

FAI IL PIENO DI QUALITÀ

FILL UP WITH QUALITY

Novità



GIANDUIA PLUS

dall'aroma pulito e persistente
Contiene grassi vegetali di alto valore biologico
gusto e benessere

CHI SIAMO

La Iannino S.r.l. è un'azienda, che produce semilavorati per gelateria-pasticceria, con assoluto rispetto del risultato qualitativo, abbiamo sempre puntato su uno sviluppo sano ed equilibrato, consolidando tappe su tappe di questa diversificata selezione di articoli e la mentalità, ad oggi contiamo un buon numero di prodotti messi a punto, quelli più significativi e maggiormente impiegati nel settore. Il nostro principale alleato, è la selezione di materie prime, scelte nei luoghi d'origine, unito a metodi e ricette pazientemente affinate, che realizzano un vero brand di qualità, il resto è ogni giorno perfezionato dai nostri clienti, che trovano in noi un punto di riferimento in termini di sostegno tecnico, e di servizio puntuale ed onesto. La nostra offerta abbraccia: le paste oleose pure 100% e quelle composite, i preparati in polvere, le coperture, i variegati, gli sciroppi, e le creme da farciture; il nostro servizio tecnico, risponde puntualmente alle richieste di personalizzazione e bilanciatura delle miscele per gelateria. Uno dei principali motivi per diventare clienti della Iannino S.r.l. risiede nel vantaggio di stabilire un rapporto diretto con l'azienda, e di conseguenza, un miglior rapporto qualità prezzo; la dinamicità è un'altra fonte di ispirazione aziendale, che ci permette di adeguarci in fretta alle priorità del mercato, seguendo le linee guida dei clienti.



Iannino S.r.l. is a Company which produces half-processed pastes for ice cream shop and pastry making, with absolute respect of the qualitative result; we always relied on an upstanding and balanced development, by consolidating phases and phases of this variegated circulation of products and this mentality, nowadays we count a really good number of developed products, the most significant ones and the most employed in this trade. Our main ally is the right selection of the raw materials, chosen in their places of origin, joint to good methods and patiently improved recipes which achieve a real brand of quality. All the rest is completed day by day by our customers, who find in us a point of reference as regards technical support and a prompt and worthy service. Our offer includes: 100% pure oily pastes and the composite ones, powder compounds, coverings, variegated ice creams, syrups, and creams for fillings; our technical service punctually answers to requests of personalization and balancing of the blends for ice cream making. One of the main reasons to become customers of the Iannino S.r.l. lies in the advantage to establish a straight intercourse with the Company, and therefore, a best price/quality ratio; the dynamism is another source of inspiration for us, that allows us to adapt to the priority of the market, following the guidelines of the customers.





- SOMMARIO -







CASTE E PURE

CASTE AND PURE



CASTE E PURE

È la linea dei principali semilavorati per gelateria e pasticceria che crediamo sia qualifica aziendale imprescindibile per distinguersi e farsi stimare da tutti i clienti la cura scrupolosa inizia dalla tostatura della frutta secca la quale gli dà l'impronta iniziale che diventa marchio di fabbrica poi vengono eseguiti tutti i successivi passaggi nei quali garantiamo l'attenzione data dalla presenza esperta del personale addetto in altre parole (monitoraggio quando si dice a uomo presente) quindi con estrema serenità affermiamo di offrire paste pure e zuccherine di elevato pregio che saranno gli strumenti vincenti della vostra attività

Our semi-finished line of products for the ice cream and pastry industry is pure and untarnished and one which has won the esteem of our clients. We are meticulous in our eye for detail from the initial roasting of the dried fruits which lays the groundwork for the company's trademark quality to the following stages, carefully monitored by an expert team. Our pure pastes and top notch ingredients will ensure a winning success for your company



MAGIA-S PASTA NOCCIOLA EXTRA GUSTO NOCCIOLA ITALIANA

Tostatura forte per una maggiore resa di gusto e stabilizzata per ridurre il naturale affioramento di olio. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5kg in scatole da 2pz



Magia-s Italian hazelnut extra concentrated paste, dark roast for a greater depth of flavour and stabilised to reduce the natural separation of the oil. Dosage: 80-100 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in metallic 5kg container in 2 piece boxes



MAGNIFICA PASTA NOCCIOLA 100% TGT CULTIVAR DEL PIEMONTE TOSTATURA CHIARA

Come sanno tutti le nocciole piemontesi sono le più buone e adatte a diffondere un'aroma delicato e persistente caratteristiche che la pasta nocciola Iannino racchiude a pieno titolo. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5kg in scatole da 2pz



Magnifica 100% TGT Piedmont cultivar hazelnut paste light roast. The Piedmont hazelnut is the most prized thanks to its delicate lingering aroma, one which is encapsulated in the Iannino hazelnut paste. Dosage: 80-100 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in metallic 5kg container in 2 piece boxes



ROSSANA PASTA NOCCIOLA 100% TGT CULTIVAR DEL PIEMONTE) TOSTATURA MEDIA

In questa pasta la differenza è data dal grado di tostatura la quale riesce a estrarre dal nobile frutto sfumature vellutate marcate dalla tostatura più spinta con il vantaggio di un maggiore rendimento nei dosaggi specie gelatieri. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5kg in scatole da 2pz



Rossana 100% TGT Piedmont cultivar hazelnut paste medium roast. This paste is differentiated by the degree of roasting which endows it with a singular velvety quality and a greater yield for ice cream dosages. Dosage: 80-100 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in metallic 5kg container in 2 piece boxes.



NINA PASTA PISTACCHIO (I) PURA 100% PASTA DI PURO PISTACCHIO 100%

Le peculiari proprietà di questo prodotto sono, un prolungato rilascio aromatico, stabilità oliosa nella pasta, e gusto autentico e pulito, pasta di puro pistacchio 100%, le peculiari proprietà di questo prodotto sono, un prolungato rilascio aromatico, stabilità oliosa nella pasta, e gusto autentico e pulito. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5kg in scatole da 2pz



Nina pistachio paste (I) 100% pure) 100% pure pistachio paste. This product is characterised by its lingering aromatic scent, oil paste stability and authentic pure flavour. Dosage: 80-100 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in metallic 5kg container in 2 piece boxes



PINTA PASTA PISTACCHIO (C) PURA 100%

Questa qualità da poco introdotta nella produzione si fa notare per omogeneità e cremosità infatti dopo la pastificazione si ottiene un struttura liscia e compatta che ben si presta ad aromatizzare creme e gelati in ultimo con la tostatura a nostra firma otteniamo il meglio che questo frutto può offrire. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5kg in scatole da 2pz



Pinta pistachio paste (C) 100% pure) this recent addition is marked out by its homogenous consistency and creaminess. After processing it acquires a compact linear structure perfect for lending its aroma to creams and ice creams. Our roasting also brings out the best this fruit. Dosage: 80-100 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in metallic 5kg container in 2 piece boxes



MARIA PASTA PISTACCHIO PURO 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

Pasta di puro pistacchio 100% sicilia dop, tostato e raffinato, secondo particolare cultura aziendale, dove si riesce ad esaltare, tutte le sue potenzialità, diffondendo nel prodotto finito, un gusto unico nel suo genere. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3kg in scatole da 2pz



Maria 100% pure pistachio paste "pistachio di bronte DOP") 100% pure Sicily dop pistachio paste, roasted and refined in line with company policy guidelines to make the most out of this unique ingredient in the finished product. Dosage: 80-100g per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in metallic 5kg container in 2 piece boxes



DON PEPPE PESTO PISTACCHIO

Questo semilavorato trova impiego la dove si cerca un prodotto molto naturale, senza coloranti e con un particolare rilascio aromatico, che gli viene conferito dalla parte granulosa, noi lo consigliamo anche nella granita Siciliana al pistacchio che ne esalta le sue caratteristiche organolettiche. Dosaggio 100-120g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria secchiello in plastica da 1kg in scatole da 14pz



Don Peppe Pesto Pistachio. This semi-finished product is perfect for those seeking something very natural, without colourings and with a unique aromatic scent thanks to its granular quality. We recommend it for Sicilian granita where its organoleptic qualities can really shine. Dosage: 100-120 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in plastic 1kg tub in 14 piece boxes



PASTA NATURALE AL GUSTO DI PISTACCHIO

Viene ottenuta dalla miscelazione, di vari ingredienti, principalmente naturali, i quali conferiscono una particolare resa aromatica al prodotto finito. Dosaggio 100-120g lt di latte. Impiego pasticceria gelateria latta metallica da 6kg in scatole da 2pz



Pistachio-flavoured natural paste is a blend of various ingredients, mainly natural, for a distinctive aromatic finished product. Dosage: 100-120 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in 6kg metallic container in 2 piece boxes



LA DOTTA PASTA GIANDUIA

L'attenzione che l'azienda, ripone in questo prodotto è rivolta alla tostatura della nocciola, e all'impiego di pregiati cacao che uniti a metodi di raffinazione antichi mettono in risalto, l'equilibrio di nocciola e cacao che il gusto gianduia, vuole rappresentare dosaggio 120-140g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 6kg in scatole da 2pz

 *La Dotta gianduia paste. Our product is characterised by the roasting of the hazelnut and use of prized cacao, which combined via a well-established refining process guarantee the perfect gianduia blend. Dosage 120-140 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in 6kg metallic container in 2 piece boxes*



LA ROBUSTA PASTA AL CAFFÈ

Questo prodotto dal gusto tipico viene ottenuto da una miscela di caffè in grani torrefatti e un caffè solubile di nobile origine che riesce a diffondere un'aroma profondo ed equilibrato poi la sua struttura cremosa si adatta bene all'impiego, gelatiero-pasticcero. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5,5kg in scatole da 2pz

 *La Robusta coffee paste is a blend of roasted coffee granules and high end soluble coffee for a heady and balanced aroma. Its creamy structure lends itself well to both ice cream and pastry use. Dosage 80-100 grams per litre of milk, ice cream and pastry use. Packed in 5.5kg metallic container in 2 piece boxes*



PASTA MANDORLA 100% ITALIA PURA PASTA MANDORLA

Con l'impiego di materia prima selezionata della migliore qualità si ha un prodotto di livello superiore, tale da soddisfare anche i palati più esigenti. Dosaggio 80-100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3kg in scatole da 2pz

 *100% Italian pure almond paste, using only the finest primary ingredients for a superior quality product to satisfy the most exacting palates. Dosage 80-100 grams per litre of milk, ice cream and pastry use. Packed in 3kg metallic container in 2 piece boxes*



L'ITALIANA PASTA TIRAMISÙ

Firmato Iannino si vanta per l'utilizzo di materie prime di alta qualità come: vino marsala della nota ditta Siciliana Florio, tuorlo d'uovo fresco pastorizzato, e una pregiata miscela di caffè sia in grani che liofilizzata, il tutto aromatizzato per una maggiore resa nella crema di gelato. Dosaggio 100-120g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 5kg in scatole da 2pz

 *Italian tiramisu paste: the Iannino brand boasts high quality primary ingredients such as: marsala wine from the celebrated Sicilian Florio brand, fresh pasteurised egg yolk, and a prized blend of coffee in granular and freeze-dried form, aromatised for the best possible cream production. Dosage 100-120 grams per litre of milk, ice cream and pastry use. Packed in 5kg metallic container in 2 piece boxes*



NONNA DELIZIA PASTA ZABAGLIONE CON MARSALA FLORIO

Il gusto tipico del tuorlo e delicate sfumature di marsala pregiato, con una struttura ben coagulata che permette tutti gli impieghi. Dosaggio 100-120g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3kg in scatole da 2pz

 *Nonna delizia zabaglione paste with Marsala florio. The winning combination of egg yolk and renowned marsala lends itself well to multifaceted use thanks to its well amalgamated structure. Dosage 100-120 grams per litre of milk, ice cream and pastry use. Packed in 3kg metallic container in 2 piece boxes*



TINTORETTO PASTA AL CIOCCOLATO

Ottenuta da cacao pregiati, che mettono in evidenza note assai variegata, si presta bene alle applicazioni pasticciere di ogni tipo. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg

 *Tintoretto chocolate paste derived from prized cacao where varied notes can be detected can be used for any type of pastry use. Dosage as per taste. Pastry use. Packed in 6kg plastic tubs*



VANIGLIERA SCIROPPO EXTRA CON BACCHE DI VANIGLIA MACINATE

Si tratta dell'impiego di un'estratto naturale di vaniglia, che la Iannino ha selezionato tra i migliori lo trasformiamo in un semilavorato esaltandone pregi aromatici da tutti apprezzati. Dosaggio 50g per lt di latte, si ottiene un gusto molto intenso e delicato. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3,3kg in scatole da 2pz

 *Vanigliera Extra syrup with ground vanilla pods using natural vanilla extract, hand selected by Iannino for a semi-finished product with prized aromatic tones. Dosage: 50g per litre of milk for an intense yet delicate flavour. Ice cream and pastry use. Packed in 3.3kg metallic container in 2 piece boxes*



FROLLIGNO PASTA AL GUSTO BISCOTTO

Ha conquistato un'interessante stima e popolarità nei nuovi gusti, noi lo prepariamo con una miscela di materie prime, di alta qualità le quali ne esaltano il gusto autentico lo consigliamo anche in abbinamento con tutti i nostri variegati. Dosaggio 60g per kg di miscela base. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3,3kg in scatole da 2pz

 *Frolligno biscuit flavour paste is among one of our most popular new flavours. We prepare it with a mix of high quality primary ingredients and recommend it with other flavour combinations. Dosage: 60g per kg of base mix. Ice cream and pastry use. Packed in 3.3kg metallic container in 2 piece boxes*



SULTA NINO PASTA GUSTO MALAGA

L'uva sultanina impiegata in questo semilavorato è della migliore qualità, unita al resto degli ingredienti sviluppa un'aroma, molto interessante nel quale prevale una nota rum dolce che persiste nella preparazione con grande equilibrio. Dosaggio 100g lt di latte. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3,3kg in scatole da 2pz

 *Sulta nino Malaga flavour paste. Using the finest raisins, this semi-finished product delivers an original aroma with a prominent sweet rum tone which is delicately balanced. Dosage: 100 grams per litre of milk. Ice cream and pastry use. Packed in 3.3kg metallic container in 2 piece boxes*



CUORDIPUFF PASTA AL GUSTO TUTTI I FRUTTI

Questo prodotto un pò stravagante è stato messo a punto in modo equilibrato, nel quale si fa notare un'aroma delizioso, che molto riscontra nel gusto dei bambini. Dosaggio 60g per kg di miscela base. Impiego gelateria pasticceria latta metallica da 3,3kg in scatole da 2pz

 *Cuordipuff Tutti Frutti flavour paste. This exuberant product strikes just the right balance with its delicious aroma and a sure hit with kids. Dosage: 60 grams per kg of base mix. Ice cream and pastry use. Packed in 3.3kg metallic container in 2 piece boxes.*



GELAXIA

i gelée nel regno del freddo





GELAXIA, I GELE' NEL REGNO DEL FREDDO



GELAXIA AND GELS IN THE KINGDOM OF ICE

GELAXIA, I GELE' NEL REGNO DEL FREDDO

Questo prodotto si distingue per un gel corto e a specchio che illumina i colori propri dando particolare senso estetico al prodotto senza tralasciare i contenuti aromatici anzi risultano intensi e equilibrati

Gelaxia and Gels in the kingdom of ice: this product is characterised by a mirror glaze gel which endows any colour with a special sheen whilst not compromising on flavour but rather serving to intensify and balance it



CRISTAL LA NEUTRA

Base gelatinosa pronta a ricevere la personalizzazione del artigiano pasticcere con la semplice aggiunta di colori e aromi idrosolubili si potranno ottenere glasse di alte prestazioni o si può utilizzare neutra per proteggere e dare brillantezza alla frutta fresca. Preparazione sciogliere delicatamente al micro onde portando almeno a 35 C° inserire i coloranti e eventuali aromi idrosolubili mescolare bene e applicare, temperature operative consigliate da 30 a 40 C°

 *Cristal is a neutral gelatinous base which can be customised by the artisan pastry chef with water soluble colours and aromas to obtain high finish glazes or in its neutral state to preserve and add a dazzling shine to fresh fruit. To use dissolve delicately in the microwave and at no less than 35 C° add the water soluble colour or aroma of your choice, mix well and apply. Temperature range between 30 and 40 C° for optimal working results*



CORTINA ALLA FRAGOLA

La fragola in questo gelè si presenta con un rosso molto naturale che catturerà facilmente l'attenzione del cliente dando al pasticcere le basi per estrose preparazioni. Preparazione sciogliere delicatamente al micro onde portando almeno a 35 C° mescolare e applicare, temperature operative consigliate da 30 a 40 C°

 *Cortina alla Fragola: this strawberry gel has an eye-catchingly natural red colour to guarantee pastry chefs the foundation for whimsical creations. To use dissolve delicately in the microwave at no less than 35 C°, mix well and apply. Temperature range between 30 and 40 C° for optimal working results.*



PONENTINA AL LIMONE

Il gusto intenso e autentico di questo prodotto supera ogni aspettativa creando un strato profumato e colorato che può far contrasto con tanti abbinamenti aromatici. Preparazione sciogliere delicatamente al micro onde portando almeno a 35 C° mescolare e applicare, temperature operative consigliate da 30 a 40 C°

 *Ponentina al Limone: the intense and authentic lemon will blow away expectations, it adds an aromatic and zingy layer to complement many other flavour combinations. To use dissolve delicately in the microwave at no less than 35 C°, mix well and apply. Temperature range between 30 and 40 C° for optimal working results.*



ANTARTIDE AL LATTE

Questa copertura gel si basa su cioccolato bianco di alta qualità riveste in modo omogeneo e senza smagliature con buona presa sul preparato e alto tono di bianco brillante. Preparazione sciogliere delicatamente al micro onde portando almeno a 35 C° mescolare e applicare, temperature operative consigliate da 30 a 40 C°

 *Antartide al Latte: a high quality white chocolate coating gel for a consistently smooth application and a sparkling white finish. To use dissolve delicately in the microwave at no less than 35 C°, mix well and apply. Temperature range between 30 and 40 C° for optimal working results*



THEOBROMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Nello studio di questo gelè il personale addetto si è concentrato in modo particolare sul rilascio aromatico dei diversi cacao impiegati è sulla tonalità di scuro ottenendo un prodotto che va ben oltre il compito di rivestimento e brillantezza. Preparazione sciogliere delicatamente al micro onde portando almeno a 35 C° mescolare e applicare, temperature operative consigliate da 30 a 40 C°

 *Theobroma al Cioccolato Fondente: specialised staff have crafted a seductively dark and aromatic chocolate gel from different cacao blends to exceed the standard glossy coating. To use dissolve delicately in the microwave at no less than 35 C°, mix well and apply. Temperature range between 30 and 40 C° for optimal working results*



BOREALE AL PISTACCHIO

Essendo ormai uno dei protagonisti della scena dolciaria il pistacchio deve essere trattato con molta cura l'esperienza del laboratorio di ricerca e sviluppo della Iannino ha permesso di ottenere un prodotto unico nel suo genere che potrà essere utilizzato come risorsa di particolari creazioni. Preparazione sciogliere delicatamente al micro onde portando almeno a 35 C° mescolare e applicare, temperature operative consigliate da 30 a 40 C°

 *Boreale al Pistacchio: one of the indisputable stars of the dessert scene, pistachios require a special touch. Iannino's years of R & D experience have brought out the best of this unique ingredient, indispensable for standout creations. To use dissolve delicately in the microwave at no less than 35 C°, mix well and apply. Temperature range between 30 and 40 C° for optimal working results*



GELAXIA



Ponentina al limone

i degni di nota

100%
Prodotto
Qualità

Rock

al pistacchio

Soul

al gusto di limone

Blues

al cioccolato fondente

Pop

al latte

Country

alle nocciole e cacao

TUTTA UN'ALTRA MUSICA



I DEGNI DI NOTA

WORTHY OF NOTE



I DEGNI DI NOTA

Si tratta di variegature per gelateria in moltigusti diversi che come delle intonate note musicali stanno scrivendo uno spartito di alta qualità dove la musica è formulata dalla Iannino e le parole sono quelle dei nostri clienti che giorno dopo giorno ci danno stima e fedeltà

Worthy of note are our ice cream flavour variations which comprise a symphony of harmonious notes at the hands of Iannino. The lyrics to the score are underpinned by our client feedback who reward us with their rich praise and loyalty



COUNTRY ALLE NOCCIOLE E CACAO

Questo prodotto costituisce la base per molti elaborati di farcitura gelatiera, le sue caratteristiche principali sono: oltre a diffondere un gusto dolce e vellutato, si comporta cremoso, anche a basse temperature, integrandosi bene con il gelato finito. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria gelateria creperia secchiello in plastica da 6kg

 *Country: this hazelnut and cacao blend is the ideal base for many ice cream blends thanks to its sweet, velvety flavour profile. Creamy at even low temperatures, it works well with the finished ice cream product. Dosage as per taste. Suitable for pastry, ice cream and crepe use. Packed in 6kg plastic tubs*



SOUL AL GUSTO DI LIMONE

Il variegato al gusto di Limone detto soul che vuol dire anima la stessa che puoi trovare in un prodotto che impiega l'estratto naturale di Limoni Siciliani poi il resto è un'armonia di gusto cremoso e affine al gelato lo si può utilizzare anche servito direttamente in vaschetta come tutti i variegati di questa linea. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria gelateria creperia secchiello in plastica da 6kg

 *Soul: we believe fits in perfectly with the Lemon flavour base using as it does the natural extract of Sicilian lemons in a harmoniously creamy blend. It can be served directly in a bowl as with the other combinations available in this line. Dosage as per taste. Suitable for pastry, ice cream and crepe use. Packed in 6kg plastic tubs*



BLUES VARIEGATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Dove le note aromatiche di questo prodotto possono rappresentare le origini del genere musicale blues perché profonde e contagiose di deliziose sfumature colore del tipico fondente caldo e cremoso. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria gelateria creperia secchiello in plastica da 6kg

 *Blues: this dark chocolate sensation epitomises the roots of the blues genre with its addictive and warm notes combining in a creamy and delicious blend. Dosage as per taste. Suitable for pastry, ice cream and crepe use. Packed in 6kg plastic tubs*



POP VARIEGATO AL LATTE

Questo speciale prodotto è unico nel suo genere perché oltre ad avere un gusto delizioso si adatta bene a essere aromatizzato offrendo la possibilità di molti abbinamenti integrandosi sempre alla massa del gelato. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria gelateria creperia secchiello in plastica da 6kg

 *Pop: this delicious milk blend is a unique product as it can harmoniously marry into many ice cream flavour combinations. Dosage as per taste. Suitable for pastry, ice cream and crepe use. Packed in 6kg plastic tubs*



ROCK AL PISTACCHIO

È sicuramente uno dei più movimentati del genere musicale e non, infatti quello prodotto dalla Iannino si sta distinguendo per gusto e rendimento oltre a rendere la sua cremosità a basse temperature si integra sempre al meglio con nuovi abbinamenti gelatieri. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria gelateria creperia secchiello in plastica da 6kg

 *Rock: surely one of the most up-tempo of the musical genres whilst the pistachio is never one to be undone. Iannino's pistachio is a sure hit thanks to its creaminess at low temperatures and adaptability to other flavour combinations. Dosage as per taste. Suitable for pastry, ice cream and crepe use. Packed in 6kg plastic tubs*





Polvere di Stelle

— solo gelati di qualità! —





POLVERE DI STELLE

STARDUST



POLVERE DI STELLE

È la linea basi e neutri dedicata ai gelati di qualità i quali richiedono materie prime selezionate e grande conoscenza applicativa per mezzo dei quali si fissano parametri di bilanciatura che possono mettere in evidenza, le principali caratteristiche di successo del gelato artigianale Italiano

Neutral and base lines apt for quality ice cream using carefully selected prime ingredients and a knowledgeable application for a just balance which define Italian artisanal ice cream



NEUTRO 10 SUPER CREMA

Non si può chiedere molto a un neutro con un dosaggio di 10g per litro di latte, ma nonostante ciò questo riesce a imprimere buona stabilità e schermatura della parte acquosa nella miscela da sottoporre a gelatura inoltre mette in risalto gli aromi propri del gusto che vogliamo conferire al nostro gelato. Dosaggio 10g lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz



Neutro 10 super crema. It is surprising how stable this neutral base is considering a dosage of 10g per litre of milk. The aqueous component of the blend is also isolated subjected to chilling whilst bringing to life the aroma of the flavour for our desired ice cream. Dosage: 10g per litre of milk. Ice cream use. Packed in 2kg aluminium bag in 6 piece boxes



DIAMANTE BASE 50 CREMA

Questa base, frutto di una lunga ricerca, in campo di cremosità e stabilità, è riuscita a centrare i presupposti che si erano fissati gli addetti allo studio i risultati che in concreto sono stati messi in evidenza sono ottima stabilità al contrasto termico buona cremosità data dalla buona materia grassa ottimo anche il volume aggiunto anche in considerazione de basso dosaggio consigliata a gelatieri che mostrano interesse per una base a basso dosaggio con successiva integrazione. Dosaggio 50g per lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz



Diamante base 50 crema is a base which has benefitted from extensive research in the components of creaminess and stability. It has met expert expectations with the results of excellent stability under thermic contrast and great creaminess thanks to its excellent fat content. It also works well with added volumes suitable for ice cream makers who want to work with a low dosage and subsequent integration. Dosage: 50g per litre of milk. Ice cream use. Packed in 2kg aluminium bag in 6 piece boxes



ARIES BASE 100 CREMA

La base a 100g di dosaggio, è la più utilizzata in gelateria, e quindi quella che presenta più concorrenza di mercato ma al tempo stesso più stimoli per la messa a punto il reparto di R.S. a dedicato una particolare attenzione alla neutralità aromatica con lo scopo di non coprire ma di esaltare i gusti del prodotto in preparazione fermo restando che tutti i restanti principali valori anno dato conferma di qualità superiore consigliata per tuti i gusti ma in particolare Pistacchio Nocciola e Gianduia. Dosaggio 100g per lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz



Aries base 100 crema is a 100 gram dosage base and the most readily used in ice cream prep and therefore the most market competitive. As such our R & D team have paid especially close attention to achieve a base which heightens product taste and thanks to its superior quality can be used for all flavour but especially Pistachio, Hazelnut and Gianduia. Dosage 100 grams per litre of milk. Ice cream use. Packed in 2kg aluminium bag in 6 piece boxes



OKIPAN BASE 150 CREMA

Un profilo aromatico l'okipan e la base con un bassissimo valore di grassi vegetali quindi il gelato che si ottiene a un gusto rotondo pieno dove risaltano le note di latte e panna consigliati per ottimi fiordilatte e dove fa piacere molto vellutato. Dosaggio 150g lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Okipan base 150 crema. Okipan is an aromatic base with a very low vegetable fat content for a well-rounded ice cream where milk and cream notes come to the fore for an excellent and velvety rich fiordilatte. Dosage 150 grams per litre of water. Ice cream use. Packed in 2kg aluminium bag in 6 piece boxes*



PERSEO BASE 200 CREMA

Certamente una base crema quasi completa dove si riducono i margini di integrazione a vantaggio di ingredienti professionali ed equilibrati che garantiscono risultati oltre le aspettative consigliamo questo prodotto a chi cerca di ridurre i tempi di pesatura affidandosi alla certezza che i valori aggiunti saranno corpo, cremosità, struttura, e volume. Dosaggio 200g lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Perseo base 200 crema is certainly an almost complete cream base where there is only small margin for integration thanks to its high spec and balanced ingredients. This product is advised for those looking to cut down on weighing times, trusting in the traits of a base which promises body, creaminess, structure and volume. Dosage 200 grams per litre of milk. Ice cream use. Packed in 2kg aluminium bag in 6 piece boxes*



ANDROMEDA 250 BASE CREMA

Si tratta di una base, completa, manca solo aggiungere zucchero, e acqua, poi il gelato finito, a tutti i dettagli che un buon prodotto, richiede, adatto a chi, vuole ottenere il Massimo, con il minimo impegno. Dosaggio 250g per lt di acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Andromeda 250 base crema is a complete base, just add sugar and water for the finished ice cream. A great product, it yields maximum results with minimum effort. Dosage 250 grams per litre of water. Ice cream use. Packed in 2kg aluminium bag in 6 piece boxes*



AQUARIUS BASE 500 CREMA

Questa è la base più completa, che viene prodotta dall'azienda, garantisce, un risultato sorprendente, con il minimo impegno. Dosaggio 500g per lt di acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Aquarius base 500 crema is our most complete base. It delivers a surprising result with the minimum effort. Dosage: 500 grams per litre of water. Ice cream use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



NEUTRO 10 SURER FRUTTA

Questo è un neutro, specifico per le preparazione base frutta ideale per chi ama mettere in risalto il più possibile il gusto ma senza trascurare la stabilità e giusta cremosità. Dosaggio 10g per lt di acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Neutro 10 surer Frutta is neutral and tailor-made for fruit preparation bases for those wanting a stable and creamy ice cream without compromising on taste. Dosage: 10g per litre of water. Ice cream use. Packed in 2kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



ORSA MINORE BASE 50 TUTTA FRUTTA

La 50 è una base che mette in evidenza l'impronta aromatica della frutta presente nella preparazione, le caratteristiche di adattamento nelle varie lavorazioni la rendono la più equilibrata. Dosaggio 50g per lt di acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Orsa minore base 50. Our 50 base all fruit highlights the characteristic fruit aroma present in our creation, its adaptability in various forms of processing makes it the most balanced. Dosage: 50g per litre of water. Ice cream use. Packed in 2kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



ORSA MAGGIORE BASE 100 FRUTTA FREE

La 100 cremosa free, è la più completa unisce, stabilità e cremosità nell'ambito dei gelati frutta senza coprire il gusto, inoltre è priva di latte e glutine quindi ideale per intolleranti di queste materie. Dosaggio 100g per lt di acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Orsa maggiore base. 100% fruit free, 100% cream free. This stable and creamy base for fruit ice creams does not compromise on taste. Milk and gluten free makes it an ideal solution for allergy sufferers. Dosage: 100 grams per litre of water. Ice cream use. Packed in 2kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



YOGURTOSO 50 YOGURT

Per aromatizzare la base bianca e un semilavorato ha basso dosaggio ma rende un gelato autentico e inconfondibile, con un'aroma pungente un gusto cremoso e acidulo. Dosaggio 35g per kg di base bianca. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Yogurtoso 50 Yogurt lends its aroma to the white base. It is a low dosage semi finished base for an authentic and unmistakable tasting ice cream with its distinctive aroma, creamy and sharp taste. Dosage: 35 grams per kg of white base. Packed in 2kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



MIX WORLD-G (CACAO 20-22% M.G.)

Questo cacao è molto adatto in tutti gli impieghi in particolare gelateria, per la sua facile dispersione, ha un aroma rotondo, e un pH 7, quindi ideale per un gusto equilibrato. Dosaggio 100g per lt di latte o acqua. Impiego gelateria pasticceria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Mix World-G (cacao 20-22% MG). This cacao is highly suitable for all uses, especially ice cream due to its easy spread. It has a well-rounded aroma and pH 7 making it ideal for a balanced aroma. Dosage: 100 g per litre of milk or water. Ice cream use. Packed in 2kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



MIX WORLD-M (CACAO 10-12% MG EXTRA DARK)

Questo è un particolare cacao, dal gusto e colore molto deciso, per chi vuole ottenere un gelato al cioccolato fondente con una materia grassa del 11%. Dosaggio 100g per lt di latte o acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz)

 *Mix World-M (cacao 10-12% MG extra dark). This cacao is characteristic due to its taste and colour profile for those looking for a dark chocolate ice cream with an 11% fat content. Dosage: 100 g per litre of milk or water. Ice cream use. Packed in 2kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*

All inclusive

giusto il tempo per un prodotto di qualità

...just add WATER!





ALL INCLUSIVE

ALL INCLUSIVE



ALL INCLUSIVE

Il migliore modo di preparare il gelato sia frutta che crema in maniera pratica e veloce evitando sgradite sorprese legate all'instabilità della frutta fresca o anche a laboriose preparazioni dei gusti crema, alla lannino cerchiamo anche di unire qualità e praticità sinonimo di questa gloriosa linea di preparati dove niente è lasciato al caso infatti impieghiamo anche succhi e aromi naturali

All inclusive: the practical and fast way to prepare high quality ice cream without the worries of working with fresh fruit or laborious process of non-fruit based flavours. lannino's ice cream mixes incorporate real fruit juice and natural aromas for a glorious line synonymous with quality whilst entirely practical



LIMONE

Il gusto limone è un classico della gelateria noi lo proponiamo con questo preparato, il quale dopo anni di ricerca ha raggiunto risultati a livello delle migliori preparazioni con frutta fresca, in effetti la miscela prevede l'impiego, di succo di limone in polvere, e aroma naturale, il che lo rende di qualità superiore pronto a qualsiasi confronto. Dosaggio, una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *lannino's lemon ice cream mix provides a classic flavour. After years of research we are delighted to offer a superlative fresh fruit ice cream mix, blended with powdered lemon juice and natural aroma. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



MANDARINO

Se provate a fare il gelato al mandarino in qualsiasi modo siamo convinti che non otterrete risultati paragonabili a questo, perchè la selezione delle materie prime e l'esperienza aziendale maturata nell'ambito agrumario anno messo a punto fanno un profilo aromatico variegato con note dolci e mature a verdi e citriche. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Our mandarin mix is unparalleled thanks to our selection of the finest raw ingredients and our experience with citrus fruits which guarantee a flavour profile which ranges from sweet and ripe to a little greener and sharper. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



MELA VERDE

Anche la mela verde viene preparata con succo in polvere delle migliori mele fattore questo che dona gusto autentico mentre per la stabilità e il mantenimento in vetrina ci pensa un equilibrato mix di zuccheri e stabilizzanti. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Green apple is made from a powdered juice mix using the finest apples for an authentic taste whilst the just balance of sugars and stabilisers help preserve its shelf life. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



MANGO

Il frutto del mango dalle evidenti note tropicali qui è rappresentato in modo fedele con le sue caratteristiche sfumature di frutta secca e dattero aspetti aromatici che troverete in perfetto equilibrio. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Mango provides an exotic note to our flavour combinations which we have created with the right balance of ingredients for an authentically vibrant taste. Dose is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



LIME

Dal gusto simile al limone ma certamente meno pungente il lime trova spazio nella nostra produzione di preparati in polvere perché è una valida alternativa del limone in alcuni mercati come la Germania, il nostro studio ci ha permesso di trasferire la giusta originalità di gusto e ovviamente tutte le altre caratteristiche funzionali di un sorbetto-gelato. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Lime is a subtler alternative to lemon in some markets such as Germany and therefore has its place in our ice cream mixes. Our research has enabled us to create a flavour which is authentic whilst also maintaining the characteristics of a sorbet-ice cream. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



LIMONCELLO

Ormai diventato un classico di stile italiano il limoncello non poteva sfuggire all'attenzione della Iannino, trovando interesse dove il gelatiere vuole dare un ulteriore segno di Italianità le caratteristiche del nostro mettono in evidenza una moderata citricità facendo prevalere l'aroma naturale degli oli essenziali della buccia. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Limoncello with its classic Italian provenance is a must for ice cream makers looking for an edge in Italian authenticity. Not a flavour to escape Iannino's attention, ours has a moderate citric note giving way to the natural aroma of the essential oils of the lemon rind. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



FRAGOLA

Un indiscutibile colossale dei gusti frutta in gelateria la Fragola non poteva mancare alla nostra produzione finalmente dopo anni di rinvii oggi possiamo serenamente presentare questo preparato che nulla ha da temere al diretto confronto con una giusta preparazione a frutta fresca, nel nostro puoi trovare oltre al succo di fragola anche i caratteristici semi che donano un'ulteriore dimostrazione di natura tale quale. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

Finally, we launch one of the quintessential ice cream fruit flavours: strawberry. We are confident ours will stand up to fresh fruit concoctions thanks to our strawberry juice blends, pips included for an even more natural texture. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes



MELONE

Anche il Melone è un preparato dove osiamo dire che è meglio del naturale fresco, ma questo non deve sorprendere perché la costanza aromatica che riusciamo a gestire con il nostro preparato non è facile da ottenere con la frutta fresca che sappiamo sia molto sensibile al giusto grado di maturazione, mentre con questo trovi una certa pratica convenienza. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

We would go as far as to say that our melon ice cream mix outshines the fresh version, where consistency can be difficult to guarantee due to the need to work with the fruit at the right level of ripeness. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes



MENTA

Cosa possiamo dire del gusto menta certamente non ha la popolarità di altri ma si fa apprezzare specie in abbinamento con la nostra copertura al cioccolato, nelle preparazioni consigliamo di utilizzare il latte in quello tipo after eight o semplicemente con acqua per un sapore più fresco. Dosaggio una parte di solidi due parti di liquidi. Impiego gelateria sorbetteria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

Mint is surely more of an acquired taste but one which really comes to life when married with our chocolate coating. We recommend matching it with an after eight style chocolate or simply water for a fresher taste. Dosage is one-part solid to two parts liquid for ice cream and sorbet use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes



ORO NERO IL FONDENTE CIOCCOLATO

Fondente ormai il re nero della gelateria, fondente con preparazione ad acqua mette in risalto tutte le note e le sfumature di un eccezionale gusto, nel quale si impiega un cacao extra dark, di alta qualità. Dosaggio 420g per litro di acqua. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 2,1kg in scatole da 6pz

Black gold: dark chocolate reigns supreme and we prepare ours with water which exalts all the characteristics of an exceptional flavour thanks to a high quality extra dark cacao. Dosage is 420 grams per litre of water for ice cream use. Packed in 2.1kg triple aluminium bag in 6 piece boxes



COCCOLOSO AL COCCO

In questo preparato puoi trovare latte disidratato e scaglie di cocco che in combinazione conferiscono un autentico gusto di cocco fresco, la bilanciatura risulta mettere in risalto la struttura che rimane stabile agli stress termici. Dosaggio 600g per lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Coccoloso al Cocco: our mix uses dehydrated coconut milk and shavings for an authentically fresh taste whilst we balance the ingredients carefully to guarantee a stable product. Dosage is 600 grams per litre of milk for ice cream use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



LIQUIRINO ALLA LIQUIRIZIA

Il gelato alla liquirizia è per veri appassionati un prodotto che non lascia spazio a equivoci gusto autentico e deciso con estratto naturale di liquirizia calabra. Dosaggio 600g per lt di latte. Impiego gelateria busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Liquirino alla Liquirizia: our ice cream mix is for true liquorice lovers with its unequivocal taste, made using natural Calabrese liquorice extract. Dosage is 600 grams per litre of milk for ice cream use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



YOGURTOSO 1000

Per frozen allo yogurt in questo prodotto vengono utilizzati delle materie prime altamente funzionali adatte a conferire cremosità e tenuta delle forme, il gusto poi è caratterizzato da uno yogurt in polvere di ottima qualità, il risultato è semplicemente the best. Dosaggio una parte di solidi e tre parti di latte fresco. Impiego yogurterie busta in triplice di alluminio da 3kg in scatole da 6pz

 *Yogurtoso 1000 for frozen yogurt use highly functional primary ingredients for creamy product that will hold. The taste is characterised by an optimal quality powdered yoghurt. The result? Simply the best. Dosage one part solids to three parts fresh milk. Yogurt use. Packed in 3kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



CAFFESSITO CREAM CREMA AL CAFFE

La qualità di questo prodotto è rappresentata dalla cremosità e da un gusto delicato di caffè i quali si mantengono in naturale equilibrio, buona stabilità e ottimi tempi nel raggiungere il volume desiderato attraverso la mantecazione del granitore. Dosaggio 1,7kg 3 lt di latte intero. Impiego granitore busta in triplice di alluminio da 1,7kg in scatole da 6pz

 *Caffessito cream: this product is epitomised by the careful balance of creaminess and delicate coffee aroma, it remains stable and has a swift preparation time. Dosage is 1.7kg to 3 litres of full fat milk using a slushy maker. Packed in 1.7kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*



ZA' NINA - CREMA PASTICCERA A FREDDO

Preparazione semplice e rapida, per una crema pasticcera cremosa e profumata, dove lo sviluppo di questi particolari gel amidacei, conferisce una particolare struttura che soddisfa le esigenze dei migliori pasticceri, inoltre si presta bene nelle successive aromatizzazioni. Dosaggio 400-450g di preparato per lt di latte. Impiego pasticceria busta in triplice di alluminio da 3,5kg in scatole da 6pz

 *Za' Nina cold confectioner's cream. A simple and fast prep for a creamy and fragrant confectioner's cream where the development of these particular starch gels endows our mix with a particular structure to met the needs of the best pastry chefs. It is also highly suitable for subsequent aromatisation. Dosage 400-450g of mix per litre of milk. Pastry use. Packed in 3.5kg triple aluminium bag in 6 piece boxes*

All inclusive



La Sartoria

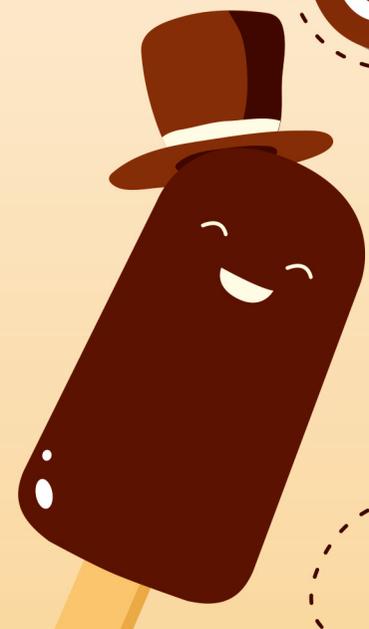
a ogni gelato il suo abito su misura



La Sartoria

come un vestito su misura

i vostri capolavori sfileranno in passerella
e saranno apprezzati per un strato sottile
di croccante scioglievolezza





LA SARTORIA

THE TAILORING



LA SARTORIA

Come un vestito su misura i vostri capolavori sfileranno in passerella e saranno apprezzati per un strato sottile di croccante scioglievolezza nei gusti

Your tailor-made ice creams will be appreciated for their crunchy and melt in the mouth consistency

CIOCOCOP AL CIOCCOLATO

La copertura al cioccolato è sicuramente la più gradita questa e caratterizzata da un cacao di alta qualità e una bilanciatura di grassi speciali che garantiscano un'immediata solidificazione, nelle preparazioni gelatiere di ricopertura, lasciando un film sottile e croccante e un'immediata fusione al palato, con il vantaggio di un migliore rilascio aromatico. Dosaggio Q.B. Impiego gelateria

 *Ciococop al cioccolato: surely the most popular of all coatings. Ours is characterised by a high quality cacao and just balance of special fats which solidify instantly for ice cream coating confections. A thin and crunchy aromatic layer is guaranteed to delight the palate. Dosage as per taste. Ice cream use*

CONTADINA ALLA NOCCIOLA

La copertura alla nocciola deve necessariamente essere rappresentata nel migliore dei modi e per questo che utilizziamo solo nocciole cultivar del piemonte TGT che garantiscono un gusto pulito e persistente inoltre si fondono bene con il profilo cremoso della ricetta e sostengono un'immediata cristallizzazione con ottimizzando la fusione al palato. Dosaggio Q.B. Impiego gelateria

 *Contadina alla Nocciola: we use only the finest TGT Piedmont cultivar for our hazelnut coating to guarantee an unblemished taste and creamy flavour profile in line with the recipe. It crystallizes immediately and fuses with the palate. Dosage as per taste. Ice cream use*

CAROLINA AL LATTE

Il nome carolina evoca la mucca e il buon latte e proprio quest'ultimo e il protagonista della nostra ricetta infatti per conferire un gusto pieno e persistente impieghiamo un latte in polvere veramente speciale con note aromatiche intense, senza interferire con la solidificazione e la temperatura di fusione al palato. Dosaggio Q.B. Impiego gelateria

 *Carolina al latte: the name Carolina is synonymous in Italy with the dairy cow and high quality milk. The latter is the prime ingredient in our recipe where we use an especially high end milk powder for a well-rounded flavour profile and intense aromatic notes. There is no interference with the solidification and temperature on the palate. Dosage as per taste. Ice cream use*

SICILIA AL GUSTO DI LIMONE

Per un prodotto caratterizzato dal gusto limone non potevamo chiamarlo diversamente e proprio dalla Sicilia che ritiriamo il migliore estratto che si ottiene dalla buccia di questo prezioso agrume, tutto il resto sarà musica per il palato. Dosaggio Q.B. Impiego gelateria

 *Sicilian lemon. Here there was no need to look too far for name inspiration as Sicily provides the finest produce for our lemon extract. Dosage as per taste. Ice cream use*

INCANTATA AL GUSTO DI FRAGOLA

Il profumo che si diffonde solo aprendo la confezione di questa copertura ti fa capire subito che è il prodotto che cercavi si mettono in evidenza note aromatiche dolci di panna e fragole il film sottile e croccante che si forma a contatto con il freddo facilita il lavoro di ricopertura. Dosaggio Q.B. Impiego gelateria

 *English summer. One whiff of this coating immediately evokes the sweet scent of strawberries and cream. The thin and crunchy layer which forms upon contact with the cold complements the coating finish. Dosage as per taste. Ice cream use*

BANDITO AL PISTACCHIO

Ormai sappiamo che il pistacchio suscita particolare interesse la Iannino propone una copertura che rappresenta pienamente sia nel colore che nell'aroma una certa naturalezza e si presta egregiamente a fare coperture di alta qualità. Dosaggio Q.B. Impiego gelateria

 *Pistachio bandit for a real flavour show stealer. Iannino's pistachio coating shows off the best of the aroma and colour for a high quality finish. Dosage as per taste. Ice cream use*







Creмосite



CREME DA FARCITURA
DI ALTISSIMA QUALITA'





LE CREMOSITE

THE CREMOSITE



N45 GOODNESS

È la spalmabile alle nocciole e cacao, che contiene il 45% di Nocciole Piemontesi, in questa raffinata qualità non vengono aggiunti, grassi estranei, ma solo quelli, della nocciola e del cacao, che sono biologicamente di alto valore, il profilo aromatico, mette in evidenza, le note tostate della nocciola, che con persistenza, si fondono in un'armonia di sapori. Confezionata in secchielli da 1kg. CREMA SPALMABILE ALLE NOCCIOLE E CACAO SENZA GRASSI ESTRANEI AGGIUNTI (PALMA FREE)

N45 GOODNESS Is the spreadable with hazelnuts and cocoa, which contains 45% of Piedmontese hazelnuts, in this fine quality are not added foreign fats, but only those hazelnut and cocoa, which are biologically of high value, the aromatic profile puts out the toasted notes of hazelnut, that with persistence, blend in a harmony of flavors. packaged in buckets from 1kg. SPREAD CREAM WITH HAZELNUTS AND COCOA WITHOUT ADDED FOREIGN FATS (PALM FREE)



REALE ALLE NOCCIOLE E CACAO

Il gusto tipico delle nocciole migliori, abbinate al cacao, nelle misure adeguate, donano a questo prodotto finito, un gusto intenso e vellutato. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 3,3kg

Reale Hazelnut and Cocoa flavored the typical taste of the best hazelnuts, combined with cocoa, in balanced quantities, give to this finished product an intense and velvety taste. Dosage: as much as possible. Use: pastry making. Packed in 3,3kg plastic bucket



BRUNELLA B400 ALLE NOCCIOLE E CACAO

Il gusto tipico delle nocciole migliori, abbinate al cacao, nelle misure adeguate, donano a questo prodotto finito, un gusto intenso e vellutato. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria ante e post forno secchiello in plastica da 12kg

Brunella B400 Hazelnut and Cocoa flavored the typical taste of the best hazelnuts, combined with cocoa, in balanced quantities, give to this finished product an intense and velvety taste. Dosage: as much as suffice. Use: ante and post stove pastry making. Packed in 12kg plastic bucket



VANITOSA AL PISTACCHIO

La crema al pistacchio, messa a punto dalla lannino, ha da sempre riscosso, un particolare interesse, dal profondo e intenso, rilascio aromatico, non lascia dubbi, sulla qualità delle materie prime, impiegate, dove i pistacchi con sapiente tostatura, fanno la parte primaria. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg

Vanitosa Pistachio flavored pistachio flavored cream, produced by the lannino Company, has always got a particular interest, it has a deep and intense aromatic spread and doesn't leave doubts about the quality of the employed raw materials, where the pistachios, with their wise roasting, take the best part. Dosage: as much as suffice. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic bucket





FAVOLOSA AL LATTE

Nella favolosa, troverete la qualità di un gusto, che vi trasporterà in un mondo, di pura delizia. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg



Favolosa milk flavored in the Favolosa you will find the quality o a taste that will take you to a world of pure pleasure. Dosage: as much as suffice. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic bucket



REGINA ALLE NOCCIOLE TOSTATE

La protagonista di questo prodotto, è la nocciola, tgt del Piemonte, con la quale soltanto, si può osare tanto, si percepisce una cremosità delicata, delle nocciole tostate. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg



Regina Roasted Hazelnut flavored the protagonist of this product is the hazelnut, tgt from Piedmont, with which only is possible to dare so much, it's possible to feel the delicate softness of the roasted hazelnuts. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic bucket



GEMELLA ALLE MANDORLE TOSTATE

La mandorla, qui rappresentata, è una crema, con caratteristiche organolettiche, cariche di un aroma naturale e cremosità, caratteristiche basilari per una crema da farcitura. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg



Gemella roasted almonds flavored the almond, here represents, is a cream with organoleptic features, full of a natural aroma and softness, basic features for a cream for fillings. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic bucket



DESIDERIO AL CIOCCOLATO

In una crema al cioccolato, la materia prima più importante, è il cacao e in questa ne viene impiegato uno in particolare, che dona, caratteristiche di prima scelta. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg



Desiderio chocolate flavored in a chocolate flavored cream the most important part is the cocoa. In this, a particular one is used, that gives first quality features. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic bucket



ZAGARA AL GUSTO DI ARANCIA

Cremosità e aroma naturale, rappresentano, questa crema deliziosa. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg



Zagara Orange flavored softness and natural aroma represent this delicious cream. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic nucket



MEDÌ AL GUSTO DI LIMONE

Cremosità e aroma naturale, rappresentano, questa crema deliziosa. Dosaggio Q.B. Impiego pasticceria secchiello in plastica da 6kg



Medì Lemon flavored softness and natural aroma represent this delicious cream. Use: pastry making. Packed in 6kg plastic bucket



Non solo dolce

pesto al pistacchio





PESTO DI PISTACCHIO RE VERDE 70%

Pesto salato di pistacchio tostato, destinato alla cucina per la preparazione di piatti raffinati. Ottima base per esaltare l'estro e la creatività dei migliori Chef, con preparazioni di ripieni, per ravioli, arancini, salse di accompagnamento, primi piatti come le pennette alla Brontese, e comunque nella composizione di pietanze di ogni tipo, che sicuramente risulteranno di livello superiore per qualità, bontà e gusto, anche Vegani. Confezionato in secchielli da 1kg

 *RE VERDE 70 salted roasted pistachio pesto, for the kitchen for the preparation of delicate dishes. Great base to enhance the inspiration and the creativity of the best Chef, with stuffed preparations, ravioli, rice balls, to accompany sauces, pasta dishes like penne alla Bronte, and in any case in the composition of dishes of all kinds, which surely will be of higher level of quality, goodness and taste, even vegans. Packaged in buckets from 1kg*







VARIE

VARIOUS



GRANELLA NOCCIOLE TOSTATE

Pasticceria gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Roasted hazelnuts grain Use: pastry and ice cream making. Packed in 2kg Triple aluminum bag in boxes of 6 pieces*

GRANELLA PISTACCHIO

Pasticceria gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Pistachio grain, Use: pastry and ice cream making. Packed in 2kg Triple aluminum bag in boxes of 6 pieces*

GOCCINE CIOCCOLATO PURO 75/25/40 (PER COPERTURA O STRACCIATELLA)

Pasticceria gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Pure chocolate drops 75/25/40 (for coverings or stracciatella), Use: pastry and ice cream making. Packed in 2kg Triple aluminum bag in boxes of 6 pieces*

GOCCINE CIOCCOLATO BIANCO

Pasticceria gelateria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *White chocolate drops, Use: pastry and ice cream making. Packed in 2kg Triple aluminum bag in boxes of 6 pieces*

CAFFÈ SOLUBILE

Gelateria pasticceria busta in triplice di alluminio da 2kg in scatole da 6pz

 *Soluble coffee, Use: pastry and ice cream making. Packed in 2kg Triple aluminum bag in boxes of 6 pieces*



Siamo in grado di personalizzare qualsiasi tipo di base, per gelateria, con l'obiettivo, di creare una sinergia, con il cliente, nella messa a punto della ricetta, offrendo il vantaggio, di snellire al massimo le procedure di lavorazione, e tenere segrete le personali ricette.

We are able to personalize any kind of base for ice cream production, with the purpose of creating synergy with the customer in the realization of the recipe, offering the advantage of minimizing at most the phases of working, and keep the personal recipes secret.

Wir sind in der Lage jede Art von Eisbasis zu erschaffen. Unser Ziel ist es eine Synergie mit dem Kunden bei der Entwicklung der Rezepts zu erstellen.

Wir bieten dabei den Vorteil, den Verarbeitungprozess so gut wie möglich zu optimieren und die persönlichen Rezepte geheim zu halten.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Cell. +39 348 4409285

IANNINO S.r.l. - Via Roma snc - 02010 Castel Sant'Angelo (RI)

Tel. +39 0746 603269 - Fax +39 0746 1730701

amministrazione@iannino.eu

venditeitalia@iannino.eu - venditeestero@iannino.eu - qualita@iannino.eu

ricerca@iannino.eu - laboratorio@iannino.eu - logistica@iannino.eu



www.iannino.eu



SIGNORI E SIGNORE VI PRESENTO LE

≡ LE CREME DI RACHELE ≡



LE SPALMABILI PER GRANDI OCCASIONI

LECREMEDIRACHELE.IT





www.iannino.eu