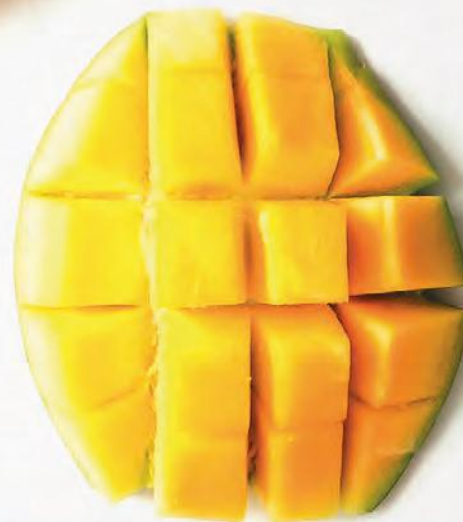
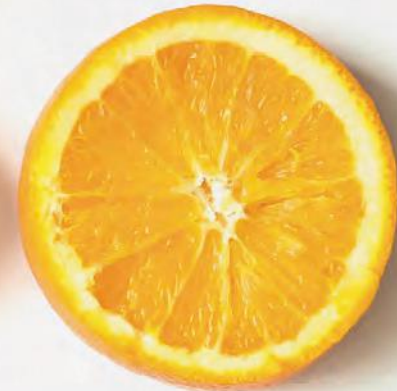


CATÁLOGO GENERAL

CALIDAD
SUPERIOR
PARA EL HELADO
ARTESANO

LEAGEL

ingredienti per gelateria e pasticceria





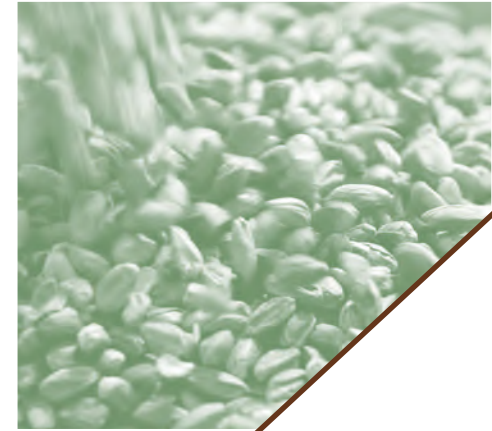
**HEMOS CREADO
UN BUEN HELADO,
LUEGO DECIDIMOS
AVANZAR MÁS.**



Fundada al principio de los años 90, **Leagel** es una empresa productora de semielaborados para heladería y pastelería que en menos de 15 años realizó la visión de sus fundadores: **lograr la excelencia en la producción y competir con éxito en un ámbito comercial nacional y internacional.**

Todas nuestras actividades son guiadas por una filosofía simple y transparente derivada de las enseñanzas del fundador el Sr. **Tonino Leardini**, que ha sabido transmitir su devoción por el arte del dulce a todas las personas que trabajan en **Leagel**. Una labor continua basada en una relación de plena confianza con nuestros clientes, que saben que pueden contar con una empresa joven y dinámica, capaz de ofrecer un apoyo técnico constante, de satisfacer las varias exigencias de personalización de los semielaborados para contentar las diferentes necesidades así como una constante innovación de productos y estrategias comerciales exitosas.

**ALTA TECNOLOGÍA
PARA MANTENER
LOS SABORES
TRADICIONAL
ARTESANOS**





NUESTROS PRODUCTOS NACEN DE LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS, ELABORADAS CON CUIDADO Y PASIÓN, PARA PRESERVAR TODO EL SABOR Y EL AROMA DEL VERDADERO HELADO ARTESANAL ITALIANO.

Leagel representa actualmente un punto de referencia muy importante en el sector, tenemos una extensa red de ventas directas en Italia y Alemania, y una densa red de importadores y distribuidores en el mundo. Con dos establecimientos de producción, el primero en la República de San Marino y el segundo en Sete Lagoas, en el corazón de Brasil, nos esforzamos, día a día, para difundir traspasando los océanos, el arte del helado italiano. La calidad de nuestros productos es nuestro compromiso constante y sus desarrollo es nuestra misión diaria. Podemos ofrecer a nuestros clientes productos con características únicas en este sector, obtenidos con maquinaria construida específicamente para nuestras necesidades de lavorazione. La experiencia de los tecnólogos alimentarios y los más modernos equipos de producción y control son los elementos básicos para el desarrollo continuo de nuestras actividades de producción.

SIMBOLOGÍA



DOSIS PARA
LT. LECHE



DOSIS PARA
LT. AGUA



DOSIS POR 1 KG
DE MEZCLA



GLUTEN FREE



ENVASE



ELABORACIÓN
C= CALIENTE F= FRIO



PRODUCTO CERTIFICADO
VEGAN OK






RESUMEN

Bases Leche	P. 7	Pastas Clasicas	P. 18
Bases Fruta	P. 8	Pastas Fruta	P. 20
Neutros	P. 8	Loveria	P. 21
Complementos	P. 9	Veteados Crema	P. 22
Helado Caliente	P. 9	Veteados Fruta	P. 23
I Love Soia	P. 10	Coberturas - Stickaway	P. 24
Helado de Arroz	P. 10	Toppings	P. 25
Helado Vegan	P. 11	Restaurante	P. 26
Relaxing Gelato	P. 12	Easy Ice	P. 26
Easy Leche	P. 12	Fruitube	P. 27
Fruitcub3	P. 13	Jarabes para Granizados	P. 27
Easy Fruta	P. 13	Granillos	P. 28
El Helado de Chocolate	P. 14	Cacao y Regaliz	P. 28
Chocolate Monorigine	P. 14	Kit	P. 29
Power - Protein Gelato	P. 15		
Linea	P. 15	LINEA PASTELERÍA	
Helado Soft	P. 15	Estabilizadores	P. 30
Ice Mix	P. 16	Pastas Cremas y Frutas	P. 31
Especialidades y productos aromatizantes	P. 16	Rellenos	P. 32
Linea Gold	P. 17	Glaseados a espejo	P. 32

BASES LECHE

No hay limitación en la variedad de sabores en los helados, pero todos tienen en común la base, probablemente el elemento más importante para obtener el sabor y la estructura más adecuada. Leagel te ofrece diferentes tipos de bases en polvo, simple o compleja, para satisfacer las exigencias del heladero.








COD.	DESCRIPCIÓN				
114201	ArtiKa 100	●	70	6 x 2 Kg	C
111301	Classic 50	●	35	6 x 2 Kg	C
111401	Classic 100	●	70	6 x 2 Kg	C
111001	Base Cuor di Panna 50 en frío	●	35	6 x 2 Kg	C/F
115401	Base Eccelsa	●	70	6 x 2 Kg	C
115601	Base Leche Gelato Master School	●	120	6 x 2 Kg	C
115101	Base Stickaway®	●	100	6 x 2 Kg	F
115701	Base Superior 100	●	70	6 x 2 Kg	C/F
152501	Base Vegan 	●	280 + Mej.	12 x 1,1 Kg	C (50°)
114901	Competition 100	●	70	6 x 2 Kg	C
114605	Completo	●	330	10 Kg	C
111601	La Numero Uno	●	70	6 x 2 Kg	C
110101	Lea Pan 50	●	35	6 x 2 Kg	C
110201	Lea Pan 50 C/F	●	35	6 x 2 Kg	C/F
110301	Lea Pan 100	●	70	6 x 2 Kg	C
110401	Lea Pan 100 C/F	●	70	6 x 2 Kg	C/F
110601	Lea Pan 100 Mix	●	70	6 x 2 Kg	C
110801	Lea Pan 150	●	100	6 x 2 Kg	C
114701	Lea Pan 250 C/F	●	166	6 x 2 Kg	C/F
115001	Panna Love	●	70	6 x 2 Kg	C/F
114301	Panna 100	●	70	6 x 2 Kg	C
114801	Panna 50 C/F	●	35	6 x 2 Kg	C/F
115801	Base Natura 100 GMS	●	100	6 x 2 Kg	C
112701	Base Cuor di Panna 50 Plus en frío	●	35	6 x 2 KG	C/F
111901	Tuttapanna 50 C/F	●	35	6 x 2 KG	C/F
114101	Base Giö 50	●	35	6 x 2 KG	C
114401	Base Royal 50 C/F	●	35	6 x 2 KG	C/F
 115901	Base Centurione	●	70	6 x 2 Kg	C

BASES FRUTA





Las bases fruta "Leagel" refuerzan el sabor de la fruta, añadiendo a tu helado la frescura y naturaleza típicas de la fruta fresca y el helado mantiene inalterada su estructura y suavidad.



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






NEUTROS

Para los heladeros que desean realizar sus propias bases, Leagel presenta una línea de productos que se pueden mezclar con complementos alimentarios y otros productos básicos.

COD.	DESCRIPCIÓN				
130501	Neutro N1 10g en caliente	●	6-8	6 x 2 Kg	C
130401	Neutro Lea Cal 10 en frío	●	8-10	6 x 2 Kg	C/F
130601	Neutro CL 10	●	8-10	6 x 2 Kg	C
130101	Neutro Latte 5 en caliente	●	5	6 x 2 Kg	C
130701	Neutro Frutta 5 en frío	●	5	6 x 2 Kg	C/F
131201	Neutro Gelato Master School	●	5	6 x 2 Kg	C

MEJORADORES DE ESTRUCTURAS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS






Productos, en forma de pasta y polvo, que se pueden añadir a la mezcla de leche o fruta, para aumentar el sabor, la cremosidad, la espatulabilidad y la conservación en la vitrina. Permiten, variando la dosis de empleo, de obtener un helado con la estructura deseada según las necesidades del heladero.

COD.	DESCRIPCIÓN				
260101	Lea Fin	●	10-30	2 x 5 Kg	C/F
141001	Lea Plus Protein	●	20-40	6 x 2 Kg	C/F
140901	Lea Maltodex	●	10-30	6 x 2 Kg	C/F
141301	Mejorador para Cremas y Frutas en bolsa	●	10-30	6 x 1,3 Kg	C/F
260201	Mejorador a base de aceite de oliva 	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F
141601	Glucosil Gelato Master School	●	40-50	6 x 2 Kg	C/F
142001	Protein Plus Gelato Master School	●	40	6 x 2 Kg	C/F



HELADO CALIENTE

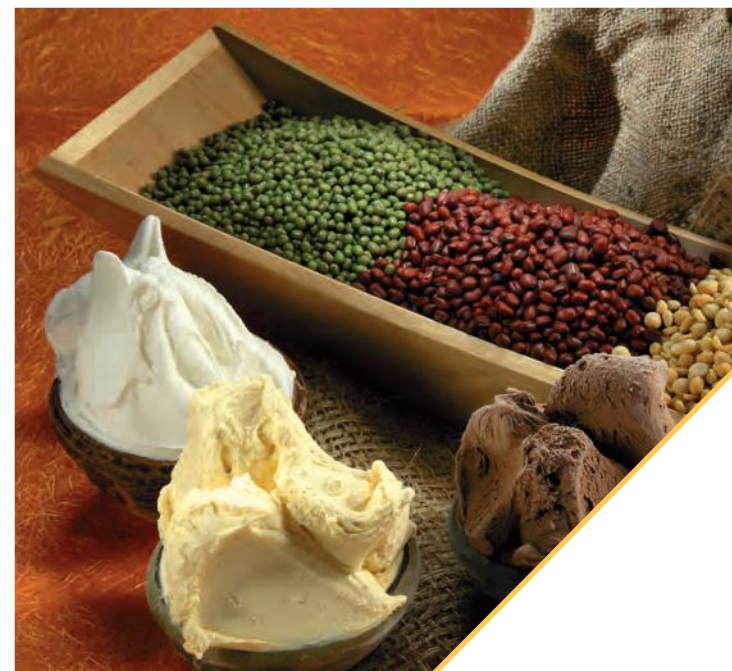
Es una mezcla entre el helado clásico y el semifrío. De sabor exquisito y intenso, suave y cremoso, caliente al paladar y de aspecto apetitoso. Adecuado para los meses invernales, se puede ofrecer en diferentes sabores añadiendo la pastas concentradas.

COD.	DESCRIPCIÓN				
160801	Panna Mont	●	500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse de Soja	●	600	6 x 2,5 Kg	F
160701	Panna Melody	●	500	6 x 2 Kg	F
164701	Mousse Vegana 	●	600	6 x 2,4 Kg	F

I LOVE SOIA.

El helado de soja ofrece en modo equilibrado y gustoso todas las propiedades nutricionales de la soja, pero (togliere pero) sin renunciar al sabor y a la cremosidad del helado tradicional. El helado de soja es sin lactosa, sin colesterol, con fructosa, rico en fibras y sin grasas animales. La elaboración es muy facil, es necesario añadir solo agua.

COD.	DESCRIPCIÓN				
150101	Base Soja (con fructosa) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150401	Soja Cacao (con fructosa) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151001	Soja Manzana Verde (con fructosa) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151101	Soja Vainilla con vainas (con fructosa) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151501	Soja Nata 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)



ARROZ

HELADO DE ARROZ

El helado de arroz es una alternativa sabrosa y sana al helado tradicional ideado sobre todo para los celíacos que deben seguir una alimentación sin gluten así como las personas que son intolerantes a la leche de vaca normal y que no quieren renunciar al placer de un helado.

COD.	DESCRIPCIÓN				
153001	Arroz & Nata 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
153101	Arroz & Vainilla 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)

HELADO- VEGAN

Con Vegan Gelato puedes proponer hasta un entero escaparate vegetariano eligiendo en la amplia gama de productos Leagel. Certificados "VeganOk" para garantizar a tus clientes un producto libre de cualquier fuente animal. Gracias a los productos de la línea de helado vegano se puede preparar en una forma práctica y rápida, helados y postres veganos, crema y fruta.



COD.	DESCRIPCIÓN				
152501	Base Vegan	●	280 + Mej.	12 x 1,1 Kg	C (50°)
126901	Base Fruta 50 Gelato Master School	●	35	6 x 2 Kg	C/F
260201	Mejorador a base de aceite de oliva	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F
164701	Mousse Vegana	●	600	6 x 2,4 Kg	F
150101	Base Soja (con fructosa)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150301	Soja A.C.E. (con fructosa)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150401	Soja Cacao (con fructosa)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151001	Soja Manzana Verde (con fructosa)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151101	Soja Vainilla con vainas (con fructosa)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151501	Soja Nata	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
153001	Arroz & Nata	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
153101	Arroz & Vainilla	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
152701	Arandano, Sauco y Limon	●	450	12 x 1,2 Kg	F
152901	Regaliz, Menta y Hinojo	●	450	12 x 1,2 Kg	F
152801	Manzanilla, Toronjil y Pasionaria	●	450	12 x 1,2 Kg	F
126501	Easy Tè Verde	●	500	12 x 1,25 Kg	F
152601	Pera & Jengibre Vegan	●	450	12 x 1,2 Kg	F
113605	Box Super Black	●	695	12,8 Kg	C (50°)
212905	Pasta Avellana Piemonte PGI	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
213305	Almendra de Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
312505	Pasta Vainilla Gold	●	30	1 x 3,5 Kg	C/F
212605	Pesto di Pistacchi (Pistacho Pesto)	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
214605	Pesto de Almendras Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
214705	Pesto - Avellana Piemonte PGI	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F
213205	Cobertura Chocolate Fundido Grand Cru	●	A.G.	1 x 3,5 Kg	C
214405	Pasta Avellana Piemonte PGI Strong	●	80	2 x 3,5 Kg	F
232301	Loveria® Negra	●	A.G.	2 x 5,5 Kg	F
232401	Vegella®	●	A.G.	2 x 5,5 Kg	F
126401	Base Fruitube®	●	200	6 x 2,5 Kg	F
212630	Pesto di Pistacchi (Pistacho Pesto) en bote pequeño	●	100	6 x 1,2 Kg	F
312530	Vainilla Gold en bote pequeño	●	30	6 x 1,5 Kg	F
213705	Pistacho Puro Sicilia	●	80	1 x 3,5 Kg	C/F
214905	Pistacchio Verde di Bronte DOP	●	80	1 x 3,5 Kg	C/F

RELAXING GELATO®





Preciadas infusiones se convierten en helado. Con Relaxing Gelato vivas una nueva experiencia sensorial en la heladería: flores, raíces y hierbas se combinan en una armonía de sabor que se convierte en helado que conquista la mente y el cuerpo.

COD.	DESCRIPCIÓN				
152801	Manzanilla, Toronjil y Pasionaria 	●	450 + Mej.	12 x 1,2 Kg	C (50°)
152901	Regaliz, Menta y Hinojo 	●	450 + Mej.	12 x 1,2 Kg	C (50°)
152701	Arandano, Sauco y Limon 	●	450 + Mej.	12 x 1,2 Kg	C (50°)







EASY LECHE

Una gama de bases leche con sabor ya incluido, que permiten al Heladero moderno de ofrecer lo sabores más tradicionales del helado artesanal italiano utilizando un solo producto. Un nuevo modo de hacer el helado, práctico, rapido que elimina el riesgo de errores equilibrando las diferentes materias primas y que garantiza una elevada calidad siempre constante. Adecuados también para helado soft.

COD.	DESCRIPCIÓN					
122801	Easy Café	●	450	10 x 1,35 Kg	F	
123001	Easy Fior di Latte (leche)	●	400	10 x 1,2 Kg	F	
122601	Easy Yogur (con fructosa)	●	400	10 x 1,2 Kg	F	
122401	Easy Ricotta	●	400	10 x 1,2 Kg	F	
126801	Easy Caramelo Salado	●	400	10 x 1,2 Kg	F	
123901	Easy Cheesecake	●	600	8 x 1,5 Kg	F	
123801	Crema de Arroz	●	680	8 x 1,7 Kg	C (90°)	
 123701	Crema De Arroz Vegan 	●	665	8 x 1,6 Kg	C (90°)	
153401	Black Coconut	●	500	12 x 1,25 Kg	F	

FRUITCUB3







Fruitcub3 es la solución práctica y revolucionaria para un helado natural y sabroso. Pastas completas con más del 70% de fruta, fáciles de usar y perfectas para preparar sorbetes, pero también granizados sicilianos, cócteles y smoothies.

COD.	DESCRIPCIÓN				
344030	Pera	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344130	Maracuyá	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344230	Papaya	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344330	Mango Alfonso	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344430	Frambuesa	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344530	Fresa	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344630	Arándano	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344730	Amarena	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 344830	Guayaba	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 344930	Tuna	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 345030	Mora Negra	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F

EASY FRUTA

Una gama de bases fruta con sabor ya incluido, que requiere añadir solo agua o agua y fruta. Un nuevo modo de hacer el helado, práctico, rapido que elimina el riesgo de errores equilibrando las diferentes materias primas y que garantiza una elevada calidad siempre constante. Adecuados también para sorbetes.



COD.	DESCRIPCIÓN				
120901	Easy A.C.E.	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121001	Easy Piña	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121101	Easy Sandía	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121201	Easy Arancello (naranja)	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121301	Easy Platano	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121401	Easy Coco	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121501	Easy Fresa	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121601	Easy Fresa con trozos	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121701	Easy Frutas del bosque	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121801	Easy Lemonello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121901	Easy Limón Bon Bon	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122001	Easy Manzana Verde	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122101	Easy Melon	●	500	12 x 1,25 Kg	F
125401	Easy Pera	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122201	Easy Melocotón	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122301	Easy Pomelo Rosa	●	500	12 x 1,25 Kg	F
126501	Easy Té Verde 	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122501	Easy Tropical	●	500	12 x 1,25 Kg	F
152601	Pera & Jengibre Vegan 	●	450	12 x 1,2 Kg	F

EL HELADO DE CHOCOLATE







Siempre muy respetuosa de las tendencias del mercado y de las necesidades de los consumidores, Leagel presenta una nueva interpretación del chocolate clásico, creando 3 nuevos sabores, innovadores pero no extravagantes, que conquistarán a los amantes del helado ya desde del primer ensayo. De elaboración muy fácil añadiendo solo agua, perfectos también para vetear. Con estos productos es disponible además un soporte promocional para publicizar los sabores en los puntos de venta.

COD.	DESCRIPCIÓN				
113005	BOX NERO – Chocolate Negro 8 bolsas de 1,8 kg de preparado	●	820	14,4 Kg	C (80°)
113105	BOX MAXILATTE – Chocolate con Leche 8 bolsas de 1,5 kg de preparado + 1 bolsa de 1 kg de decoración		600	13 Kg	C (80°)
113205	BOX AVORIO – Chocolate Blanco 8 bolsas de 1,5 kg de preparado	●	600	12 Kg	C (80°)
113605	BOX SUPER BLACK – Chocolate Extra Negro 	●	695	12,8 Kg	C (80°)



CHOCOLATE MONORIGINE

Un producto en polvo listo para usar que permite saborear los aromas de las mejores variedades de cacao origen único. Cada variación inspira un viaje a los orígenes del gusto para transmitir la excelencia de un producto con un carácter auténtico.

COD.	PRODOTTO				
 113705	BOX ECUADOR MONORIGINE 	●	665	12,8 Kg	C (80°)
 113805	BOX SANTO DOMINGO MONORIGINE 	●	665	12,8 Kg	C (80°)
 113905	BOX GHANA MONORIGINE 	●	665	12,8 Kg	C (80°)

POWER PROTEIN GELATO

POWER es la línea de productos en polvo para preparar un helado artesanal con tres veces más proteínas que el tradicional y con un bajo contenido en grasas.

COD.	PRODOTTO				
NEW 127001	Power Vainilla	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)
NEW 127101	Power Cacao	●	600	10 x 1,5 Kg	C (50°)
NEW 127201	Power Plátano	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)
NEW 127301	Power Caramelo Salado	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)

LINEA





Es una línea de productos bajo en calorías, ideal para las personas que prestan especial atención a su cuerpo y que quieren darse un capricho sin sacrificar el sabor y mantenerse en forma. Línea no contiene azúcar, endulzado con stevia, un edulcorante natural que se extrae de la planta que crece en las montañas de América del Sud. Línea, para no renunciar a la línea!

COD.	DESCRIPCIÓN				
125901	Línea Vainilla	●	540 g	10 x 1,4 Kg	F
126001	Línea con sabor de Chocolate	●	670 g	8 x 1,6 Kg	F



SOFT HELADO SOFT

Una gama de productos en polvo perfectamente balanceados que necesitan añadir solo leche para obtener un helado soft gustoso y cremoso

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

ICE MIX




Con Ice-Mix se puede preparar un helado alcohólico ideal para cualquier momento, una idea brillante para experimentar la atmósfera del aperitivo, también en la heladería!

COD.	DESCRIPCIÓN				
126701	Base Ice Mix	●	300	14 x 1 Kg	C (50°)
314905	Pasta SPZ	●	50	2 x 3,5 Kg	F

ESPECIALIDADES Y PRODUCTOS AROMATIZANTES

Las especialidades son productos que refuerzan el sabor de tartas y helados. Productos apropiados en heladería y pastelería, para personalizar la varias creaciones con un poquito de sabor adicional que hace la diferencia!
















COD.	DESCRIPCIÓN				
140401	YogoLea	●	30	6 x 2 Kg	F
140301	Lea Yogo 30	●	30	6 x 2 Kg	F
140201	Mascarpone 30	●	30	6 x 2 Kg	F
311905	Reforzo Nata Aromatizante para Helados de leche	●	10-30	2 x 3,5 Kg	F
310501	Caffè 20 (Concentrado)	●	20	4 x 3 Kg	F
313101	Zuppa Inglese 30 (Concentrado)	●	30	4 x 3 Kg	F
321301	Lemonella 25 (Concentrado de Limón)	●	25	6 x 2,7 Kg	F
141701	Cheesecake 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
141801	Ricotta 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
141901	Mascarpone 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
327030	Pasta Naranja Roja Componente A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326930	Pasta Naranja Roja Componente B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327230	Pasta Mandarina Tardivo di Ciaculli Componente A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327130	Pasta Mandarina Componente B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327430	Pasta Limon Primofiore Sicilia Componente A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327330	Pasta Limon Componente B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
142201	Yogurt 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
142101	Chai 50	●	50	6 x 2 Kg	F

LINEA GOLD®

Punta de lanza de la producción Leagel, Línea Gold combina la mejor tradición de la heladería italiana a l'innovació a través de métodos de producción de vanguardia. Línea Gold ofrece una selección de sabores "clásicos" únicos por la utilización de materias primas seleccionadas y exclusivas de las respectivas áreas de origen para excelencia. Línea Gold ofrece al heladero una gama inconfundible, refinada y de alta calidad para hacer, de su propio helado, un producto único y exclusivo, y para el consumidor más exigente y atento, una oportunidad irrenunciable de disfrutar de un helado de intenedores.



COD.	DESCRIPCIÓN				
212905	Pasta Avellana Piemonte PGI 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
213305	Almendra de Avola 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
312505	Pasta Vainilla Gold 	●	30	1x3,5 Kg	C/F
212605	Pesto di Pistacchi (Pistacho Pesto) 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
214605	Pesto de Almendras Avola 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
214705	Pesto - Avellana Piemonte PGI 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
213205	Cobertura Chocolate Fundido Grand Cru 	●	A.G.	1x3,5 Kg	C
213705	Pistacho Puro Sicilia 	●	80	1x3,5 Kg	C/F
214905	Pistacchio Verde di Bronte DOP 	●	80	1x3,5 Kg	C/F

LINEA GOLD®

CLÁSICAS

PASTAS CLÁSICAS

Las pastas clásicas se ponen en la mezcla antes de mantecar para añadir sabor al helado. Se emplean con dosificaciones diferentes según la consistencia y la intensidad de sabor que se quiere conseguir. Las pastas son echas con materias primas de primera calidad y se pueden dividir en clásicas y tradicionales, así como innovadoras y de autor. Algunas son disponibles en forma de kit con material publicitario.



COD.	DESCRIPCIÓN				
215005	Bacio di Dama	●	100	2 x 3,5 Kg	F
310205	Blu Gum	●	60	2 x 3,5 Kg	F
310405	Bubble Gum	●	60	2 x 3,5 Kg	F
213405	Cacahuete	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210205	Cafè	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310605	Cafè Blanco	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310705	Canela	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310805	Caramel Oro	●	80	2 x 3,5 Kg	F
310905	Cassata agli Agrumi	●	100	2 x 3,5 Kg	F
313805	Ciao Pippy	●	50	2 x 3,5 Kg	F
210305	Chocolate Blanco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
214205	Chocolate Fundido	●	100	2 x 3,5 Kg	F
311105	Crem Caramel	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313705	Crema Catalana	●	80	2 x 3,5 Kg	F
311305	Crema della Nonna	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210605	Cuoricino	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
210805	Donny	●	80	2 x 3,5 Kg	F
310105	Galleta	●	60	2 x 3,5 Kg	F
313405	Gelato Rock®	●	60	2 x 3,5 Kg	F
210905	Gianduia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211005	Gianduia Amarga	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
314805	Gingerbread	●	50	2 x 3,5 Kg	F
214505	Lemon Pie	●	50	2 x 3,5 Kg	F
211105	Almendra Dulce	●	80	2 x 3,5 Kg	F
311505	Mar Azul	●	60	2 x 3,5 Kg	F
311605	Marron Glacé	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313505	Muffin®	●	50	2 x 3,5 Kg	F

CLÁSICAS

PASTAS CLÁSICAS







COD.	DESCRIPCIÓN				
211401	Avellana Italia	●	80	2 x 5 Kg	C/F
214405	Pasta Avellana Piemonte PGI Strong 	●	100	2 x 5 Kg	C/F
211301	Avellana Principe	●	100	2 x 5 Kg	C/F
213805	Avellana Reale	●	80	2 x 3 Kg	C/F
213601	Avellana "Rocca"	●	80	2 x 5 Kg	C/F
211505	Nuez	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211605	Cacao & Avellana	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
311805	Panna Cotta	●	50	2 x 3,5 Kg	F
314705	Pavlova	●	50	2 x 3,5 Kg	F
211905	Pistacho Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212705	Pistacho Puro Mediterraneo	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
214305	Pistacho Pure Nature	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
213905	Pistacho Reale	●	80	2 x 3 Kg	F
214805	Pistacho Puro Premium	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212105	Pralina	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312005	Sultano d'Oro (malaga)	●	100	2 x 3,5 Kg	F
312105	Sultano d'Oro en sirope	●	100	2 x 3,5 Kg	F
312305	Tiramisù	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312705	Vainilla 25 C con vainas	●	25	2 x 3,5 Kg	F
312805	Crema Vainilla 50 con huevos y vainas	●	50	2 x 3,5 Kg	F
312905	Vainilla	●	80	2 x 3,5 Kg	F
315205	Vanille Française	●	30	2 x 3,5 Kg	F
315305	Vanilla Prestige	●	30	2 x 3,5 Kg	F
313605	Vainilla Supreme	●	25	2 x 3,5 Kg	C/F
313005	Zabaione (Licor de Huevo)	●	80	2 x 3,5 Kg	F
315105	Algodón de Azucar	●	70	2 x 3,5 Kg	F

FRUTA

PASTAS FRUTA

Es una gama de pastas concentradas que se añaden a la mezcla. En la producción de las pastas fruta Leagel utiliza un proceso de lavoración que permite mantener inalterada la frescura y la pureza de la fruta como si fuera recién cogida. Continuidad de calidad del producto en el nombre de la naturaleza.








COD.	DESCRIPCIÓN				
322505	Açaí	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320105	Albaricoque	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320205	Piña	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320405	Naranja	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320505	Platano	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320605	Cereza	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320705	Coco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320805	Cola	●	60	2 x 3,5 Kg	F
320905	Fresa extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321005	Frutas del bosque	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321105	Kiwi	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321205	Frambuesa	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321405	Regaliz	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321505	Mandarina	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321605	Mango	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322705	Mango Alphonso	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321705	Maracuja (frutas de la pasión)	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321805	Manzana Verde	●	80	2 x 3,5 Kg	F
326705	Granada	●	70	2 x 3,5 Kg	F
321905	Melón	●	80	2 x 3,5 Kg	F
323105	Menta Blanca	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322005	Menta Verde	●	50	2 x 3,5 Kg	F
322105	Arándano	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322205	Mora	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322405	Melocotón	●	80	2 x 3,5 Kg	F

LOVERIA

Loveria es una crema irresistible para heladerías y más! Suave y de sabor intenso, es ideal como veteado, para decorar y glasear tartas, rellenar crepes y cucuruchos y para preparar el famoso helado "cremino" o deliciosos iced lattes.



COD.	DESCRIPCIÓN				
231301	Loveria® Clásica	●	-	2 x 5,5 Kg	F
232001	Loveria® Blanca	●	-	2 x 5,5 Kg	F
233101	Loveria® Cafè	●	-	2 x 5,5 Kg	F
232301	Loveria® Negra 	●	-	2 x 5,5 Kg	F
233001	Loveria® Leche	●	-	2 x 5,5 Kg	F
232101	Loveria® Avellana	●	-	2 x 5,5 Kg	F
232201	Loveria® Pistacho	●	-	2 x 5,5 Kg	F
232801	Loveria® Caramelo	●	-	2 x 5,5 Kg	F
231330	Clásica (envase pequeño)	●	-	6 x 1,2 Kg	F
232030	Blanca (envase pequeño)	●	-	6 x 1,2 Kg	F
232130	Avellana (envase pequeño)	●	-	6 x 1,2 Kg	F
232230	Pistacho (envase pequeño)	●	-	6 x 1,2 Kg	F
232330	Negra (envase pequeño) 	●	-	6 x 1,2 Kg	F
232830	Caramelo (envase pequeño)	●	-	6 x 1,2 Kg	F

VETEADOS CREMA

Los veteados crema son una gama de productos aptos para decorar y vetear helados, semifríos y crêpes. Desarrollados con los mejores ingredientes, se quedan siempre mórvidos a contacto con el helado y ligan los diferentes sabores. Permiten al heladero de personalizar el helado con imaginación y de ofrecer con facilidad sabores exitosos, nuevos y golosos.







COD.	DESCRIPCIÓN				
233301	Bacio di Dama	●	-	2 x 5 Kg	F
232901	BiscottoBlack	-	-	2 x 5 Kg	F
231701	Variegato Buonissimo!	-	-	2 x 4 Kg	F
232701	Buonissimo! White	-	-	2 x 4 Kg	F
233201	Choco Lemon	-	-	2 x 5 Kg	F
233401	Choco Raspberry	●	-	2 x 5 Kg	F
233501	Choco Speculoos	-	-	2 x 5 Kg	F
230101	Ciocchella®	●	-	2 x 6 Kg	F
230401	CioccoGalleta	-	-	2 x 5 Kg	F
230801	CioccoCafè	-	-	2 x 5 Kg	F
230501	CioccoCoco	●	-	2 x 5 Kg	F
231101	CioccoFlakes	-	-	2 x 4 Kg	F
NEW 233601	Choco Flakes - Pistacho	-	-	2 x 4 Kg	F
230601	CioccoAvellana	●	-	2 x 5 Kg	F
231901	CioccoPistacho	●	-	2 x 5 Kg	F
230701	CioccoArroz	-	-	2 x 4 Kg	F
231001	Gelato Rock® Veteado	●	-	2 x 5 Kg	F
231801	Malt'Ovo	-	-	2 x 5 Kg	F
231201	Muffin® Veteado	-	-	2 x 5 Kg	F
232601	CioccoCrunch	-	-	2 x 5 Kg	F
232401	Vegella 	●	-	2 x 5,5 Kg	F
231601	Veteado con sabor de Chocolate Blanco	●	-	6 x 900 g	F

VETEADOS FRUTA

Veteados a base de fruta, con muchos trozos, aptos para decorar y vetear helados, semifríos, crêpes y yogur. La técnica de lavorazione utilizada permite mantener intactos el sabor y la textura suave.



COD.	DESCRIPCIÓN				
330305	Amarena (en vaso)	●	-	6 x 2 Kg	F
330301	Amarena	●	-	2 x 6 Kg	F
334505	Arándano	●	-	6 x 2 Kg	F
334705	Arándano Rojo	●	-	6 x 2 Kg	F
333505	Cherry Red	●	-	2 x 3,5 Kg	F
330505	Higo	●	-	6 x 2 Kg	F
330605	Fresa	●	-	6 x 2 Kg	F
332605	Fruit Passion	●	-	6 x 2 Kg	F
330705	Frutas del bosque	●	-	6 x 2 Kg	F
331805	Frambuesa	●	-	6 x 2 Kg	F
330805	LemonCedro	●	-	6 x 2 Kg	F
334605	Limón (con Cáscara)	●	-	6 x 2 Kg	F
332405	Mandarina	●	-	6 x 2 Kg	F
333905	Mango	●	-	6 x 2 Kg	F
330905	Manzana y canela	●	-	6 x 2 Kg	F
334005	Granada	●	-	6 x 2 Kg	F
331005	Manzana verde	●	-	6 x 2 Kg	F
331105	Mou	●	-	6 x 2 Kg	F
332905	Pera	●	-	6 x 2 Kg	F
331305	Melocotón-naranja	●	-	6 x 2 Kg	F
331405	Sultano d'Oro (Malaga)	●	-	6 x 2 Kg	F
331505	Fresa (con fructosa)	●	-	2 x 3,5 Kg	F
331605	Frutas del bosque (con fructosa)	●	-	2 x 3,5 Kg	F
334305	Jengibre	●	-	6 x 2 Kg	F
334405	Higos Caramelizados	●	-	2 x 3,5 Kg	F
334130	Lemon Pie	●	-	6 x 1,5 Kg	F
330105	Amarenas en Sirope (en vaso)	●	-	6 x 2 Kg	F
330101	Amarenas en Sirope	●	-	2 x 6 Kg	F
334205	Naranja (con cáscara)	●	-	6 x 2 Kg	F

COBERTURAS-STICKAWAY®

Una mezcla de sabores exclusivos, para los amantes del chocolate, en ocho coberturas de inimitable calidad y sabor. Sin grasa vegetal hidrogenada, sin colorantes artificiales, con un alto porcentaje de chocolate, las coberturas Leagel se utilizan para enriquecer y decorar helado, postres, monoporciones y, novedad absoluta, para crear galletas y helado de palo. Una nueva tendencia para la heladería, el helado de palo es muy fácil de preparar, con un fuerte impacto visual y exitoso







COD.	DESCRIPCIÓN				
115101	Base Stickaway®	●	100	6 x 2 Kg	F
220130	Stickaway® Chocolate blanco	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220230	Stickaway® Chocolate con Leche	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220330	Stickaway® Chocolate Fundido	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220430	Stickaway® Café	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220930	Stickaway® Caramelo	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220530	Stickaway® Avellana pura	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220630	Stickaway® Pistacho puro	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220730	Stickaway® Fresa	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220830	Stickaway® Limón	●	-	6 x 1,2 Kg	C (30°)
210401	Cobertura para Stracciatella	●	-	2 x 5 Kg	C (30°)
210430	Cobertura para Stracciatella en botella	●	-	6 x 900 g	C (30°)

COBERTURAS

TOPPINGS

Servir un helado es un Arte: la realización de copas o postres requiere la capacidad de mezclar formas, colores y sabores Leagel te ofrece una vasta gama de toppings fruta y crema que te ayudaran a reforzar el sabor y el color de tus creaciones.








COD.	DESCRIPCIÓN				
350301	Amarena	●	-	6 x1 Kg	F
350401	Naranja	●	-	6 x1 Kg	F
350501	Platano	●	-	6 x1 Kg	F
350601	Cafè	●	-	6 x1 Kg	F
353301	Coco	●	-	6 x1 Kg	F
350801	Caramelo	●	-	6 x1 Kg	F
350701	Chocolate	●	-	6 x1 Kg	F
352201	Topping para Crema Catalana	●	-	6 x1 Kg	F
352801	Fresa	●	-	6 x1 Kg	F
351101	Frutas del Bosque	●	-	6 x1 Kg	F
351201	Kiwi	●	-	6 x1 Kg	F
351301	Frambuesa	●	-	6 x1 Kg	F
352701	Mango	●	-	6 x1 Kg	F
351401	Melón	●	-	6 x1 Kg	F
351501	Menta	●	-	6 x1 Kg	F
352401	Miel	●	-	6 x1 Kg	F
351601	Arándano	●	-	6 x1 Kg	F
351701	Mou	●	-	6 x1 Kg	F
250201	Nuez	●	-	6 x1 Kg	F
250101	Avellana	●	-	6 x1 Kg	F
351801	Tiramisù	●	-	6 x1 Kg	F
351901	Tropical	●	-	6 x1 Kg	F
352001	Vainilla	●	-	6 x1 Kg	F
352101	Zabaione (Licor de Huevo)	●	-	6 x1 Kg	F

RESTAURANTE

Un postre sabroso es la perfecta conclusión de una comida. Con la línea de productos para restaurantes sera más fácil hacer budines, cremas pasteleras, crepes y otros postres!




COD.	DESCRIPCIÓN					
161901	Pudding de chocolate instant	●	150	10 x 1,5 Kg	C	
162001	Pudding de vainilla instant	●	150	10 x 1,5 Kg	C	
162301	Crema Golosa (pastelera) en frío	●	400-450	6 x 2 Kg	F	
162401	Crepes Mix Dulce		840	6 x 2,5 Kg	F	
162101	Crem Caramel preparado para postres	●	130	10 x 1,5 Kg	C	
162201	Panna Cotta preparado para postres	●	140	10 x 1 Kg	C	
161201	Tiramisù Preparado para postres	●	270	6 x 2 Kg	F	
162701	Preparado per Chocolate a la taza	●	250	6 x 2,5 Kg	C	
164601	Preparado para Crema Catalana	●	180	6 x 1,8 Kg	F	
161301	Sorbete Limón	●	500	12 x 1,25 Kg	F	
162901	Ice Coffe	●	500	12 x 1,25 Kg	F	

RESTAURANTE

EASY ICE

Easy ice es la nueva línea de preparados en polvo para la fabricación de helados... en la granizadora! Easy Ice le permite obtener un helado verdadero sin el uso de las máquinas tradicionales, pero con un granizador especial. No es un sorbete, no es un granizado, no es un helado soft, es un helado de verdad! Ideal para ampliar la gama de bares, restaurantes y hoteles.

COD.	DESCRIPCIÓN				
165001	Easy Ice Fior di Latte (Leche)	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165201	Easy Ice Yogur	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165301	Easy Ice Cafè	●	425	12 x 0,850 Kg	F

FRUITUBE

Fruitube es el tubo lleno de fruta, sabor y naturaleza. Una propuesta original para la heladería, una nueva manera de disfrutar de la fruta en la playa y en la ciudad! Gourmet y refrescante, sinónimo de salud y de bondad. Fruitube se prepara en unos pasos sencillos, con un montón de fruta fresca, libre de grasas y endulzado con fructosa. Es la pausa colorida y refrescante para los adultos, una verdadera merienda para los niños, recarga para los deportistas y capricho toda naturaleza para aquellos que quieren mantenerse en forma



COD.	DESCRIPCIÓN				
126401	Base Fruitube	●	200	6 x 2,5 Kg	F
404401	Kit "Fruitube®" Compuesto por: 15 kg Base Fruitube® + 1 Expositor para 28 tubos + 200 tubos + 2 Libros de recetas + 1 Totem + 2 Poster.				



JARABES PARA GRANIZADOS

Entre sorbetes y refrescos estan los granizados, orgullo del arte siciliano en heladeria la preparación es muy fácil y el éxito depende de la calidad de los ingredientes. Los jarabes Leagel estan realizados con un elevado porcentaje de fruta, que garantizan un granizado que calma la sed, de sabor intenso y de color natural.



COD.	DESCRIPCIÓN				
360201	Amarena	●	250	4 x 3 Kg	F
360301	Naranja	●	250	4 x 3 Kg	F
360401	Cola	●	250	4 x 3 Kg	F
360501	Fresa	●	250	4 x 3 Kg	F
360701	Limón	●	250	4 x 3 Kg	F
360801	Manzana verde	●	250	4 x 3 Kg	F
360901	Menta	●	250	4 x 3 Kg	F
361101	Tropical Blue	●	250	4 x 3 Kg	F
161701	Neutro para granizados (en polvo)	●	150 - 200	6 x 2,5 Kg	F

GRANILLOS

En los últimos años los consumidores buscan siempre más helados sabrosos y que se pueden también morder. Utilizando los granillos que Leagel te ofrece tu podrás personalizar tus helados creando nuevas combinaciones de sabores y sobre todo crujientes.

COD.	DESCRIPCIÓN				
410901	Avellanas TGT Enteras Tostadas	●	-	6 x 2 Kg	
NEW 417201	Avellanas Tostadas cultivar Tonda di Giffoni	●	-	6 x 2 Kg	
416201	Granillos para Cheesecake		-	8 x 1 Kg	
410201	Granillos Cuore	●	-	6 x 2 Kg	
413401	Granillos para Crema Catalana	●	-	6 x 2 Kg	
416701	Granillos Lemon Pie		-	8 x 1 Kg	
413201	Granillos de Almendra	●	-	10 x 1 Kg	
414501	Granillos de Merengue		-	6 x 1 Kg	
410401	Granillos de Avellana	●	-	6 x 2 Kg	
410501	Granillos de Pistacho	●	-	10 x 1 Kg	
410701	Almendras Azucaradas	●	-	6 x 2 Kg	
411001	Coco Rallado	●	-	6 x 1,5 Kg	
417001	Granillos Algodón de Azúcar		-	6 x 2 Kg	
NEW 411101	Granellone de Avellana	●	-	6 x 2 Kg	
NEW 411801	Granellone de Pistacho	●	-	10 x 1 Kg	



CACAO Y REGALIZ

COD.	DESCRIPCIÓN				
411401	Seleção	●	60	8 x 1,5 Kg	C
416801	Regaliz en polvo Amarelli	●	30	6 x 1 Kg	F
NEW 417101	Leche Condensada DMK	●	-	1 x 5 Kg	

KIT



COD.	DESCRIPCIÓN	COMPUESTO POR
404401	Kit Fruitube®	15 kg Base Fruitube® + 1 expositor para 28 tubos + 200 tubos + 2 libros de recetas + 1 totem + 2 poster
400601	Kit Crema Catalana	3,5 kg Pasta Crema Catalana + 2 kg Topping + 2 kg Granillos + 1 tarjeta para sabor
405801	Kit Lemon Pie	3,5 kg Pasta Lemon Pie, 6 kg Veteado Lemon Pie, 2 Kg Granillos Lemon Pie, 1 tarjeta para sabor, 1 hoja de instrucciones
407201	Kit Bacio di Dama	3,5 kg Pasta Bacio di Dama, 5 kg Veteado Bacio di Dama, 1 tarjeta para sabor, 1 hoja de instrucciones
407401	Kit Iced Latte	1,2 Kg por cada una de las siguientes Loveria®: Loveria® Clásica, Loveria® Blanca, Loveria® Avellana, Loveria® Pistacho, Loveria® Negra, Loveria® Caramelo, 6 dispenser Loveria® pequeños, 2 roter Iced Latte, 1 display cilíndrico Iced Latte, 1 libro de recetas "Iced Latte & Smoothies"
407501	Kit Smoothies	1,55 Kg por cada uno de los siguientes Fruitcub3: Fruitcub3 Pera, Fruitcub3 Maracujá, Fruitcub3 Papaya, Fruitcub3 Mango Alfonso, Fruitcub3 Frambuesa, Fruitcub3 Fresa, Fruitcub3 Arándano, Fruitcub3 Amarena, 2 roter Smoothies, 1 display cilíndrico Smoothies, 1 libro de recetas "Iced Latte & Smoothies"
NEW 407901	Kit Chocolate "Monorigine"	1 Box Ecuador Monorigine, 1 Box Santo Domingo Monorigine, 1 Box Ghana Monorigine, 1 Box Lienzos Monorigine (3 unidades)

PASTELERÍA

UNA GAMA DE PRODUCTOS ESPECIFICOS PARA AFRECCER A HELADEROS Y PASTELEROS SOLUCIONES PROFESIONALES DE USO PRÁCTICO Y DE EXCELENTE CALIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE TARTAS, SEMIFRIOS, MOUSSES Y MONOPORCIONES.

Todo lo que es necesario para presentar, también en heladería, la bondad y la calidad del arte pastelero.



ESTABILIZADORES

Productos en polvo para la preparación de base de mousse, semifrios y especialidades de nata.







COD.	DESCRIPCIÓN					
164101	Estabilizador para semifrios	●		100	6 x 2 Kg	F
165901	Estabilizador para bavaresi	●		200	6 x 2 Kg	F
160801	Panna Mont	●		500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse de Soja	●		600	6 x 2,5 Kg	F
164701	Mousse Vegana	●		600	6 x 2,4 Kg	F
160701	Panna Melody	●		500	6 x 2 Kg	F
162301	Crema pastelera Golosa	●		400-450	6 x 2 Kg	F

PASTELERÍA

PASTAS CREMAS Y FRUTAS

Es una gama de productos concentrados de cremas y frutas que se utilizan sobre todo para añadir sabor a la crema batida, semifrios, mousses y todas las preparaciones de pastelería.







COD.	DESCRIPCIÓN				
210130	Amaretto en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
210230	Café en bote pequeño	●	50	6 x 1,2 Kg	F
311330	Crema della Nonna en bote pequeño	●	80	6 x 1,5 Kg	F
210530	Crocantino al Rhum en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211030	Giandua Amarga en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211130	Almendra Dulce en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211430	Avellana Italia en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
212630	Pesto di Pistacchi (Pistacho Pesto) en bote pequeño 	●	100	6 x 1,2 Kg	F
212730	Pistacho Puro Mediterraneo en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
312330	Tiramisù en bote pequeño	●	80	6 x 1,5 Kg	F
212330	Turrón en bote pequeño	●	100	6 x 0,9 Kg	F
312530	Vainilla Gold en bote pequeño 	●	30	6 x 1,5 Kg	F
313030	Zabaione (Licor de Huevo) en bote pequeño	●	80	6 x 1,2 Kg	F
325130	Naranja pastelería	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320530	Platano pastelería	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320730	Coco en bote pequeño	●	80	6 x 1,5 Kg	F
325230	Fresa pastelería	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325330	Frutas del Bosque pastelería	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325430	Frambuesa pastelería	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326830	Limón 40 pastelería	●	40	6 x 1,5 Kg	F

PASTELERÍA - RELLENOS





Es una línea de productos en pasta para ser utilizados, también en combinación con los veteados, para rellenar y decorar tortas, helados y semifrios.



COD.	DESCRIPCIÓN				
340130	Albaricoque	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
340230	Crem Caramel	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
340330	Fresa	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
340430	Frutas del bosque	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
340530	Frambuesa	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
340630	Limón	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
340830	Melocotón	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F

GLASEADOS A ESPEJO

Estos productos están desarrollados para recubrir pasteles, semifrios y buñuelos. De sabor intenso caracterizan el gusto de las creaciones de pastelería, siguen siendo brillantes, también a temperaturas negativas, son espátulables, líquidos y se adaptan perfectamente a la superficie de cualquier torta.

COD.	DESCRIPCIÓN				
341130	Blanca	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
341230	Negra	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
341330	Naranja	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
341430	Fresa	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
341530	Frutas del Bosque	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
341630	Frambuesa	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
341730	Maracujá (Fruta de la Pasión)	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
342030	Gelatina Neutra	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F
342130	Pistacho	●	A.G.	6 x 1,5 Kg	F



“**TODOS LOS SERES HUMANOS
NACEN COMO ALGO NUEVO,
ALGO QUE NUNCA EXISTIÓ ANTES.
CADA UNO TIENE SU ESTILO ORIGINAL
DE VER, OÍR, TOCAR, GUSTAR, PENSAR.
UN SINCERO AGRADECIMIENTO A TODAS
LAS PERSONAS QUE, CADA DÍA, DAN UNA
PARTE DE SÍ MISMO, GRANDE O PEQUEÑA,
PARA HACER LEAGEL LA EMPRESA QUE ES.**”

Tonino Scardini



**TONINO LEARDINI
GELATO MASTER
SCHOOL ES LA ESCUELA
DE FORMACIÓN Y
ESPECIALIZACIÓN PARA
LOS FABRICANTES
DE HELADOS Y
PASTELEROS QUE
BUSCAN FORMACIÓN
PROFESIONAL DE
ALTO NIVEL.**





DEDICADA AL MAESTRO HELADERO TONINO LEARDINI,
ES UNA ESCUELA DE HELADERIA EXCLUSIVA QUE CUENTA CON
PRESTIGIOSOS MAESTROS HELADEROS ITALIANOS MUY ESPERTOS
EN LA PRODUCCIÓN DE HELADO ARTESANAL DE CALIDAD.

La escuela es una idea original de Leagel, leader en el mercado de producción de ingredientes y productos semielaborados para heladería y pastelería, punto de referencia en el mercado de productos de alta calidad. Desde el principio la empresa, además de utilizar las mejores materias primas a través de metodologías avanzadas, ofrece a heladeros y pasteleros un servicio de formación profesional, a través de un órgano técnico cualificado y más de cuarenta años de experiencia. La escuela de formación Tonino Leardini Gelato Master School nació de estas premisas, para difundir el conocimiento de las técnicas adecuadas y de los mejores ingredientes para un helado de calidad a los heladeros expertos, o aquellos que quieren acercarse por la primera vez a esta profesión.



**CALIDAD
SUPERIOR
PARA EL HELADO
ARTESANO**

LEAGEL s.r.l.

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