



# BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

CATALOGO

## INGREDIENTI CONI E CIALDE 2021

ITA / ENG



**PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI**  
KLEINE TÄGLICHE VERGNÜGEN

Quando si consuma un dessert, un gelato, una fetta di torta, una bevanda, non si pensa mai quanto ciascuna di queste specialità, racchiuda un mondo in sé... i Piccoli Piaceri Quotidiani fanno parte da sempre della storia di Babbi e abbracciano oggi tutti i settori che parlano di cibo e bevande. Coltivare lo stupore della novità è l'unico stato d'animo che ci rende sempre vivi e capaci di innovare ed innovarci!

*When eating a dessert, a gelato, a piece of cake, or drinking a beverage, one never thinks about how much each of these specialties encloses a world in itself... Daily Little Pleasures have always been part of Babbi's history and currently cover all the sectors that talk about food & beverage. Fostering the wonder of novelty is the only state of mind that always makes us feel alive and able to innovate and be innovative!*

## UNA STORIA DOLCE

### A SWEET STORY

Erano gli anni '50 quando, in un piccolo paese della Romagna, Attilio Babbi inizia con passione l'attività di produttore di coni, cialde e ingredienti per i maestri gelatieri della zona. L'attività ha subito successo e qualche anno più tardi, nel 1958, nonno Attilio realizza il suo sogno: quello di creare il "dolce perfetto", che regali un'esperienza di gusto indimenticabile. Fu così che nacquero i Viennesi e i Waferini, seguiti nel tempo da altre raffinate prelibatezze, amate fin da subito in Italia e nel resto del Mondo per la loro inimitabile cialda.

*It was the '50s when, in a small town of Romagna, Attilio Babbi began with passion the manufacturing of cones, wafers and ingredients for gelato masters in the area. The business was successful and a few years later, in 1958, Attilio achieved his dream: to produce the "perfect dessert," capable to offer an unforgettable taste experience. This is how Viennesi and Waferini were born, followed over time by other refined delicacies, which were immediately successful in Italy and around the world because of their unique wafer quality.*

## LA NOSTRA FILOSOFIA

### OUR PHILOSOPHY

Amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime sono il nostro segreto per creare ingredienti per gelato unici e inimitabili. Questa è la nostra filosofia perchè crediamo che non ci sia nulla di più bello che regalare a chiunque consumi i nostri prodotti, un'esperienza squisitamente perfetta, una dolce colonna sonora che accompagna i bei momenti che regala la vita.

*Love, passion and care in the selection and processing of raw materials are our secrets to produce unique and inimitable ingredients. This is our philosophy because we believe that there is nothing more beautiful than giving to those who enjoy our products, an exquisitely perfect experience, a sweet soundtrack that accompanies the beautiful moments that the life offers us.*

## BABBI CREATORS

### BABBI CREATORS

Lo spirito di condivisione è sempre stato nella nostra natura: ascoltiamo i collaboratori, i clienti e i consumatori per creare quell'empatia che è motore di idee e soluzioni innovative. Da sempre ci impegniamo perchè coloro che utilizzano i nostri prodotti possano avere i migliori strumenti per rendere le loro creazioni esclusive. Babbi Creators, così ci piace definire i maestri gelatieri e pasticceri, gli chef e gli appassionati che vogliono stupire ed essere stupiti, sempre alla ricerca del massimo della qualità per rendere memorabili le proprie creazioni e dispensare piccoli piaceri quotidiani.

*The spirit of sharing has always been in our nature: we listen to our collaborators, customers and consumers to create that empathy that is the engine of ideas and innovative solutions. We have always been committed to provide the best ingredients to our clients for their exclusive creations. We like to define Babbi Creators the pastry and gelato chefs and enthusiasts who want to amaze and be amazed, always looking for the highest quality to make their creations memorable and dispense small daily pleasures.*

## QUALITÀ BABBI

BABBI QUALITY

Per Babbi la qualità dei propri prodotti è un principio fondamentale, per questo l'azienda effettua una costante e quasi maniacale selezione delle materie prime, realizza internamente tutte le fasi della produzione, dalla tostatura della frutta secca alla raffinazione delle paste, effettua continui controlli interni per l'assicurazione della qualità e ha ottenuto numerose certificazioni di qualità come la ISO 9001, lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità. L'azienda è inoltre registrata presso la U.S. Food and Drug Administration (FDA) per poter esportare negli USA. Oltre all'aspetto qualitativo del prodotto l'azienda pone grande attenzione ai propri consumatori, alle loro abitudini alimentari, alle loro richieste, in continua evoluzione sia per esigenze salutari che culturali. Molti prodotti sono privi di glutine e sono stati certificati e inseriti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia); l'azienda ha inoltre ottenuto la certificazione "VEGAN OK" per i prodotti idonei ad una alimentazione Vegana, la Certificazione Koscher e la certificazione Halal (WHA). Sul catalogo i prodotti Gluten Free, quelli inseriti nel prontuario AIC e i prodotti "Vegan Friendly", sono appositamente segnalati. Babbi aderisce inoltre a RSPO, Tavola Rotonda per l'Olio di Palma Sostenibile, con l'obiettivo di promuovere una coltivazione e un utilizzo di olio di palma sostenibili attraverso la cooperazione all'interno della catena di fornitura.

*Babbi believes that the quality of its products is an essential principle. This is why the company performs a constant and almost obsessive selection of raw materials and carries out internally all stages of production: dry fruit roasting, paste refinement, permanent internal quality checks. Babbi also obtained many quality certifications such as ISO 9001, the reference standard internationally recognized for the management of the Quality. The company has been also inspected and authorized by the U.S. Food and Drug Administration (FDA) and allowed to export to the USA. In addition to product quality, the company pays great attention to its own consumers, their food habits and their demands that constantly develop both for health and cultural requirements. Many products are gluten-free and are certified and included in the AIC (Italian Celiac Association) reference book; the company also obtained "VEGAN OK" certification for products suitable for a vegan diet, the Kosher certification and the Halal certification (WHA). On the catalog, the Gluten Free products – those included in the AIC reference book – and the "Vegan Friendly" products are specially highlighted. Babbi also adheres to RSPO, Round Table for Sustainable Palm Oil, supporting the objective of promoting sustainable cultivation and use of palm oil throughout cooperation within the supply chain.*



Basi  
BASES



**IL SEGRETO DI UN BUON GELATO ARTIGIANALE**

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

**THE SECRET OF A GOOD ARTISAN GELATO**

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



**BASI LATTE**  
MILK BASES

  
 GELATO

  
 PASTICCERIA

  
 RISTORAZIONE

(SACCHETTO / BAG)

							GLUTEN FREE
<b>1.03.06</b>	<b>BASE PANNA 50</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Capostipite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. Rich in proteins, milk and fresh cream taste.	8	2,00	50	Latte / Milk		
<b>1.43.37</b>	<b>BASE PANNA TOP</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca. Excellent stability in the display, rich in proteins, milk and fresh cream taste.	8	1,00	50	Latte / Milk		
<b>1.48.01</b>	<b>BASE TOP 50 S.A.</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi. Excellent stability in the display, rich in proteins, flavoring-free.	8	1,00	50	Latte / Milk		
<b>1.13.40</b>	<b>BASE BABBI 50 C/F</b> Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte. It can be used with hot or cold process, excellent scoopability, delicate milk taste.	8	2,00	50	Latte / Milk		

**BASI LATTE**

MILK BASES

(SACCHETTO / BAG)



<b>1.48.37</b>	<b>BASE BABBI LATTE 50 N.E.</b> Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità. Emulsifiers-free base with excellent overrun and structure. It is rich in vegetable fibers and it always guarantees perfect scoopability.	8	1,00	50	Latte / Milk			
<b>1.13.12</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 50 C/F</b> Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna. Excellent stability in the display, warm to the palate, creamy texture and high overrun. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.	8	1,00	50	Latte / Milk			
<b>1.48.46</b>	<b>BASE NOVOGEL BABBI 75</b> Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo sia con porzionatore che con spatola. Low dosage base both versatile with scoop and with spatula. Flavouring-free and simple recipe making.	NEW!	6	1,50	75	Latte / Milk		
<b>1.46.82</b>	<b>BASE TOP 100 S.A.</b> (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS) Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi. Rich in milk proteins and fats. It enhances the taste of pastes with an excellent stability.	8	1,00	100	Latte / Milk			
<b>1.13.41</b>	<b>BASE BABBI 100 C/F</b> Eccellente spatolabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte. Excellent scoopability and structure in the display, mild milk taste. It can be used with hot or cold process.	8	2,00	100	Latte / Milk			
<b>1.48.29</b>	<b>BASE EASY 100 F</b> Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi. Created to achieve stability with cold method. Flavouring-free.	8	1,00	100	Latte / Milk			
<b>1.47.27</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.</b> Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi. Excellent performances in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Flavouring-free.	8	1,00	100	Latte / Milk			
<b>1.14.65</b>	<b>BASE DOPPIA PANNA 100 C/F</b> Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna. Excellent performance in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.	8	1,00	100	Latte / Milk			
<b>1.48.20</b>	<b>BASE TUTTO LATTE 125 S.A.</b> Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi. To be used with the only addition of milk and sugar. It ensures a stable gelato, warm to the palate and with high overrun. Flavouring-free.	6	1,25	125	Latte / Milk			
<b>1.43.11</b>	<b>BASE 150 "CLAUDIO"</b> Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna. Suitable for "mountain-shape" gelato, high stability. Strong taste of milk and cream.	8	1,00	150	Latte / Milk			
<b>1.03.14</b>	<b>SUITE PANNA 200</b> Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. Rich structure and creamy texture, easy to use. Delicate cream taste.	8	2,00	200	Latte / Milk			
<b>1.48.05</b>	<b>BASE BABBI MIX 250 C/F</b> Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. Simple recipe with the only addition of water and sugar, to be used with hot or cold process. Slight milk taste.	8	1,00	250	Acqua / Water			
<b>1.48.48</b>	<b>BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE</b> Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. High dosage base for the preparation of artisan lactose-free gelato with a delicate natural aroma of milk.	NEW!	8	1,00	250	Acqua / Water		
<b>1.14.57</b>	<b>BASE CACAO 200 C/F</b> Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. It contains a fine blend of cocoa, to be used with hot or cold process with the only addition of milk and sugar.	8	1,00	200	Latte / Milk			
<b>1.48.15</b>	<b>BASE COMPLETA LATTE 330</b> Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Aroma di panna leggermente vanigliata. To be used with the only addition of water. Compact structure and high stability. Slight taste of vanilla and cream.	5	2,00	500	Acqua / Water			

**BASI FRUTTA**

FRUIT BASES

(SACCHETTO / BAG)



<b>1.48.38</b>	<b>BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.</b> Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti. <i>Emulsifiers-free base for the creation of sorbets with a reduced incorporation of air. It allows to have a more intense color and an accentuated flavor compared to a base with emulsifiers.</i>	8	1,00	75	Acqua / Water					
<b>1.43.36</b>	<b>BASE FRUTTA TOP 50</b> Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>It can be used with hot or cold process, excellent creaminess, clean taste.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water					
<b>1.14.38</b>	<b>BASE FRUTTA 50 SDL C/F</b> Gelato compatto e spatolabile, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a well scoopable and compact gelato, highly stable in the show case. It can be used with hot and cold process.</i>	8	2,00	50	Acqua / Water					
<b>1.48.13</b>	<b>BASE FRUTTA SPECIAL 50</b> Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a creamy gelato warm to the palate. It gives excellent results in terms of color and flavour.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water					
<b>1.48.23</b>	<b>BASE LIMONE 50</b> Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali. <i>Dairy-free base specific for lemon gelato. High versatility, rich in natural essential oils.</i>	8	1,00	50	Acqua / Water					
<b>1.03.36</b>	<b>BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F</b> Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Excellent stability and easy to use with hot or cold process.</i>	8	2,00	100	Acqua / Water					
<b>1.43.38</b>	<b>BASE FRUTTA NATURA (CON FRUTTOSIO / WITH FRUCTOSE)</b> Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. <i>Ready-to-use base with fructose. Suitable to be used with high fruit percentage.</i>	10	1,00	330	Acqua / Water					
<b>1.28.01</b>	<b>BASE LIQUIDA FRUITGEL (SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)</b> Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. <i>Liquid-base. Ready to be used with fruit or pastes with the only addition of water.</i>	<b>NEW FORMULA</b> 4	3,00	330	Acqua / Water					

**BASI FRUTTA**  
FRUIT BASES



GELATO

### BASE PANNA 50

**INGREDIENTI • INGREDIENTS**

- LATTE INTERO / WHOLE MILK ..... 1000g
- ZUCCHERO / SUGAR ..... 220g
- PANNA FRESCA 35% / FRESH CREAM 35% ..... 150g
- BASE PANNA 50 BABBI (COD. 10306) ..... 50g
- LATTE SCREMATO IN POLVERE
- SKIMMED MILK POWDER ..... 50g
- DESTROSI / DEXTROSE ..... 50g
- TOTALE / TOTAL ..... 1530g



### BASE FRUTTA NATURA



**INGREDIENTI • INGREDIENTS**

- ACQUA / WATER ..... 1000g
- FRUTTA FRESCA / FRESH FRUIT ..... 1300g
- BASE FRUTTA NATURA BABBI (COD. 14338) ..... 1000g
- TOTALE / TOTAL ..... 3300g



### BASE TOP 100 S.A.

**INGREDIENTI • INGREDIENTS**

- LATTE INTERO / WHOLE MILK ..... 1000g
- ZUCCHERO / SUGAR ..... 170g
- BASE TOP 100 S.A. BABBI (COD. 14682) ..... 100g
- PANNA FRESCA 35% / FRESH CREAM 35% ..... 100g
- DESTROSI / DEXTROSE ..... 50g
- TOTALE / TOTAL ..... 1420g

## BASI PER GELATO GOURMET

GOURMET GELATO MIXES



GELATO



RISTORAZIONE



BEVANDE



(SACCHETTO / BAG)

						GLUTEN FREE	VEGAN
<b>1.48.34 GOURMET MIX</b> (PER GELATI GOURMET / FOR SAVORY GELATO) Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza e di semplice realizzazione. Semi-finished product easy to use for the production of savoury gourmet gelato, low sweetness level.	7	1,25	330 - 370	Acqua / Water Latte / Milk			
<b>1.48.35 HAPPY HOUR MIX</b> (PER SORBETTI ALCOLICI / FOR ALCOHOLIC SORBETS) Stabilizzante in polvere per la produzione di fantasiosi sorbetti alcolici e cocktail. Powder stabilizer for the production of alcoholic sorbets and cocktail gelato.	7	1,25	150 - 180	Acqua / Water			

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!  
Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)



**NEUTRI**  
STABILIZERS

(SACCHETTO / BAG)

						GLUTEN FREE	VEGAN
<b>1.46.76 NEUTRO CREME TOP 5</b> Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. <i>Pure stabilizers, flavourings-free. For hot process.</i>	8	1,00	3 - 5	Latte / Milk			
<b>1.46.83 NEUTRO UNIVERSALE 5</b> Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Emulsifiers-free pure stabilizer useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.</i>	8	1,00	3 - 5	Acqua / Water			
<b>1.46.84 NEUTRO CREME SUPREMO 10</b> Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo scioglimento del gelato aumentando il corpo. <i>Pure stabilizers enriched with a mix of vegetable fibers to slow gelato melting by increasing its texture.</i>	10	1,00	6 - 10	Latte / Milk			
<b>1.46.85 NEUTRO UNIVERSALE 10</b> Neutro senza emulsionanti, arricchito di fibre. Adatto per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. <i>Emulsifiers-free pure stabilizer rich in vegetable fibers. Useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.</i>	10	1,00	6 - 10	Acqua / Water			

**NEUTRI**  
STABILIZERS



GELATO

## INTEGRATORI

## IMPROVERS

(SACCHETTO / BAG)

			 kg	 g/kg			GLUTEN FREE	VEGAN
1.03.12	<b>CORPO</b> Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. <i>It helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	8	2,00	20 - 40	-			
1.43.23	<b>EFFEUNO</b> Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. <i>It adds fibres and polysaccharides for a denser Gelato, preventing the quick melting.</i>	8	1,00	10 - 50	-			
1.03.17	<b>SOFFIPAN</b> Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. <i>Perfectly balanced milk fats and solids mix that can be used to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	14	1,00	20 - 40	-			
1.43.04	<b>NATURA PAN</b> Grassi nobili del latte per un gelato più vellutato e ricco di gusto. Può sostituire la panna fresca. <i>Isolated milk fats used to obtain a silky and full-flavoured Gelato. It can replace fresh cream.</i>	8	1,00	40 - 60	-			
1.43.01	<b>CREMOSO PIÙ</b> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. <i>This mix of refined vegetable fats helps increasing the overrun. It can be used to obtain a softer Gelato, warm to the palate.</i>	6	1,00	20 - 40	-			
1.28.26	<b>EASY PAN</b> Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. <i>Refined vegetable fats mix that can be used to replace partly or totally milk or cream fats.</i>	6	1,00	QB / AR	-			
1.28.25	<b>PIÙ PROTEINA</b> Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. <i>Isolated milk proteins that can be used to obtain a silky texture and improve gelato stability in the display. It is highly recommended with "combined-method" process.</i>	8	1,00	QB / AR	-			

INTEGRATORI  
IMPROVERS

GELATO

## PRODOTTI TECNICI

## TECHNICAL PRODUCTS

(SACCHETTO / BAG)

							
1.48.31	<b>STABIL CREAM SENZA LATTOSIO</b> <small>NEW FORMULA</small> Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Stabilizer for cream and positive temperature pastry.</i>	8	1	20 - 50			
1.28.12	<b>TUORLOMIO</b> <b>(BARATTOLO VETRO / GLASS JAR)</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	6	1,20	QB / AR			
1.28.0102	<b>GLUKY 3 KG</b> Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>High DE glucose syrup that helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	4	3,00	QB / AR			
1.60.01	<b>SCIROPINO</b> Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Inverted sugar, helps balancing Gelato and Semifreddo cakes. It is rich in antioxidant properties and is also recommended in fruit salads.</i>	4	3,00	QB / AR			
2.06.44	<b>LATTE IN POLVERE SCREMATO</b> <b>(SACCHETTO / BAG)</b> Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	12	1,00	QB / AR			
3.03.11	<b>LATTE IN POLVERE SCREMATO</b> <b>(SACCHI / BAGS)</b> Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	-	25,00	QB / AR			
2.05.65	<b>SUPER SOFFICE</b> Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Emulsifiers mix that can be used to obtain creamier Gelato and Sorbets, reducing the cold perception.</i>	1	5,00	QB / AR			

PRODOTTI TECNICI  
TECHNICAL PRODUCTS

GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

## STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA

STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY

(SACCHETTO / BAG)

							GLUTEN FREE	VEGAN
1.43.03	<b>BASE PER GELATO CALDO</b> Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. Powder base for gelato semifreddo at negative temperature.	14	1,00	330 - 350	Latte / Milk			
1.28.03	<b>FREDDY (BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR)</b> Base liquida per semifreddi (senza grassi vegetali). Liquid base for semifreddo (vegetable fat-free).	6	1,00	330	Panna / Cream			
1.14.61	<b>MONTANTE PER SEMIFREDDI</b> Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. Powder base for semifreddo cakes with vegetable fats.	14	1,00	330	Panna / Cream			
1.49.06	<b>PRONTO MOUSSE</b> Base in polvere per bavaresi e mousse. Powder Base for bavarese and mousse.	8	1,00	200 - 250	Latte - Panna Milk - Cream			
1.17.24	<b>RISO NATURA BASE DESSERT</b> Base in polvere per semifreddi vegani. Powder base for vegan semifreddo cakes.	7	1,00	800	Acqua / Water			
1.48.31	<b>STABIL CREAM SENZA LATTOSIO</b> <small>NEW FORMULA</small> Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. Stabilizer for cream and positive temperature pastry.	8	1	20 - 50	Acqua / Water			
2.13.0002	<b>MIX BROWNIES</b> Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.	4	2,5	-	-			
2.13.0007	<b>MIX CUPCAKE, CAKE &amp; MUFFIN</b> Preparato in polvere per Cupcake, Cake e Muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. Powder mix for Cupcakes, Cakes and Muffins. Lactose and gluten free.	4	2,5	-	-			
2.13.0004	<b>MIX FROLLA &amp; BISCOTTI</b> <small>NEW FORMULA</small> Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. Tarts and cookies powder mix. Gluten free.	4	2,5	-	-			
1.49.21	<b>MIX PER PAN DI SPAGNA SPONGE CAKE</b> Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. Gluten free mix in powder for the production of a soft Sponge Cake. Oven or microwave baking.	6	1,00	-	-			
2.13.0003	<b>MIX RED VELVET</b> Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. Powder mix for red velvet cakes and cupcakes. Lactose and gluten free.	4	2,5	-	-			
2.13.0008	<b>MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES</b> Preparato in polvere per Waffle, Pancake e Crepes. Senza lattosio e senza glutine. Powder mix for Waffles, Pancakes and Crepes. Lactose and gluten free.	4	2,5	-	-			
1.48.32	<b>CREMA PASTICCERIA A FREDDO CUSTARD MIX</b> Preparato in polvere per crema pasticcera. Senza uovo. Powder mix for custard cream, egg-free.	8	1,00	350-450	Acqua / Water Latte / Milk			
1.28.12	<b>TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR)</b> Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.	6	1,20	QB / AR	-			

STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE  
PER PASTICCERIA

STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

## AROMATIZZANTI POWDER FLAVOURINGS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



(SACCHETTO / BAG)

			kg	g/kg		GLUTEN FREE	VEGAN
1.13.11	<b>CHANTILLY 60</b> Aroma di crema chantilly con tuorlo in polvere e colorante naturale giallo. <i>Chantilly cream flavour with egg yolk in powder and natural yellow colourings.</i>	5	1,00	60			
1.03.04	<b>FIOCOCCO 10 - 12</b> Aroma latte. <i>Milk flavourings.</i>	10	1,00	10 - 12			
1.48.33	<b>MASCARPONE 40 - 50</b> Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. <i>Cream powder with mascarpone flavourings.</i>	8	1,00	40 - 50			
1.48.04	<b>MILK &amp; CREAM 10 - 12</b> Aroma latte e panna. <i>Milk and cream aroma.</i>	10	1,00	10 - 12			
1.03.38	<b>YOGHITO 30</b> Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. <i>Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.</i>	8	1,00	30			
1.30.0103	<b>ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE</b> <i>Essence of Liquorice Powder</i>	8	0,50	25			
1.30.0104	<b>CANNELLA PURA IN POLVERE</b> <i>Pure Cinnamon Powder</i>	8	0,50	10			
1.30.13	<b>CAFFÈ LIOFILIZZATO</b> <i>Powder Coffee</i>	7	1,00	25			
1.48.30	<b>QUARK 50</b> Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. <i>"Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.</i>	8	1,00	50			

## ZENZERO E CANNELLA

Ginger &amp; Cinnamon



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

ACQUA TIEPIDA / WARM WATER (50°)	2000g
RISO NATURA NEUTRO BABBI / NEUTER (COD. 14822)	1000g
ESTRATTO DI ZENZERO / GINGER EXTRACT	30g
CANNELLA PURA IN POLVERE BABBI PURE CINNAMON POWDER (COD. 13012)	8g
TOTALE / TOTAL	3038g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Decorare con Cannella Pura in polvere Babbi (cod. 13012) e zenzero fresco.  
Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15 minutes then batch-freeze it. Ripple it with Cannella Pura in polvere Babbi/ Cinnamon powder (cod. 13012) and fresh ginger.



## MIX BROWNIES

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

MIX BROWNIES	1000g
BURRO / BUTTER	500g
UOVA / EGGS	375g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preriscaldare il forno a 170°C (ventilato) o 180°C. Versare 1 kg di Mix Brownies in un recipiente, aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti a velocità media. Versare l'impasto in uno stampo precedentemente oliato o imburato. Infornare per circa 30-40 minuti.

Preheat oven to 170°C (fan forced) or 180°C. Pour 1 kg of Mix Brownies Babbi into a bowl, add softened butter and eggs. Whisk with an electric mixer at medium speed for about 3 minutes. Pour the mixture into the oiled or buttered pan. Bake for 30-40 minutes. Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.



## LOVELY



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

BASE BIANCA / WHITE BASE	3880g
YOGHITO 30 BABBI (COD. 10338)	120g
TOTALE / TOTAL	4000g

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variare a strati con Variiegato Pesca Arancio Babbi (cod. 12625).

Prepare the Gelato following the recipe then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Pesca Arancio Babbi (cod. 12625).

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)





# Miscela Complete

COMPLETE MIXES



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

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

## MISCELE COMPLETE ALLE CREME

CREAM COMPLETE MIXES

(SACCHETTO / BAG)

							GLUTEN FREE	VEGAN
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	280	Latte / Milk			
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK CREAM	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	250	Latte / Milk			
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	250	Latte / Milk			
1.14.60	RICOTTA MIX 400	8	1,00	280	Latte / Milk			
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	210	Latte / Milk			
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	240	Latte / Milk			

I prodotti delle linee LatteLatte possono essere utilizzati a freddo. Per ottenere un risultato migliore, si consiglia di stemperare i prodotti con latte caldo (circa 60°C).

LatteLatte products can be used with a cold process. In order to obtain a better result we suggest you to use hot milk (at around 60°C).

## RICETTE / RECIPES

## YOGURT E FRAGOLINE

Wild Strawberries and Yogurt

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

LATTE CALDO (50°C) / WARM MILK (50°C)	3000g
LATTELATTE YOGURT BABBI (COD. 11486)	1250g
TOTALE / TOTAL	4250g

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627).  
Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15' then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627).



## MISCELE COMPLETE ALLE CREME

CREAM COMPLETE MIXES



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)


NOVITÀ



## Armonia Ecuador y Santo Domingo

COD. 1.48.49

Si amplia la linea del gelato al cioccolato Babbi con un prodotto frutto della ricerca sensoriale sulle origini delle fave di cacao. Non solo una singola provenienza, bensì due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate. We have widened the line of Babbi Chocolate Gelato with a product born from the sensory research on the origins of cocoa beans. Not a single origin, but two different ones: the fine chocolate from Ecuador meets the exquisite Dominican Cocoa in a unique harmony of floral aroma, acidity and fruity fragrance.

$\frac{g}{kg}$  450 |  $\frac{kg}{t}$  5 |  $\frac{kg}{kg}$  1,640

## CIOCCOLATI

### CHOCOLATES

COD. 1.48.18



#### SELEZIONE BIANCO BABBI

White chocolate selection Babbi

Ricco di vero cioccolato bianco e senza l'aggiunta di aromi, esprime in modo equilibrato tutto il gusto tipico del cioccolato bianco, coniugando una struttura piena e stabile. Particolarmente adatto all'utilizzo di variegati o Golose Babbi.

Rich in true white chocolate and without the addition of any flavourings, this product frees the typical white chocolate flavours. It gives gelato a full and stable structure. Particularly suitable to be enriched with Variegati and Golose Babbi.

$\frac{g}{kg}$  400 |  $\frac{kg}{t}$  1,60 |  $\frac{kg}{kg}$  5 | Acqua / Water / Latte / Milk |  $\frac{g}{kg}$  470

COD. 1.43.16



#### CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI)

Extra dark chocolate (with pieces)

Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. La scelta giusta per chi cerca un cioccolato senza compromessi.

Extra dark with a black colour, an exceptional long-lasting flavour and deep roasting notes. The right choice for lovers of a chocolate without compromises!

$\frac{g}{kg}$  410 |  $\frac{kg}{t}$  1,60 |  $\frac{kg}{kg}$  6 | Acqua/Water |  $\frac{g}{kg}$  470

COD. 1.17.22



#### RISO NATURA CIOCCOLATO

Riso Natura Chocolate

Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale.

All the pleasure of milk chocolate but sugar-free (with fructose) and lactose-free. A gelato suitable for vegans and intolerant consumers, still characterized by the creaminess of an artisan gelato.

$\frac{g}{kg}$  390 |  $\frac{kg}{t}$  1,60 |  $\frac{kg}{kg}$  6 | Acqua/Water |  $\frac{g}{kg}$  470

COD. 2.16.78



#### COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI)

Dark chocolate chips

$\frac{g}{kg}$  QB/AR |  $\frac{kg}{t}$  4,00 |  $\frac{kg}{kg}$  2

COD. 2.06.86



#### COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI)

Milk chocolate chips

$\frac{g}{kg}$  QB/AR |  $\frac{kg}{t}$  4,00 |  $\frac{kg}{kg}$  2

COD. 2.06.31



#### COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI)

White chocolate chips

$\frac{g}{kg}$  QB/AR |  $\frac{kg}{t}$  4,00 |  $\frac{kg}{kg}$  2

COD. 1.48.12



#### SELEZIONE FONDENTE BABBI

Dark chocolate selection Babbi

Ciocolato fondente come primo ingrediente, la struttura è piena ed avvolgente. Il colore scuro e la grande versatilità lo rendono il prodotto ideale sia in purezza che personalizzato con variegati o elementi aromatizzanti.

With dark chocolate as first ingredient, this product gives gelato a full and rich structure. The dark colour and the great versatility makes the product ideal to be used in purity as well as matched with variegated or other aromatizing products.

$\frac{g}{kg}$  470 |  $\frac{kg}{t}$  1,80 |  $\frac{kg}{kg}$  6 | Acqua/Water |  $\frac{g}{kg}$  470

COD. 1.14.87



#### LATTELATTE CIOCCOLATO

Chocolate

Il gelato al cioccolato nel segno della tradizione e facilmente realizzabile con la sola aggiunta di latte. Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati.

The traditional milk chocolate gelato, easy to prepare simply adding milk. A complete product with constant result, a stable structure and suitable for every taste.

$\frac{g}{kg}$  290 |  $\frac{kg}{t}$  1,25 |  $\frac{kg}{kg}$  8 | Latte / Milk |  $\frac{g}{kg}$  470

COD. 1.48.36



#### RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK

Extra dark chocolate

Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica.

This version contains fructose and it is enriched by cocoa beans pieces, for a unique experience.

$\frac{g}{kg}$  420 |  $\frac{kg}{t}$  1,65 |  $\frac{kg}{kg}$  7 | Acqua/Water |  $\frac{g}{kg}$  470

COD. 1.48.45



#### RISO NATURA STEVIA FONDENTE

Chocolate Sweetened with Stevia

Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. Un prodotto moderno per soddisfare i palati più esigenti.

All the pleasure of dark chocolate without any added sugars: intense and persistent, strong aroma, very simple to use, sweetened with Stevia. A modern product to satisfy most demanding gelato lovers.

$\frac{g}{kg}$  390 |  $\frac{kg}{t}$  1,60 |  $\frac{kg}{kg}$  6 | Acqua/Water |  $\frac{g}{kg}$  470

## MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA

FRUIT COMPLETE MIXES



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

## MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA

FRUIT COMPLETE MIXES

(SACCHETTO / BAG)

							GLUTEN FREE	VEGAN
1.16.05	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI) STRAWBERRY (WITH PIECES)	<b>NEW FORMULA</b>	8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.16.01	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI) MIX BERRIES (WITH PIECES)	<b>NEW FORMULA</b>	8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.13	FRUTTAFRUTTA KIWI		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.16.06	FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI) LEMON (WITH PIECES)	<b>NEW!</b>	8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.49	FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI) (WITH PIECES)	<b>NEW FORMULA</b>	8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.16.02	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI) GREEN APPLE (WITH PIECES)	<b>NEW FORMULA</b>	8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.20	FRUTTAFRUTTA POMPELMO ROSA PINK GRAPEFRUIT		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.03.20	LEMON MIX 400		8	1,25	330	Acqua / Water		

(SACCHETTO / BAG)

							GLUTEN FREE	VEGAN
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.16.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI) PINEAPPLE (WITH PIECES)	<b>NEW FORMULA</b>	8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGURIA WATERMELON		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.05	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ORANGE		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE		8	1,25	330	Acqua / Water		
1.46.91	LATTE LATTE BANANA (CON PEZZI) (WITH PIECES)		8	1,25	290	Latte / Milk		
1.43.39	LATTE LATTE COCCO COCONUT		8	1,25	290	Latte / Milk		
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY		8	1,25	330	Acqua / Water		

I prodotti delle linee FRUTTAFRUTTA possono essere utilizzati a freddo. Per ottenere un risultato migliore, si consiglia di stemperare i prodotti con acqua calda (circa 60°C).

*FRUTTAFRUTTA products can be used with a cold process. In order to obtain a better result we suggest you to use hot water (at around 60°C).*



### MANGO ADDICTED

**INGREDIENTI • INGREDIENTS**

ACQUA/WATER .....	2500g
FRUTTAFRUTTA MANGO BABBI (COD. 11549).....	1250g
TOTALE / TOTAL .....	3750g

**PROCEDIMENTO • PROCEDURE**

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Mango Babbi (cod. 12635).  
 Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15' then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Mango Babbi (cod. 12635).

### CHEESECAKE

**INGREDIENTI • INGREDIENTS**

LATTE CALDO (50°C) ( WARM MILK (50°C) .....	2500g
LATTELATTE CHEESECAKE BABBI (COD. 14806) .....	1000g
TOTALE / TOTAL .....	3500g

**PROCEDIMENTO • PROCEDURE**

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627) e Granella di Biscotto Croccante (cod. 13018).  
 Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15' then batch-freeze it. Ripple it with Variiegato Fragoline Babbi (cod. 12627) and Granella di Biscotto Croccante Babbi/ Biscuits Granule (cod. 13018).



### CARIBBEAN VANILLA

**INGREDIENTI • INGREDIENTS**

LATTE / MILK .....	100g
LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI BABBI COD. 11485 .....	25g
CUBETTI DI GHIACCIO / ICE CUBES .....	n. 3
RHUM .....	20g
TOPPING MANGO BABBI COD. 13248 .....	q.b.
BACCELLO DI VANIGLIA / VANILLA STICK .....	n. 1

**PROCEDIMENTO • PROCEDURE**

Dosare il latte, il LatteLatte Vaniglia Babbi, i cubetti di ghiaccio ed il Rhum. Frullare nel frullatore a campana o ad immersione fino a totale frantumazione del ghiaccio. In alternativa usare lo shaker manuale agitando vigorosamente per 10 secondi. Preparare il bicchiere decorando il fondo con il Topping Mango Babbi, quindi versare la bevanda e decorare con il baccello di vaniglia e una fetta di mango.  
 Dose milk, LatteLatte Vaniglia Babbi, ice cubes and Rhum. Mix in the blender or with the hand blender until the ice is totally crushed. Alternatively shake vigorously for 10 seconds with the cocktail shaker. Prepare the glass decorating the bottom with Topping Mango Babbi, pour the drink and then decorate with the vanilla stick and a mango slice.



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)



### MISCELE COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDEDE

COMPLETE MIXES FOR SLUSHES AND CREAMY SORBETS



GELATO



RISTORAZIONE



BEVANDE



**MISCELE COMPLETE PER GRANITE**  
 MIXES FOR SLUSHES  
 (SACCHETTO / BAG)

		kg	g/l			GLUTEN FREE	VEGAN
1.16.2002	BASE GRANITA AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY	1,00	250	Acqua / Water	🌡️	🌿	🌿
1.16.2001	BASE GRANITA ARANCIO ORANGE	1,00	250	Acqua / Water	🌡️	🌿	
1.16.2004	BASE GRANITA COLA COKE	1,00	250	Acqua / Water	🌡️	🌿	🌿
1.16.2000	BASE GRANITA LIMONE LEMON	1,00	250	Acqua / Water	🌡️	🌿	🌿
1.16.2003	BASE GRANITA MENTA MINT	1,00	250	Acqua / Water	🌡️	🌿	🌿

**MISCELE COMPLETE PER CREME FREDEDE**  
 COMPLETE MIXES FOR CREAMY SORBETS  
 (SACCHETTO / BAG)

		kg	g/kg			GLUTEN FREE	VEGAN
1.46.73	CAFFÈ COFFEE	0,80	285	Latte / Milk	🌡️	🌿	
1.03.80	LIMONE LEMON	1,00	270	Acqua / Water	🌡️	🌿	
1.46.75	YOGURT YOGHURT	1,00	285	Latte / Milk	🌡️	🌿	

MISCELE PER GELATO SOFT

MIXES FOR SOFT GELATO



MISCELE PER GELATO SOFT  
MIXES FOR SOFT GELATO



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

SMART SOFT (SACCHETTO / BAG)							GLUTEN FREE	VEGAN
1.48.07	SMART SOFT CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,50	330	Acqua / Water			
1.48.10	SMART SOFT FRAGOLA STRAWBERRY	6	1,50	330	Acqua / Water			
1.48.09	SMART SOFT VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA	6	1,50	330	Acqua / Water			
1.48.08	SMART SOFT YOGURT YOGHURT	5	1,50	330	Acqua / Water			
1.48.11	SMART SOFT NEUTRO NEUTER	6	1,50	330	Acqua / Water			

LATTELATTE SOFT (SACCHETTO / BAG)							GLUTEN FREE	VEGAN
1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	280	Latte / Milk			
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK CREAM	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	290	Latte / Milk			
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	250	Latte / Milk			
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	250	Latte / Milk			
1.14.60	RICOTTA MIX 400	8	1,00	280	Latte / Milk			
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	210	Latte / Milk			
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	240	Latte / Milk			

RISO NATURA SOFT (SACCHETTO / BAG)							GLUTEN FREE	VEGAN
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO RICE CREAM	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,60	390	Acqua / Water			
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00	300	Acqua / Water			
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	300	Acqua / Water			
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK HOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA	6	1,60	390	Acqua / Water			
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VANILLA SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	330	Acqua / Water			

MISCELE PER GELATO SOFT

MIXES FOR SOFT GELATO

(SACCHETTO / BAG)							GLUTEN FREE	VEGAN
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WATERMELON	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.05	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ORANGE	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.20	FRUTTAFRUTTA POMPELMO ROSA PINK GRAPEFRUIT	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	330	Acqua / Water			



FROZEN YOGURT GRECO

INGREDIENTI • INGREDIENTS

FROZEN YOGURT GRECO (COD. 14841) ..... 1,6 kg  
LATTE/ MILK ..... 5 l

PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare una confezione di Frozen Yogurt Greco con il latte, versare nella macchina Gelato Soft.  
Mix a bag of Frozen Yogurt Greco with milk, pour in the soft gelato Machine.

GELATO SOFT PISTACCHIO

INGREDIENTI • INGREDIENTS

SMART SOFT NEUTRO BABBI COD. 14811 ..... 1,5 kg  
PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE BABBI COD. 12419 ..... 400 g  
ACQUA / WATER ..... 3,75 l

PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare una confezione di Smart Soft Neutro Babbi con l'acqua, aggiungere la Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi, quindi, versare nella macchina Gelato Soft.  
Mix a bag of Smart Soft Neutro Babbi with water, then add Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi. Pour in the soft gelato Machine.



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!  
Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)





# Benessere

WELLNESS



## RICERCA E QUALITÀ PER UN NATURALE BENESSERE

Ogni evoluzione del gusto, ogni esigenza del cliente, ogni segnale proveniente dal mercato viene raccolta e analizzata dai tecnologi alimentari Babbi per offrire una soluzione eccellente, innovativa e di qualità ai maestri gelatieri.

## RESEARCH AND QUALITY FOR A NATURAL WELLBEING

*Each development of a flavour, every requirement from a customer, every sign from the market place, is collected and analysed by Babbi food technologists to offer an excellent, innovative and top quality solution to master gelato makers.*

## RISO NATURA

## RISO NATURA (SACCHETTO / BAG)

								
1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO RICE CREAM	8	1,25	330	Acqua / Water			
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO DARK CHOCOLATE	6	1,60	390	Acqua / Water			
1.48.36	RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE	7	1,65	420	Acqua / Water			
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00	300	Acqua / Water			
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	300	Acqua / Water			
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA	6	1,60	390	Acqua / Water			
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VANILLA SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	330	Acqua / Water			

## RISO NATURA SEMIFREDDI (SACCHETTO / BAG)

								
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT	7	1,00	800	Acqua / Water			

Tutti i prodotti della linea Riso Natura possono essere utilizzati per la preparazione di gelato Soft ad eccezione di Riso Natura Cioccolato Extra Dark, in quanto contiene granella di fave di cacao che potrebbe interferire con il buon funzionamento della macchina.

All the products of the Riso Natura line can be used for making Soft gelato with the exception of Riso Natura Chocolate Extra Dark, as it contains grains of cocoa beans that could interfere with the proper functioning of the machine.

## RICETTE / RECIPES

PESTO  
DI PISTACCHIO LIGHT

Light Pistachio Pesto



## INGREDIENTI • INGREDIENTS

ACQUA TIEPIDA / WARM WATER (50°)	2500g
BASE RISO NATURA STEVIA BABBI NEUTER SWEETENED WITH STEVIA (COD. 14824)	1250g
PASTA PESTO DI PISTACCHIO BABBI PISTACHIO PESTO (COD. 13909)	375g
TOTALE / TOTAL	4125g

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Decorare con Granella di Pistacchio Orientale Babbi (cod. 13015) e fili di Golosa Pistacchio Babbi (cod. 12832).

Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15 minutes then batch-freeze it. Ripple it with Granella di Pistacchio Orientale Babbi (cod. 13015) and Golosa Pistacchio (cod. 12832) strings.

## RISO NATURA



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!  
Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)





# Paste, Golose e Variegati

PASTES, GOLOSE AND VARIEGATI



## CAPOLAVORI DI INFINITA BONTÀ

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

## MASTERPIECES OF EXQUISITE TASTE

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



NOVITÀ



## Pasta Pistacchio Verde di Bronte Dop

COD. 1.23.0101

Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbì. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore.

*Thanks to the experience in nuts processing, we have selected the best Pistacchio Verde di Bronte claiming Babbì quality guarantee. Aromatic, sweet and lasting, it is available in the natural version without colouring.*

80-100 | 4 | 3,00

## PASTE PISTACCHIO

### PISTACHIO PASTES

COD. 1.24.20



#### PISTACHIO SUPREMO

*Pistachio*

Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde.

Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. Green color.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.24.19



#### PISTACHIO 100% DE LUXE

*Natural Pistachio*

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde.

Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. Green color.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.39.09



#### PESTO DI PISTACCHIO

*Pistachio Pesto*

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde.

Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. Green color.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.24.18



#### PISTACHIO BLEND

*Pistachio*

Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde.

Product made with selected pistachio as main ingredient. Toasted aroma. Green color.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.24.86



#### PISTACHIO SUPREMO NATURALE

*Natural Pistachio*

Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti.

Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. No added color.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.23.25



#### PISTACHIO 100% DE LUXE NATURALE

*Pistachio Natural Color*

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti.

Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. No added color.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.23.84



#### PESTO DI PISTACCHIO NATURALE

*Natural Pistachio Pesto*

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti.

Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. No added Color.

80-100 | 3,00 | 4

NOVITÀ



## Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura

COD. 1.23.0109

Nocciole italiane, come da tradizione Babbi, tostatura alta e lunga raffinazione, per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, laddove è richiesto un risultato senza compromessi.

*Italian Hazelnuts, as per Babbi tradition, deep roasting and a long refining process, for a pure paste characterized by a unique colour and aroma.*

*This paste finds application both in gelato and pastry and has a strong flavour with long-lasting roasting notes.*

80-100 | 3,00 | 4

## PASTE NOCCIOLA

### HAZELNUT PASTES

COD. 1.24.13



#### NOCCIOLA PIEMONTE IGP

*Hazelnut*

Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico.

Pure Piemonte IGP hazelnut paste, light roasted with unique flavor. Smooth, sweet and rich aroma.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.23.37



#### NOCCIOLA ROMA

*Hazelnut dark roasted*

Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti.

Product made of selected high quality Italian hazelnuts, dark roasted. Strong hazelnut flavor with intense toasted aroma.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.23.0111



#### NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

*Hazelnut*

Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata.

Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tasted and strong aroma.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.24.12



#### NOCCIOLA 100% DE LUXE

*Hazelnut*

Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato.

Pure product made of 100% Italian high quality hazelnuts, medium roasted. Intense, toasted and long-lasting aroma.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.23.09



#### NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA

*Hazelnut light roasted*

Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente.

Pure product made of 100% Italian high quality hazelnuts, light roasted. Mild and long-lasting aroma.

80-100 | 3,00 | 4

COD. 1.23.0100



#### NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

*Hazelnut*

Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata.

Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tasted and strong aroma.

80-100 | 10,00 | 1

PASTE CLASSICHE

TRADITIONAL PASTES

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.24.07	AZZURRO COTTON CANDY	4	3,00	50		
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	60		
1.24.90	BIS - KÒ BISCUIT <b>NEW FORMULA</b>	4	3,00	35 - 50		
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50		
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100		
1.24.33	CACAO SPECIAL CHOCOLATE <b>NEW FORMULA</b>	4	3,00	100 - 120		
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL COFFEE	4	3,00	50		
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50		
1.24.32	CASSATA SICILIANA	4	3,00	80 - 100		
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120		
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL TRADITIONAL CUSTARD	4	3,00	80 - 100		
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80		
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EGG CUSTARD	4	3,00	80 - 100		
1.24.29	CREMA DI MASCARPONE	4	3,00	140 - 160		
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCE DE LECHE	4	4,00	250 - 300		
1.23.28	FIOR DI PANNA CREAM FLAVOURS	4	3,00	25 - 30		
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120		
1.24.34	GIANDUIOTTO	4	3,00	100 - 120		
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120		
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LIQUORICE	4	3,00	80 - 100		
1.24.76	MACADAMIA	4	3,00	100 - 120		
1.23.32	MARRON GLACÉÉ	4	3,00	100 - 120		
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WHITE MINT	4	3,00	50		
1.24.02	MENTA VERDE GREEN MINT	4	3,00	50		
2.02.18	MERINGATA MERINGUE	4	3,00	80 - 100		

PASTE CLASSICHE  
TRADITIONAL PASTES



GELATO GELATO SOFT PASTICCERIA RISTORAZIONE BEVANDE

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg	 g/kg	GLUTEN FREE	VEGAN
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL	4	3,00	50		
1.24.38	TIRAMISÙ SPECIAL	4	3,00	80 - 100		
1.24.41	VANIGLIA AROMA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 30		
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35		
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) VANILLA BOURBON (WITH SEEDS)	4	3,00	40 - 50		
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35		
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM	4	3,00	25		
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA PURE VANILLA MADAGASCAR	4	3,00	30 - 50		
1.39.19	ZABAIONE ROMA	4	3,00	80 - 100		
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL	4	3,00	80 - 100		
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA	4	3,00	30 - 35		
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL	4	3,00	100 - 120		

## I GUSTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL FLAVOURS

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

			 kg	 g/kg	GLUTEN FREE	VEGAN
2.02.23	AMARETTO AMARETTO	4	3,00	80 - 100		
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA PEANUT	4	3,00	80 - 100		
1.23.38	CASSATA SICILIANA SUPREMA	4	3,00	200 - 250		
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM RUM BRITTLE	4	3,00	80 - 100		
1.24.15	GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA	4	3,00	80 - 100		
1.24.46	MALAGA SPECIAL RHUM AND RAISIN	4	3,00	80 - 100		
1.23.83	MANDORLA RUSTICA BITTER ALMOND WITH GRAINS	4	3,00	80 - 100		
1.23.33	MANDORLA SUPREMA ALMOND	4	3,00	80 - 100		
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUT	4	3,00	80 - 100		
1.24.70	PINOLO SUPREMO PINE NUT	4	3,00	80 - 100		
1.24.72	PRALINÈ	4	3,00	80 - 100		
2.02.03	TORRONCINO ALMOND NOUGAT	4	3,00	80 - 100		



PASTE FRUTTA

FRUIT PASTES

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.26.11	ALBICOCCA APRICOT	4	3,00	60 - 70		
1.26.08	AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY	4	3,00	60 - 70		
1.26.12	ANANAS PINEAPPLE	4	3,00	60 - 70		
2.02.55	ARANCIO ORANGE	4	3,00	60 - 70		
1.26.13	BANANA	4	3,00	60 - 70		
1.26.02	COCCO COCONUT	4	3,00	80 - 100		
1.26.01	FRAGOLA STRAWBERRY	4	3,00	60 - 70	 <b>NEW FORMULA</b>	
1.26.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	3,00	60 - 70		
1.26.18	LAMPONE RASPBERRY	4	3,00	60 - 70		
2.02.68	LIMONE LEMON	4	3,00	60 - 70		
2.02.65	MANDARINO MANDARIN	4	3,00	60 - 70		
1.26.14	MANGO	4	3,00	60 - 70		
1.26.36	MARACUJA PASSION FRUIT	4	3,00	80 - 100		
1.26.15	MELA VERDE GREEN APPLE	4	3,00	60 - 70		
1.26.16	MELONE MELON	4	3,00	60 - 70		
1.26.19	MIRTILLO BLUEBERRY	4	3,00	60 - 70		
1.26.06	MORA BLACKBERRY	4	3,00	60 - 70		
1.26.17	PESCA PEACH	4	3,00	60 - 70		

PASTE, GOLOSE E VARIEGATI  
PASTES, GOLOSE AND VARIEGATI

PASTE FRUTTA  
FRUIT PASTES



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

# PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE"

"ONE" PASTES AND VARIEGATI



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



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

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

COD. 1.23.95



**PASTA CACAO SPECIAL "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  100-120 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.75



**PASTA CAFFÈ "ONE"**

Coffee

$\frac{g}{kg}$  50 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.96



**PASTA CROCCANTINO AL RHUM "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.78



**PASTA FRAGOLA "ONE"**

Strawberry

$\frac{g}{kg}$  60 - 70 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.0115



**PASTA GIANDUIA TRINACRIA "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  100-120 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.0114



**PASTA MANDORLA RUSTICA "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.73



**PASTA NOCCIOLA "ONE"**

Hazelnut

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.0113



**PASTA NOCCIOLA SCURA "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.0112



**PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.72



**PASTA PISTACCHIO PURO "ONE"**

Pistachio

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.97



**PASTA TORRONCINO "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  80 - 100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.0116



**PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  30-50 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.77



**PASTA ZABAIONE "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  80-100 |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.99



**VARIEGATO LAMPONE "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  QB / AR |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.98



**VARIEGATO MARACUJA "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  QB / AR |  $kg$  1,00 |  $\square$  6

COD. 1.23.0117



**AMARENA FRUTTO EXTRA "ONE"**

$\frac{g}{kg}$  QB / AR |  $kg$  1,00 |  $\square$  6



NOVITÀ



## Golosa Krok Cioccolato Latte

COD. 1.23.0110

Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La nuova Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata.

*A contrast between sweet and salt, delicate and intense, crunchy and smooth. The new Golosa Cioccolato Latte is a perfect mix between milk chocolate and salty caramelized peanut grain.*



## GOLOSE

### GOLOSE

Morbide creme dalla consistenza vellutata, le Golose Babbi sono prodotti estremamente versatili. Da gustare direttamente in vaschetta, oppure utilizzate come variegati sul gelato, per la creazione di cremini, farciture di torte e semifreddi, per arricchire coppe, gelati soft e tanto altro. Lisce o nella versione croccante, un'ampia gamma di scelta per scatenare la fantasia di ogni professionista.

*Smooth and velvety creams, Golose Babbi are very versatile products. They can be put in the gelato pan as it is, used to variegate gelato, for the creation of cremini, to fill cakes and semifreddo cakes, to enrich gelato cups, frozen yogurt and much more. They are also available with crunchy pieces.*

COD. 1.28.22



### GOLOSA CLASSICA

*Classic*

Salsa realizzata con nocciole tostate selezionate e cacao. La densità è ottimale per farciture e ripieni.

*Sauce made with selected roasted hazelnut and cocoa. The density is optimal for filling and stuffing.*



COD. 1.23.94



### GOLOSA CIOCCOLATO LATTE

*Milk chocolate*

Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci.

*Milk chocolate fluid cream suitable for discovering the most traditional dessert.*



COD. 1.28.30



### GOLOSA GIANDUIA

*Giandua*

Crema fluida al gusto intenso di giandua con spiccate note di nocciola tostata.

*A fluid cream with intense notes of giandua and pronounced notes of roasted hazelnut.*



COD. 1.28.32



### GOLOSA PISTACCHIO

*Pistachio*

Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde.

*Pistachio fluid cream with a rich and slightly sapid taste. Green colour.*



COD. 1.28.27



### GOLOSA NOCCIOLATTE

*Milk-hazelnut*

Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco.

*Light colour Hazelnut and white chocolate fluid cream.*



COD. 1.28.34



### GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO

*White chocolate*

Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto.

*White chocolate fluid cream for endless flavours combination.*



COD. 1.28.33



### GOLOSA FONDENTE

*Dark chocolate*

Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente.

*Intense dark chocolate fluid cream with a dark colour and intense dark chocolate notes.*



COD. 1.28.87



### GOLOSA KROK GIANDUIA

*Giandua*

Crema fluida alla giandua con abbondante granella di nocciola tostata.

*Giandua fluid cream with plentiful grain of roasted hazelnut.*



COD. 1.23.86



### GOLOSA KROK PISTACCHIO

*Pistachio*

Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato.

*Pistachio fluid cream enriched with pistachio grains for a "krok" crunchy sensation.*



COD. 1.28.01.01



### GOLOSA TOFFEE MOU

*Toffee mou*

Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente.

*Fluid cream with traditional butter caramel. Amber colour and persistent flavour.*



VARIEGATI WAFER

WAFER VARIEGATI

CAFFÈKROK



COD. 1.23.14

DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/KG	CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON	PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE
QB - AR	4 (Secchiello / Plastic Bucket)	2,50 Kg

GIANDUIAKROK



COD. 1.39.18

DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/KG	CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON	PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE
QB - AR	4 (Secchiello / Plastic Bucket)	2,50 Kg

PRALINÈ



COD. 1.24.37

DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/KG	CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON	PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE
QB - AR	4 (Secchiello / Plastic Bucket)	3,00 Kg

COCCOKROK



COD. 1.23.34

DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/KG	CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON	PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE
QB - AR	4 (Secchiello / Plastic Bucket)	3,00 Kg

PISTACCHIOKROK



COD. 1.23.15

DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/KG	CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON	PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE
QB - AR	4 (Secchiello / Plastic Bucket)	2,50 Kg

LEMONKROK



COD. 1.23.70

DOSAGGIO G/KG DI MIX PRODUCT QUANTITY G/KG	CONFEZIONI PER CARTONE PACKAGES FOR CARTON	PESO NETTO PER CONFEZIONE NET WEIGHT FOR PACKAGE
QB - AR	4 (Secchiello / Plastic Bucket)	3,00 Kg

VARIEGATI WAFER

WAFER VARIEGATI



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

I WAFER PIÙ BUONI DEL MONDO CONQUISTANO IL GELATO  
Grazie ai Variiegati con Wafer BABBI il gelato diventa ancora più goloso: la friabilità del Wafer si sposa perfettamente alla morbida dolcezza della crema, fondendosi in un gusto unico e delizioso.

THE MOST DELICIOUS WAFER OF THE WORLD ON YOUR GELATO  
Thanks to Variiegati with BABBI Wafers your Gelato will become even more special: the unique Wafer texture combined with the smooth cream flavour creates an unforgettable and delicious experience.

VARIEGATI CLASSICI

TRADITIONAL VARIEGATI

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.28.28	VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO WHITE WITH PUFFED RICE	4	2,50	QB / AR		
1.24.92	VARIEGATO BISCOKROK HAZELNUT WITH COOKIES	4	3,00	QB / AR		
1.23.81	VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	QB / AR		
1.39.07	VARIEGATO CARAMEL ORO CARAMEL	4	3,00	QB / AR		
1.24.93	VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE DARK CHOCOLATE WITH MIXED NUTS	4	3,00	QB / AR		
1.28.29	VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI GIANDUIA AND CEREALS	4	2,50	QB / AR		
1.24.45	VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA CARAMEL	4	3,00	QB / AR		
1.23.45	VARIEGATO NEROKROK EXTRA DARK WITH CHOCOLATE COOKIES	4	3,00	QB / AR		
1.31.56	VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA HAZELNUT AND CACAO	4	3,00	QB / AR		
1.31.01	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA HAZELNUT	4	3,00	QB / AR		
1.31.09	VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA FLUID HAZELNUT	4	3,00	QB / AR		
1.34.17	CREMA NOISETTE DA FORNO HAZELNUTS CREAM FOR BAKING COOKING	1	10,00	QB / AR		

RICETTE / RECIPES

CREMA SOFFIATA

Puffed Cream



INGREDIENTI • INGREDIENTS

BASE BIANCA / WHITE BASE .....	3650g
PASTA CREMOSA ALL'UOVO BABBI (COD.12410) .....	350g
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA / GRATED LEMON PEEL .....	Q.B.
TOTALE / TOTAL .....	4000g

PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variegare a strati con Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi (cod. 12828).  
Prepare the Gelato following the recipe then batch-freeze it. Ripple it with Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi (cod. 12828).

VARIEGATI CLASSICI

TRADITIONAL VARIEGATI



GELATO



GELATO SOFT



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)



VARIEGATI FRUTTA

FRUIT VARIEGATI

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.26.03	VARIEGATO AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY	4	3,00	QB / AR		
1.23.71	VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE ORANGE WITH ZEST	4	3,00	QB / AR		
1.26.26	VARIEGATO FICHI CAMELLATI CARAMELIZED FIGS	4	3,00	QB / AR		
1.26.04	VARIEGATO FRAGOLA STRAWBERRY	4	3,00	QB / AR		
1.26.27	VARIEGATO FRAGOLINE WILD STRAWBERRIES	4	3,00	QB / AR		
1.26.05	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	3,00	QB / AR		
1.26.30	VARIEGATO LAMPONE RASPBERRY	4	3,00	QB / AR		
1.26.28	VARIEGATO LIME LIME	4	3,00	QB / AR		
1.26.35	VARIEGATO MANGO MANGO	4	3,00	QB / AR		
1.26.64	VARIEGATO MARACUJA MARACUJA	4	3,00	QB / AR		
1.26.34	VARIEGATO MELAGRANA POMEGRANATE	4	3,00	QB / AR		
1.26.33	VARIEGATO PERA PEAR	4	3,00	QB / AR		
1.26.25	VARIEGATO PESCA ARANCIO PEACH ORANGE	4	3,00	QB / AR		
1.26.37	VARIEGATO ZENZERO GINGER	4	3,00	QB / AR		
1.32.02	AMARENA FRUTTO EXTRA WHOLE BLACK (SOUR) CHERRY	4	3,00	QB / AR		

RICETTE / RECIPES

RICOTTA E FICHI

Figs and Ricotta

INGREDIENTI • INGREDIENTS

LATTE CALDO (50°C) / WARM MILK (50°C)	2500g
RICOTTA MIX 400 BABBI (COD. 11460)	1000g
TOTALE / TOTAL	3500g

PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15 minuti, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Fichi Caramellati Babbi (cod. 12626).  
 Prepare the Gelato following the recipe, allow to rest for 15' then batch-freeze it. Ripple it in layers with Variiegato Fichi Caramellati Babbi (cod. 12626).



VARIEGATI FRUTTA  
FRUIT VARIEGATI



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

WWW.BABBI.COM/RICETTE





## Glasse, Coperture, Topping, Cacao e Granelle

GLAZES, COVERINGS, TOPPINGS,  
COCOA AND GRAINS



Ogni capolavoro racchiude in sé tanti piccoli dettagli.  
Ingredienti che donano alle vostre creazioni, tante sfumature di colori e  
sapori, un ultimo tocco che le rende capolavori di infinita bontà.

*Each masterpiece contains many small details. Ingredients that give  
your creations, many shades of colors and flavors, a last touch that  
makes them masterpieces of infinite goodness.*



**GLASSE E DECORAZIONI**  
GLAZES AND DECORATIONS



**GLASSE E DECORAZIONI**

GLAZES AND DECORATIONS

(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.49.01	GLASSA TRASPARENTE NEUTRA NEUTRAL GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.49.03	GLASSA TRASPARENTE ARANCIO ORANGE GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.49.23	GLASSA TRASPARENTE AMARENA SOUR CHERRY GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.49.02	GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA STRAWBERRY GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.49.04	GLASSA TRASPARENTE LIMONE LEMON GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.49.05	GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO CHOCOLATE MIRROR GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.49.22	GLASSA BIANCA WHITE MIRROR GLAZE	4	3,00	QB / AR		
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA	4	3,00	QB / AR		
1.23.88	COPERTURA KROK PISTACCHIO	4	3,00	QB / AR		
1.28.20	EASYSUGAR (SACCHETTO) ISOMALT (BAG)	8	1,00	QB / AR		

RICETTE / RECIPES

**CUOR D'AMARENA**



INGREDIENTI • INGREDIENTS

- Esterno Bavarese Vaniglia / Vanilla bavarois  
 PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS ..... 1000g  
 PRONTO MOUSSE BABBI COD.14906 ..... 250g  
 PASTA VANIGLIA BOURBON BABBI COD. 12442 ..... 40g
- Interno mousse pistacchio / Pistachio Mousse  
 PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS ..... 1000g  
 LATTE FRESCO / FRESH MILK 3,5% FATS ..... 200g  
 PRONTO MOUSSE BABBI COD.14906 ..... 250g  
 PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE BABBI COD. 12419 ..... 140g
- Inseriti e decorazioni / Inserts and decorations  
 MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD.14921 .....  
 VARIEGATO AMARENA BABBI COD.12603 .....  
 PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD.13007 .....  
 AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD.13202 .....  
 GLASSA TRASPARENTE AMARENA BABBI COD. 14923.....

PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Montare in planetaria la mousse al pistacchio e inserire un primo strato nello stampo a ciambella più piccolo. Scolare le amarene frutto e inserirle sullo strato di mousse pistacchio. Riempire lo stampo con la mousse al pistacchio e chiuderlo con il biscuit. Abbatte. Preparare la bavarese alla vaniglia in planetaria e riempire poco meno della metà dello stampo a ciambella grande. Sformare l'inserto al pistacchio e inserirlo nello stampo grande. Completare con uno strato di Pralinato Mix di Macadamia Babbi, uno strato di Variegato Amarena Babbi e il biscuit. Abbatte. Sformare la ciambella dallo stampo, glassare con la Glassa Trasparente Amarena e decorare.  
 Whip the pistachio mousse in the pastry blender and place a first layer in the smaller Savarin mould. Drain the black cherries and insert them into the layer of pistachio mousse. Fill the mould with the pistachio mousse and close it with the biscuit. Blast chill. Prepare the vanilla bavarois in the pastry blender and fill the large Savarin mould a little less than halfway. Remove the pistachio insert from the mould and place it in the large mould. Close with a layer of Pralinato Mix di Macadamia Babbi, a layer of Variegato Amarena Babbi and the biscuit. Blast chill. Remove the cake from the mould, glaze with Glassa Trasparente Amarena and decorate.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)



## COPERTURE

## COVERINGS

(SACCHETTO / BAG)

						
1.24.21	COPERTURA FINE STRACCIATELLA COVERING	4	3,00	QB / AR		
1.32.22	COPERTURA FINE (BOTTIGLIA) STRACCIATELLA COVERING (BOTTLE)	6	0,95	QB / AR		
1.31.47	COPERTURA EXTRA DARK & STRACCIATELLA FONDENTE EXTRA DARK STRACCIATELLA COVERING	4	3,00	QB / AR		
1.23.44	COPERTURA ROMA EXTRA CHOCOLATE COVERING	4	3,00	QB / AR		
1.24.25	COPERTURA GIGANTE AL LATTE MILK CHOCOLATE COVERING	4	3,00	QB / AR		
1.24.24	COPERTURA PER PINGUINI MORETTI COVERING	4	3,00	QB / AR		
2.16.78	COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) DARK CHOCOLATE CHIPS	2	4,00	QB / AR		
2.06.86	COPERTURA AL LATTE IN BOTTONI MILK CHOCOLATE CHIPS	2	4,00	QB / AR		
2.06.31	COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) WHITE CHOCOLATE CHIPS	2	4,00	QB / AR		

## RICETTE / RECIPES

## DOLCE ARROTOLATO

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

Semifreddo all'amaretto (Ricetta 1) / Amaretto semifreddo (Recipe 1)

PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS	300g
LATTE FRESCO / FRESH MILK 3,5% FATS	300g
MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD. 11461	300g
PASTA AMARETTO BABBI COD. 20223	110g

Semifreddo all'amaretto (Ricetta 2) / Amaretto semifreddo (Recipe 2)

LATTE FRESCO / FRESH MILK	300g
MISCELA BASE PASTORIZZATA / PASTEURIZED MIX	300g
MONTANTE PER SEMIFREDDI BABBI COD. 11461	300g
PASTA AMARETTO BABBI COD. 20223	110g

Inseri e decorazioni / Inserts and decorations

MIX PER PAN DI SPAGNA BABBI COD. 14921	
PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 13007	
VARIEGATO AMARENA BABBI COD. 12603	
AMARENA FRUTTO EXTRA BABBI COD. 12202	
COPERTURA GIGANTE AL LATTE BABBI COD. 12425	



## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare in planetaria il semifreddo all'amaretto e stenderlo sul foglio di Biscuit. Spalmare del Variiegato Amarena Babbi e spargere sopra del Pralinato Mix di Macadamia Babbi. Arrotolare con l'aiuto della carta forno e abbatte. Glassare con la Copertura Gigante al Latte Babbi e decorare.

Prepare the amaretto semifreddo in the pastry blender and spread it out on the Biscuit. Spread Variiegato Amarena Babbi over the semifreddo, add some Amarena Frutto Extra Babbi and sprinkle some Pralinato Mix di Macadamia Babbi over it. Roll it with baking paper and blast chill. Glaze with Copertura Gigante al Latte Babbi and decorate.

COPERTURE  
COVERINGS

GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

WWW.BABBI.COM/RICETTE



## ARTISTICK



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE

## CAPRICCI



## INGREDIENTI • INGREDIENTS

Fiordipanna semifreddo  
 PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS..... 1000g  
 FREDDY BABBI COD.12803..... 330g  
 PASTA FIOR DI PANNA BABBI COD.12328.....40g  
 MINICONO ARROTOLATO BABBI COD.11126.....q.b.

## Inserti e decorazioni / Inserts and decorations

ARTISTICK FRAGOLA BABBI COD. 14912.....  
 COCCO RAPÈ BABBI COD. 13010.....  
 PRALINATO MIX DI MACADAMIA BABBI COD. 13007.....  
 GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA BABBI COD. 20603.....

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Montare il semifreddo in planetaria e con la sac a poche riempire lo stampo. Riempire i conetti e inserirli nello stampo. Abbatte. Sformare i conetti e appoggiarli su una lastra di marmo fredda, messa prima in abbattitore. Glassare il conetto immergendolo nell'Artistick Fragola Babbi, passarlo subito sulle granelle per decorarlo e appoggiare sulla lastra di marmo precedentemente abbattuta. Whip the semifreddo in the pastry blender and fill the mould using the sac a poche. Fill the cones and place them in the mould. Blast chill. Remove the cones from the mould and lay them on a cold marble pastry board, previously blast-chilled. Glaze the cone by dipping it in Artistick Fragola Babbi, then pass it immediately into the grains and lay it on the pastry board.

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

Semifreddo al pistacchio / Pistachio semifreddo  
 PANNA FRESCA / FRESH CREAM 35% FATS..... 1000g  
 FREDDY BABBI COD. 12803.....350g  
 PASTA PESTO DI PISTACCHIO BABBI COD. 13909..... 140g

## Inserti e decorazioni / Inserts and decorations

VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO BABBI COD. 12828.....  
 ARTISTICK PISTACCHIO BABBI COD. 14914.....

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparare il semifreddo al pistacchio montando in planetaria gli ingredienti. Riempire la base e i lati dello stampo lasciando uno spazio interno. Inserire nel centro il Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi. Inserire il bastoncino di legno. Riempire lo stampo con altro semifreddo al pistacchio. Livellare la superficie ed abbatte. Sformare gli stecchi e appoggiarli sulla lastra di marmo precedentemente messa in abbattitore. Glassare con Artistick Pistacchio Babbi. Decorare con Granelle Babbi.  
 Prepare the pistachio semifreddo by whipping the ingredients in the pastry blender. Fill the mould halfway. Place Variegato Bianco con Riso Soffiato Babbi in the centre. Insert the wooden stick. Fill the mould with some more pistachio semifreddo. Level out the surface and blast chill. Remove the sticks from the mould and lay them on the marble pastry board, previously blast chilled. Glaze the stick with Artistick Pistacchio Babbi, then pass it immediately into the grains.

## SFIZI



(SECCHIELLO / PLASTIC BUCKET)

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.49.10	ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	6	1,00	QB / AR		
1.49.11	ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO MILK CHOCOLATE	6	1,00	QB / AR		
1.49.12	ARTISTICK FRAGOLA STRAWBERRY	6	1,00	QB / AR		
1.49.15	ARTISTICK LIMONE LEMON	6	1,00	QB / AR		
1.49.13	ARTISTICK NOCCIOLA HAZELNUT	6	1,00	QB / AR		
1.49.14	ARTISTICK PISTACCHIO PISTACHIO	6	1,00	QB / AR		

Coperture croccanti a base di vero cioccolato bianco per stecchi, miniconi e gelato.

White chocolate based covertures for sticks, minicones and gelato.

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

WWW.BABBI.COM/RICETTE



## TOPPING

(BOTTIGLIA / BOTTLE)					GLUTEN FREE	VEGAN
1.32.01	AMARENA BLACK (SOURL) CHERRY	6	1,00	QB / AR		
1.32.03	CAFFÈ COFFEE	6	1,00	QB / AR		
1.32.49	CARAMELLO CARAMEL	6	1,00	QB / AR		
1.32.04	CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,00	QB / AR		
1.32.05	CRÈME CARAMEL	6	1,00	QB / AR		
1.32.06	FRAGOLA STRAWBERRY	6	1,00	QB / AR		
1.32.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	6	1,00	QB / AR		
1.32.43	GIANDUIA	6	1,00	QB / AR		
1.32.19	LAMPONE RASPBERRY	6	1,00	QB / AR		
1.32.48	MANGO	6	1,00	QB / AR		
1.32.08	MENTA MINT	6	1,00	QB / AR		
1.32.28	MOU	6	1,10	QB / AR		
1.32.09	NOCCIOLA HAZELNUT	6	1,00	QB / AR		
1.32.10	ZABAIONE	6	1,00	QB / AR		

## RICETTE / RECIPES

## CAFFÈ GOLOSO ZABAIONE

## INGREDIENTI • INGREDIENTS

Ingredienti mousse / Mousse ingredients

BASE PER GELATO CALDO BABBI COD. 14303 ..... 100g

LATTE / MILK ..... 120g

PANNA FRESCA / FRESH CREAM ..... 120g

PASTA ZABAIONE SPECIAL BABBI COD. 12404 ..... 40g

Ingredienti / Ingredients

CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE ..... n.l

Decorazioni / Decorations

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA BABBI COD. 20603 ..... q.b.

TOPPING ZABAIONE BABBI COD. 13210 ..... q.b.

## PROCEDIMENTO • PROCEDURE

MOUSSE: dosare latte, la panna, la Pasta Zabaione Special Babbi e la Base per Gelato Caldo Babbi. Montare in planetaria a velocità media per circa 4 minuti. Trasferire nella sac a poche. Versare il caffè espresso. Riempire la tazzina con la mousse precedentemente preparata. Decorare infine con la Granella di Nocciola Pralinata Babbi e Topping Zabaione Babbi.

MOUSSE: pour the milk, the cream, the Pasta Zabaione Special Babbi and Base per Gelato Caldo Babbi. Whip in the food mixer at medium speed for 4 minutes. Put the mousse in the pastry bag. Pour the coffee and then fill the cup with the mousse previously prepared. Decorate with Granella di Nocciola Pralinata Babbi and Topping Zabaione Babbi.



## TOPPING



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!

Find out how to make your creation a masterpiece!

WWW.BABBI.COM/RICETTE



## CACAO E GRANELLE

## COCOA AND GRAINS

(SACCHETTO / BAG)

					GLUTEN FREE	VEGAN	
2.06.84	CACAO SPECIAL 10%-12%	10	1,00	QB / AR			
2.06.11	CACAO BRUNO 22%-24% BROWN COCOA POWDER	10	1,00	QB / AR			
2.06.10	CACAO ROSSO-BRUNO 22%-24% REDDISH BROWN COCOA POWDER	10	1,00	QB / AR			
1.30.01	NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATA EXTRA ROASTED HAZELNUTS EXTRA		6	2,00	QB / AR		
1.30.17	NOCCIOLE TRILOBATE TOSTATE ROASTED HAZELNUTS		6	2,00	QB / AR		
1.30.02	GRANELLA FINE DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP SMALL SIZE HAZELNUT GRAINS		6	2,00	QB / AR		
1.30.03	GRANELLA GROSSA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP MEDIUM SIZE HAZELNUT GRAINS		6	2,00	QB / AR		
2.06.03	GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA SUGARED HAZELNUTS GRAINS		7	1,00	QB / AR		
1.30.07	PRALINATO MIX DI MACADAMIA SUGARED MACADAMIA NUT MIX GRAINS		7	1,00	QB / AR		
1.30.0106	PRALINATO ARACHIDI SALATO SALTED SUGARED PEANUTS		8	1,00	QB / AR		
1.30.20	PISTACCHIO TOSTATO ROASTED PISTACHIO		7	1,00	QB / AR		
1.30.15	GRANELLA FINE DI PISTACCHIO PISTACHIO GRAINS		7	1,00	QB / AR		
1.30.0102	GRANELLA GROSSA DI PISTACCHIO PISTACHIO THICK GRAINS		7	1,00	QB / AR		
1.30.10	COCCO RAPÈ PURO GRATED COCONUT		7	1,00	QB / AR		
1.30.14	FROLLINI BISCOKROK BISCUITS		5	0,80	QB / AR		
1.30.18	GRANELLA DI BISCOTTO CROCCANTE BISCUITS GRAINS		8	0,80	QB / AR		
1.30.22	GRANELLA DI ZUCCHERO SCURO BROWN SUGAR GRAINS		7	1,00	QB / AR		
2.26.12	BIGNÈ BASSINATI GLUTEN FREE SUGAR COATED PUFFS		1	1,00	QB / AR		

CACAO E GRANELLE  
COCOA AND GRAINS

GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



## Coni e Cialde

WAFER CONES



### CAPOLAVORI DAL SAPORE UNICO E INIMITABILE

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

### UNIQUE AND UNFORGETTABLE MASTERPIECES OF TASTE

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

# NOVITÀ CONI E CIALDE 2021

2021 NEW CONES AND WAFER



**BICCHIERE IN CIALDA  
PICCOLO**

**NEW!**



**COD. 1.01.0177**

				VEGAN
67/44	198	1	2-3	

**BICCHIERE IN CIALDA  
MEDIO**

**NEW!**



**COD. 1.01.0178**

				VEGAN
69/56	165	1	2/3	

**CIALDA CROCCANTE  
+ SALVA IGIENE**

**NEW!**



**COD. 1.01.0169**

				VEGAN
44/135	252	1	2	

**CIALDONE MEDIO  
+ SALVA IGIENE**

**NEW!**



**COD. 1.01.0171**

				VEGAN
46/155	210	1	3	

CONI WAFER

WAFFER CONES

COPPA MINI



COD. 1.11.27

						VEGAN
45/129	378	1	1			

COPPA PICCOLA



COD. 1.11.13

						VEGAN
50/134	280	1	1-2			

COPPA GRANDE



COD. 1.11.29

						VEGAN
58/152	200	1	2-3			



CONI WAFER  
WAFFER CONES



GELATO



GELATO SOFT



RISTORAZIONE

## CONI WAFER WAFER CONES

### CONO JUNIOR



### CONO GIGANTE



COD. 1.11.31

				VEGAN
42/132	336	1	1-2	

COD. 1.11.32

				VEGAN
47/136	315	1	1-2	

### CALICE MEDIO



COD. 1.11.33

				VEGAN
54/108	240	1	2-3	



CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS

BABY CIALDA



COD. 1.11.94

				VEGAN
35/75	1134	1	1	

MINICONO ARROTOLATO



COD. 1.11.38

				VEGAN
25/65	684	1	1	

CIALDA CROCCANTE



COD. 1.11.24

				VEGAN
44/135	294	1	2	

CIALDA CROCCANTE CACAO



COD. 1.11.21

				VEGAN
44/135	294	1	2	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS



GELATO



GELATO SOFT



RISTORAZIONE



CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS

CIALDONE MEDIO



CIALDONE GRANDE



COD. 1.11.35

				VEGAN
46/155	245	1	3	

CIALDONE MEDIO CACAO



COD. 1.11.37

				VEGAN
46/155	245	1	3	

				VEGAN
48/170	180	1	+3	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS

CIALDA VIENNA PICCOLA



CIALDA VIENNA PICCOLA + SALVA IGIENE



COD. 1.11.64

				VEGAN
40/145	180	1	2	

COD. 1.11.65

				VEGAN
40/145	140	1	2	

CIALDA VIENNA MEDIA



CIALDA VIENNA MEDIA + SALVA IGIENE



COD. 1.11.08

				VEGAN
46/165	160	1	2-3	

COD. 1.11.09

				VEGAN
46/165	140	1	2-3	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS

ARROTOLATO R 23



ARROTOLATO R 65

NEW!



COD. 2.01.32

				VEGAN
43/137	540	1	2	

COD. 2.01.33

				VEGAN
65/167	256	1	+3	

ARROTOLATO R 88



ARROTOLATO R 90



COD. 2.01.28

				VEGAN
50/180	275	1	3	

COD. 2.01.23

				VEGAN
90/160	225	1	+3	

CIALDE STAMPATE E ARROTOLATE

MOLDED AND ROLLED WAFERS

ARROTOLATO R 85  
(BORDO LISCIO)



FOCACCINA "MISTER"



COD. 2.01.29

				VEGAN
45/155	432	1	2	

COD. 2.06.15

				VEGAN
120-45	35	1	2	

CONCHIGLIA  
IN CIALDA



COD. 2.01.22

				VEGAN
125/30	60	1	1-2	

**GAUFRETTE E DECORAZIONI**  
GAUFRETTES AND WAFFER DECORATIONS

**CANNOLI DI CIALDA CORTI**



**COD. 1.02.01**

			VEGAN
13/90	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.06**

			VEGAN
13/90	310	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	

**CANNOLI DI CIALDA LUNGHI**



**COD. 1.02.02**

			VEGAN
13/180	110	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.07**

			VEGAN
13/180	140	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	

**CANNOLI DI CIALDA MIGNON AL CACAO**



**COD. 1.02.17**

			VEGAN
26/50	238	1 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

**COD. 1.02.11**

			VEGAN
26/50	120	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	

**CANNOLI DI CIALDA AL CACAO**



**COD. 1.02.10**

			VEGAN
14/90	250	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	

**GAUFRETTE E DECORAZIONI**  
GAUFRETTES AND WAFFER DECORATIONS



GELATO GELATO SOFT PASTICCERIA RISTORAZIONE BEVANDE

**GAUFRETTE E DECORAZIONI**  
GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS

**CUORI DI CIALDA**



COD. 1.02.04

			VEGAN
52/92	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.14

			VEGAN
52/92	275	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	

**VENTAGLI DI CIALDA**



COD. 1.02.05

			VEGAN
63/95	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.15

			VEGAN
63/95	275	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	

**BABETTE DI CIALDA AL CACAO**



COD. 1.02.12

16/92	310	6 CONF. IN LATTA TIN PACKAGE	



CIALDE E GAUFRETTES DA ASPORTO

TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES

CANNOLI DI CIALDA  
CORTI MULTIPACK



COD. 1.02.53

			VEGAN
13/90	8	100	

VENTAGLI DI CIALDA  
MULTIPACK



COD. 1.02.54

			VEGAN
63/95	5	100	

BABY  
CIALDA  
MULTIPACK



COD. 1.11.95

			VEGAN
37/75	10	80	

BABY CIALDA  
MULTIPACK  
ESPOSITORE



COD. 1.11.68

			VEGAN
23X23,5X41,5	64 BABY CIALDA MULTIPACK	1	

CIALDE E GAUFRETTES DA ASPORTO

TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES



GELATO



RISTORAZIONE



GELATO SOFT

**PORTA CONI**

CONES HOLDER

**PORTA CONI BABBI**  
12 FORI/HOLES



**COD. 5.02.38**



30X19X60



1

**PORTA CONI CIALDA VIENNA BABBI**  
2 FORI/HOLES



**COD. 5.02.39**



13,5X14,5X60



1





## Dulcis in fundo



### IL PIACERE A CUI NON PUOI RINUNCIARE

Le nostre prelibatezze sono una vera e propria tentazione per i palati più golosi ed esigenti. Impossibile resistere: dovrete lasciarvi andare alla loro insuperabile bontà...

### PLEASURE YOU CANNOT LIVE WITHOUT

*Our delicacies are a real temptation for the most demanding and longing palates. It is impossible to resist.  
You will surrender to their unsurpassed fragrance...*

## CREMADELIZIA



				GLUTEN FREE	VEGAN
<b>1.34.15</b> <b>CREMADELIZIA ESPOSITORE ASSORTITO 150GX20</b> 5 Biscokrok 5 Cacao 5 Nocciola 5 Pistacchio	2	150 X 20	QB / AR		
<b>1.34.13</b> <b>CREMADELIZIA BISCOKROK</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	QB / AR		
<b>1.31.74</b> <b>CREMADELIZIA CACAO</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	QB / AR		
<b>1.31.76</b> <b>CREMADELIZIA NOCCIOLA</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	QB / AR		
<b>1.31.77</b> <b>CREMADELIZIA PISTACCHIO</b> Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20	QB / AR		
<b>1.34.14</b> <b>CREMADELIZIA CONFEZIONE ASSORTITA</b> 4 vasetti 150g	12	600	QB / AR		

Cremadelizia, la linea di Finissime Creme Spalmabili nei gusti Biscokrok, Cacao, Caffè, Nocciola, Pinolo, Pistacchio e Fichi Caramellati è presentata nella nuova elegante confezione. Tutta la linea Cremadelizia è Gluten Free e certificata Kosher. Completa la gamma la prelibata Nocciola Suprema realizzata esclusivamente con Nociole Piemonte IGP. Tanti i gusti tra cui scegliere, per concedersi Piccoli Piaceri Quotidiani. Per una scorta di dolcezza disponibile la speciale confezione regalo assortita con Biscokrok, Cacao, Nocciola e Pistacchio.

*Cremadelizia, the line of Finest Spreads in the flavours of Biscokrok, Cocoa, Coffee, Hazelnut, Pine Nut, Pistachio and Caramelized Figs, is presented in this new elegant packaging. All Cremadelizia spreads are gluten free and Kosher certified. We have broadened this range of products with the delicious Nocciola Suprema, made exclusively with PGI Piedmont Hazelnuts. Many flavours to choose from, to enjoy daily little pleasures (Piccoli Piaceri Quotidiani). It is available a gift case with Biscokrok, Cocoa, Hazelnut, Pistachio spreads.*

## CREMADELIZIA



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



			 g	 g/kg	GLUTEN FREE	VEGAN
1.31.98	CREMADELIZIA BISCOKROK	8	300	QB / AR		
1.31.96	CREMADELIZIA CACAO	8	300	QB / AR		
1.31.97	CREMADELIZIA CAFFÉ	8	300	QB / AR		
1.31.95	CREMADELIZIA NOCCIOLA	8	300	QB / AR		
1.34.09	CREMADELIZIA NOCCIOLA SUPREMA	8	300	QB / AR		
1.31.94	CREMADELIZIA PINOLO	8	300	QB / AR		
1.31.69	CREMADELIZIA PISTACCHIO	8	300	QB / AR		
1.31.68	CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI	8	300	QB / AR		

### TORTA VEGAN PISTACCHIO E ARANCIA

Pistachio and orange vegan Cake



#### INGREDIENTI • INGREDIENTS

FARINA 00 / FLOUR 00	170g
ZUCCHERO / SUGAR	170g
CACAO AMARO / BITTER COCOA	25 g
CUCCHIAINO BICARBONATO / BICARBONATE TEASPOON	1
CUCCHIAINO SALE / SALT TEASPOON	½
SUCCO D'ARANCIA / ORANGE JUICE	220ml
OLIO DI SEMI / SEED OIL	35 ml
CUCCHIAIO ACETO DI VINO BIANCO / WHITE WINE VINEGAR TABLESPOON	1
CUCCHIAI CREMADELIZIA PISTACCHIO BABBI / CREMADELIZIA PISTACCHIO BABBI TABLESPOON	2

#### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il cacao, il sale ed il bicarbonato e mescolate con una spatola. Aggiungete il succo d'arancia, l'olio e l'aceto e mescolate con una frusta a mano. Ungete una teglia da forno da 20x20 cm e versatevi il composto. Aggiungete due cucchiari di Cremadelizia Pistacchio Babbi e mescolate con la frusta. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.  
 Put flour, sugar, cocoa, salt and bicarbonate into a bowl and mix with a spatula. Add the orange juice, oil and vinegar and mix with a whisk. Grease an oven tray 20x20 cm and pour in the mixture. Add two tablespoons of Cremadelizia Pistacchio Babbi and mix using the whisk. Bake in a preheated oven 180°C degrees for about 35-40 minutes.

### SBRICCIOLATA DI RICOTTA E CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI BABBI

Ricotta Crumble Cake and Cremadelizia Fichi caramellati

Ricotta Crumble Cake and Cremadelizia Fichi caramellati



#### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparate la frolla sbriciolata. Versate la farina, lo zucchero e il lievito in una ciotola e mescolate. Fate la fontana al centro e versate il burro morbido con l'uovo leggermente sbattuto. Impastate velocemente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sbriciolato. Potete fare quest'operazione anche con il robot da cucina. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 22 cm. Versate 2/3 delle briciole di frolla sul fondo e appiattite con le mani. Preparate la farcia: con una frusta a mano, lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e il rum. Distribuite sulla frolla e poi mettete sopra i Fichi Caramellati Babbi tagliati grossolanamente. Ricoprite con la restante frolla, sbriciolandola con le mani. Lasciate intravedere il ripieno qua e la. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa o fino a doratura della crostata.  
 Prepare the crumbled shortcrust pastry. Pour the flour, sugar and baking powder into a bowl and mix. Make a hollow in the centre and add the softened butter and slightly beaten egg. Quickly knead the ingredients to obtain a crumbly mixture. This can also be done using a mixer. Grease a 22 cm springform baking tin with butter and dust with flour. Place 2/3 of the shortcrust crumbles on the bottom and flatten using the hands. Prepare the filling. Use a whisk to mix the ricotta, icing sugar and rum. Add Cremadelizia Fichi Caramellati Babbi, cutting the figs into pieces. Cover with the remaining shortcrust pastry, crumbling it with the fingers. Allow the filling to appear here and there. Bake in an oven preheated to 180°C for about 30 minutes or until it turns golden brown.

#### INGREDIENTI • INGREDIENTS

FARINA 00 / FLOUR 00	300 g
ZUCCHERO / SUGAR	150 g
BURRO MORBIDO / SOFTENED BUTTER	100 g
UOVO / EGG	1
BUSTINA LIEVITO PER DOLCI / BAKING POWDER SACHET	1
RICOTTA DI MUCCA / RICOTTA CHEESE	500 g
CUCCHIAI ZUCCHERO A VELO / ICING SUGAR TABLESPOONS	4
CUCCHIAI RUM / RHUM TABLESPOONS	2
CREMADELIZIA FICHI CAMELLATI BABBI	2

SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!  
 Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)



## CIOCCODELIZIA



## CIOCCODELIZIA



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



FORNO



BEVANDE

1.48.16



1.48.17

					GLUTEN FREE	VEGAN
1.48.16	CIOCCODELIZIA CLASSICA PICCOLI PIACERI	8	250	QB / AR		
1.48.17	CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI	8	250	QB / AR		

Classica e Fondente la preziosa polvere di cacao Cioccodelizia è racchiusa nella latta Piccoli Piaceri che ne mantiene intatto l'aroma e si presenta come un'elegante idea regalo. Le confezioni monodose Cioccodelizia sono proposte in comodi espositori da banco, dedicati alle singole versioni, Classica, Bianca e Fondente, particolarmente indicati per i ritmi veloci delle caffetterie e sale da tè. Classica, Bianca e Fondente, la pregiata miscela per cioccolata in tazza Cioccodelizia è disponibile in pratiche confezioni monodose racchiuse negli astucci Family.

*In its classic and dark chocolate flavours, the precious Cioccodelizia powder is enclosed in the "Piccoli Piaceri" tin that keeps unaltered its aroma and represents an elegant gift idea. Cioccodelizia sachets are presented in practical countertop boxes, ideal to be used in bars and café shops. The three traditional versions are available: Classic, White and Extra Dark. Functional and easy to use, single served Cioccodelizia are packed in a small case. Available in the Classic, White and Extra Dark version. They are held in elegant Family boxes.*



				GLUTEN FREE	VEGAN
<b>1.46.43</b> CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA 6 Bustine 6 Bags	12	168	QB / AR		
<b>1.14.77</b> CIOCCODELIZIA FAMILY CLASSICA 6 Bustine 6 Bags	12	150	QB / AR		
<b>1.46.44</b> CIOCCODELIZIA FAMILY FONDENTE 6 Bustine 6 Bags	12	150	QB / AR		
<b>1.46.47</b> CIOCCODELIZIA BAR BIANCA Espositore 30 pz	4	840	QB / AR		
<b>1.13.95</b> CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA Espositore 30 pz	4	750	QB / AR		
<b>1.46.48</b> CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE Espositore 30 pz	4	750	QB / AR		
<b>1.46.46</b> CIOCCODELIZIA BAR BIANCA 200 Ricarica / Refill 200	1	5600	QB / AR		
<b>1.13.96</b> CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA 200 Ricarica / Refill 200	1	5000	QB / AR		
<b>1.46.45</b> CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE 200 Ricarica / Refill 200	1	5000	QB / AR		
<b>1.43.05</b> CIOCCODELIZIA CLASSICA Sacchetto	10	500	QB / AR		
<b>1.43.28</b> CIOCCODELIZIA FONDENTE Sacchetto	10	500	QB / AR		

## CIOCCODELIZIA FONDENTE



### INGREDIENTI • INGREDIENTS

**Ingredienti cioccolato / Hot chocolate ingredients**  
 LATTE / MILK ..... 100g  
 CIOCCODELIZIA FONDENTE BABBI COD. 14645 ..... 25g

**Ingredienti Mousse / Mousse ingredients**  
 BASE PER GELATO CALDO BABBI COD. 14303 ..... 100g  
 LATTE / MILK ..... 120g  
 PANNA FRESCA / FRESH CREAM ..... 120g  
 PASTA MENTA VERDE BABBI COD. 12402 ..... 5g  
 Decorazioni / Decorations  
 TOPPING CIOCCOLATO BABBI COD. 13204 ..... q.b.

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Miscelare la Cioccodelizia Fondente Babbi con il latte. Portare ad ebollizione o sotto pressione di vapore e versare in una tazza. Per una bevanda più densa prolungare l'ebollizione. MOUSSE: dosare la panna, la Base per Gelato Caldo Babbi e la Pasta Menta Babbi. Montare in planetaria a velocità media per circa 4 minuti. Trasferire nella sac a poche. Dosare la mousse sulla cioccolata calda e decorare con Topping Menta Babbi e Topping Cioccolato Babbi.

*Pour the Cioccodelizia Fondente Babbi with milk. Bring to a boil or put under steam pressure and pour into a cup. In order to obtain a thicker chocolate, you should boil it longer. MOUSSE: pour the cream, the Base per Gelato Caldo Babbi and Pasta Menta Babbi. Whip in the food mixer at medium speed for 4 minutes. Put the mousse in the pastry bag. Pour the mousse on the hot chocolate and then decorate with Topping Menta Babbi and Topping Cioccolato Babbi.*

## CIOCCODELIZIA BIANCA

### INGREDIENTI • INGREDIENTS

**Ingredienti cioccolato / Hot chocolate ingredients**  
 LATTE / MILK ..... 100g  
 CIOCCODELIZIA BIANCA BABBI COD. 14646 ..... 28g  
 Decorazioni / Decorations  
 VARIEGATO MARACUJA BABBI COD. 12664 ..... q.b.

### PROCEDIMENTO • PROCEDURE

Preparazione a vapore: mixare la Cioccodelizia Bianca Babbi con il latte caldo e mescolare fino a completa idratazione della polvere. Lasciare riposare la miscela per due minuti. Riscaldare il prodotto con vapore. Preparazione su fiamma: miscelare la Cioccodelizia Bianca Babbi con il latte (freddo o caldo). Riscaldare la miscela fino al raggiungimento della densità desiderata. Mettere del Variiegato Maracuja Babbi sul fondo del bicchiere, versare sopra la Cioccodelizia Bianca Babbi preparata e decorare.  
*Steam: mix the Cioccodelizia Bianca Babbi with warm milk, stirring it until the powder is completely absorbed. Let the mixture stand for a couple of minutes. Warm the product up with steam. Stove: pour the Cioccodelizia Bianca Babbi with cold or warm milk. Stir and heat the mixture until it reaches the desired thickness. Put the Variiegato Maracuja Babbi in a glass, pour the Cioccodelizia Babbi Bianca and decorate.*



SCOPRI COME RENDERE UN CAPOLAVORO OGNI TUA CREAZIONE!  
 Find out how to make your creation a masterpiece!

[WWW.BABBI.COM/RICETTE](http://WWW.BABBI.COM/RICETTE)



## ACCESSORI

TOOLS



2.11.47

Caraffa graduata 5 litri  
5 liters pitcher with  
graduated scale

Grembiule  
Apron

5.01.53



2.21.15

Spatola rigida con punta in gomma  
Rigid spatula with rubber tip



Kit portatovaglioli  
"The Gift Box"  
"The Gift Box"  
napkin holder kit

5.02.10

Portatovaglioli in latta  
Tin-lined napkin holder

5.02.07



Segnagusto singolo gelato  
Single gelato taste marker

2.11.0133

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

2.11.0130

Spatola in alluminio con  
manico trasparente  
Steel spatula with transparent  
handle

2.11.56



5.02.04

Dispenser  
professionale per  
Golose  
Professional Golose  
dispenser



Segnagusto singolo  
angolare torte  
Single cake taste  
curved marker

2.11.0144

## LEGENDA

KEY

## IMBALLO E UTILIZZO / PACKAGING AND USE



Confezioni per cartone  
Packages per carton



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



Pezzi per confezione  
Pieces per package



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



Diametro e lunghezza in mm  
Diameter and length in mm



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



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



Porzioni di gelato  
Gelato portions

## UTILIZZO / USE



Gelato  
Ice cream



Ristorazione  
Restaurants



Gelato Soft  
Soft Gelato



Bevande  
Drinks



Pasticceria  
Pastry



Dolci da forno  
Bakery

## TEMPERATURE / TEMPERATURES



Utilizzo a temperatura ambiente  
Room temperature use



Utilizzo a caldo  
Warm use  
(40 - 65°C)



Pastorizzazione  
Pasteurization  
(85°C)

## CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS



Prodotto senza glutine inserito  
nel "Prontuario degli Alimenti" 2020  
dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)  
Gluten-free product listed in the AIC  
(Coeliac Disease Italian Association)  
2020 Food Directory



Prodotto senza glutine  
Gluten free product



Prodotto certificato "VEGAN OK"  
Product suitable for vegans  
(approved by vegan ok)



## La dolcezza non finisce qui...

SWEETNESS DOES NOT END HERE...



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

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

**BABBI PER LA ROMAGNA**

BABBI FOR ROMAGNA

Nell'ambito della promozione del turismo in Romagna, Babbi è diventato nel 2012 partner di "Una Certa Romagna", associazione tra comuni della Romagna nata per sostenere e diffondere le tradizioni e le eccellenze culturali del territorio attraverso fiere, eventi e manifestazioni.

*In 2012 Babbi became partner of "Una Certa Romagna", an association between some municipalities of Romagna that aims at supporting and widespreading the traditions and the best cases of the region through events, exhibitions and fairs.*

**BABBI PER ROMAGNA SOLIDALE ONLUS**

BABBI FOR ROMAGNA SOLIDALE

Dal 2010 Babbi è socio fondatore di Romagna Solidale Onlus, una fondazione di imprese della Romagna che promuove lo sviluppo del territorio romagnolo attraverso progetti solidali di intervento, studi sulle problematiche sociali attuali e donazioni dirette ad Enti, ONLUS e altre Associazioni.

*Babbi is a charter member of the Romagna Solidale Foundation since its establishment in 2010, a Corporate Foundation that promotes the Romagna region through solidarity projects, analysis of international social problems and donation to no-profit and solidarity associations.*

**BABBI PER AVSI**

BABBI FOR THE VOLUNTARY ASSOCIATION AVSI

Dal 2008 Babbi collabora con AVSI, Associazione Volontari Servizio Internazionale, organizzazione no-profit impegnata con progetti di cooperazione allo sviluppo in tutto il mondo. Babbi organizza ogni anno eventi aziendali il cui ricavato viene interamente devoluto ad AVSI.

*Since 2008 Babbi has cooperated with AVSI, a no-profit Association of Volunteers for International Aid, engaged in cooperation projects all over the world. Every year Babbi organizes some business events and devolves the gain to AVSI.*

**BABBI PER LO SPORT**

BABBI FOR THE SPORT

L'amore per la Romagna unito all'amore per lo sport, ha portato Babbi a diventare nel 2000 sostenitore di due squadre di calcio dilettantistiche (Torre Del Moro Calcio e Torre Del Moro Futsal) e nel 2007 sponsor del Volley Club Cesena, storica Polisportiva Cesenate.

*The love Babbi naturally feels for its region and for sport is the reason why in 2000 it started supporting two amateur soccer teams and in 2007 it became sponsor of Volley Club Cesena, a multisports facility in Cesena.*

**BABBI PER L'AMBIENTE**

BABBI FOR THE ENVIRONMENT

Attenta all'ambiente, al territorio e all'eco-sostenibilità, Babbi ha scelto di investire nell'energia fotovoltaica dotando lo stabilimento di Bertinoro di pannelli fotovoltaici da 350 kwh. Ad oggi, grazie a una produzione di circa 400.000 kwh all'anno, ha evitato l'immissione in atmosfera di oltre 235.000 kg di anidride carbonica.

*Babbi has always been conscientious about environmental issues and eco-sustainability; this is why Babbi has decided to invest in the photovoltaic energy and installed 350 kwh solar panels on the establishment in Bertinoro. Thanks to a production of 400.000 kwh per year Babbi has prevented 235.000 kilos of carbon dioxide to pollute the air.*

**BABBI PER L'UNIVERSITÀ**

BABBI FOR THE UNIVERSITY

Dall'amore per la sua regione e la volontà di sostenere le eccellenze locali e dal sostegno delle nuove generazioni, nasce una collaborazione tra Babbi e Alma Mater Studiorum che si concretizza in progetti di ricerca per il miglioramento e aggiornamento dell'Azienda, testimonianza della costante ricerca di innovazione e della fiducia che Babbi ripone nell'Università e nelle giovani menti dei ricercatori.

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



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

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



BABBI SRL

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

Reg. Imprese di FC, C.F. e P.IVA 04149040406  
R.E.A. 331799 Capitale Sociale € 10.000.000,00 i.v.



Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità  
UNI EN ISO 9001:2008 - CERTIFICATO CSQA N. 6.000

Seguici su:

