, facilmente digeribile.

Vantaggi:

- unicità del prodotto
- possibilità di ampliare il proprio business



COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
38300	Mix per Pancarrè /Baguette	vedi ricettario	2,00	8	Etica	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



MIX PER PASTA SFOGLIA

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto, facilmente lavorabile con ingredienti di altissima qualità per un insuperabile risultato finale.

Ideale in tutti i campi, dalla ristorazione alla pasticceria.

Vantaggi:

- velocità di esecuzione
- ottimizzazione degli ingredienti
- possibilità di ampliare il proprio business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
38301	Mix per pasta sfoglia	vedi ricettario	2,00	8	Etica	●	●
38302	Mix per pasta sfoglia	vedi ricettario	15,00	1	Etica	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI



MIX PRONTI PER PAN DI SPAGNA VEGANO

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto e veloce per la preparazione di pan di spagna vegano.

Ideale come base per torte e dessert in generale per chi sceglie una alimentazione senza ingredienti di derivazione animale.

Suggerimento:

Ottimo abbinamento con le creme istantanee.

Vantaggi:

- velocità di produzione
- ottima qualità
- 100% naturale
- possibilità di ampliare il proprio business attraverso la creazione di prodotti ideali per rispondere alla richiesta del mercato

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78346	Mix Pronti per PDS Vegano	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE

SENZA
ADDENSANTI CHIMICI

SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI



GHIACCIE PRONTE PER LIEVITATI

MIX PER PASTICCERIA

Ghiacce per prodotti da forno con e senza albume.

Solo ingredienti 100% naturali e di grande qualità.

Vantaggi:

- nessuna perdita di umidità; confezione preservata per più di 60 giorni
- altissima qualità degli ingredienti
- naturale al 100%
- velocità di produzione
- ulteriori capacità di business

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78318	Ghiaccia Pronta per Lievitati	vedi ricettario	2,00	8	Libera		●
78337	Ghiaccia Pronta per Lievitati	vedi ricettario	15,00	1	Libera		●
78342	Ghiaccia Pronta per Lievitati s/alb	vedi ricettario	2,00	8	Libera	●	●
78338	Ghiaccia Pronta per Lievitati s/alb	vedi ricettario	15,00	1	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA GLUTINE

SENZA ADDENSANTI CHIMICI

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI



MIX PER GELATINE

MIX PER PASTICCERIA

Mix pronto per produrre tutte le gelatine di frutta che si desiderano.

Vantaggi:

- velocità di produzione (basta aggiungere la purea desiderata)
- altissima qualità del prodotto finale
- senza additivi, 100% naturale
- possibilità di ampliare il proprio business arricchendo l'offerta

COD.	PRODOTTO	DOSAGGIO GR X KG/MIX	KG X BUSTA	BUSTE X CT	LINEA	VEGAN	SENZA GLUTINE
78347	Mix per Gelatine	vedi ricettario	2,00	4	Libera	●	●

- per ricette e dosaggi consultare la scheda prodotto



SENZA
GLUTINE



SENZA
ADDENSANTI CHIMICI



SENZA
EMULSIONANTI CHIMICI

QUANDO LA BUONA PASTICCERIA FA ANCHE DEL BENE

In linea con i nostri principi etici certificati (certificazione Valore Sociale), abbiamo attivato una collaborazione con il marchio sociale **Valemour**.

Grazie a questa iniziativa, senza alcuno scopo di lucro, possiamo proporvi una scelta di grembiuli personalizzati prodotti direttamente dalla cooperativa.

COME FUNZIONA?

1. Fate l'ordine al vostro agente Galatea;
2. Noi trasferiamo l'ordine a Benedetta l'incaricata di **Valemour**;
3. Benedetta vi contatterà e si accorderà per la consegna e il pagamento, che verrà fatto direttamente da voi a **Valemour**;
4. I grembiuli vi verranno spediti direttamente presso la vostra pasticceria;
5. Il costo di un grembiule è di € 25,00 + IVA.



Valemour è un marchio sociale la cui missione è favorire l'inserimento di persone con sindrome di Down e disabilità intellettiva nel mondo del lavoro.

Acquistando i prodotti e gli accessori **Valemour** sostieni percorsi di formazione ed inserimento personalizzati. Dei veri e propri HubFormativi dove le persone con disabilità imparano abilità, mansioni, diritti e doveri dei lavoratori.

Visita il sito www.valemour.it

galatea

prodotti per gelato artigianale

Ph Alberto Bogo

Gelinova Group Srl

Sede legale/Produzione

Via Venezia, 11
31028 Tezze di Vazzola
TV - Italia

Uffici/Magazzino

Via Interporto
Centro Ingrosso, 151
33170 Pordenone
PN - Italia

T +39 0434 598109

F +39 0434 572373

info@galatea-gelati.com