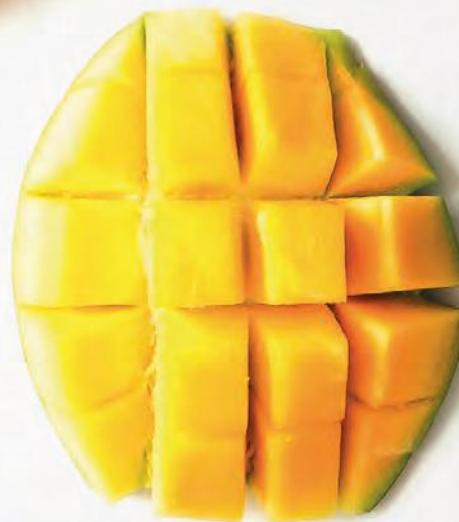
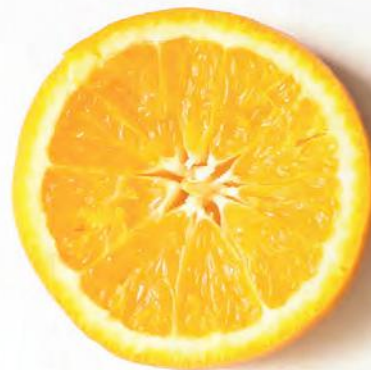


CATALOGUE GÉNÉRAL

QUALITÉ
SUPÉRIEURE
POUR LA GLACE
ARTISANALE

LEAGEL

ingredienti per gelateria e pasticceria





**QUALITÉ SUPÉRIEURE
POUR LA GLACE
ARTISANALE**

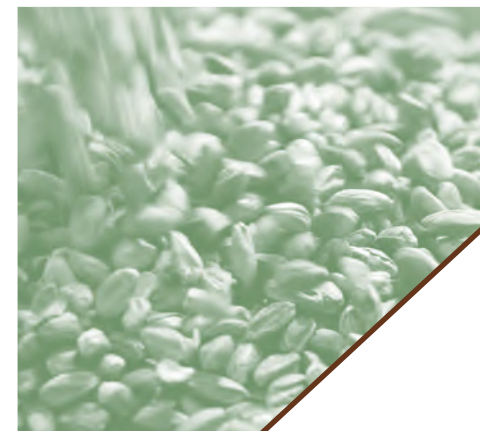


Fondée au début des années 90, **Leagel** est une entreprise de produits semi-finis pour glaces et pâtisserie. En moins de 15 ans on a réussi à réaliser le rêve de ses fondateurs: **perfection dans la production et succès au niveau national et international.**

Toutes nos activités sont guidées par une philosophie d'entreprise simple et transparente selon les enseignements du fondateur M. **Leardini Tonino** qui arriva à transmettre sa dévotion pour l'art de la confiserie à toutes employé sá **Leagel**.

Un effort constant basé sur une relation de totale confiance avec nos clients qui savent bien qu'ils peuvent compter sur une entreprise jeune et dynamique capable de leur fournir un soutien technique approprié, de satisfaire tous besoins de personnalisation et actualité des produits, ainsi que des stratégies de vente de succès.

HAUTE
TECHNOLOGIE
AU SERVICE
DU GOÛT
TRADITIONNEL.





NOS PRODUITS SEMI-FINIS PROVIENNENT DES MEILLEURES MATIÈRES PRIMAIRES, TRAITÉS AVEC SOIN ET LA PASSION DU PASSÉ, AFIN DE PRÉSERVER TOUS LES ARÔMES ET LE GOUT DE LA GLACE ARTISANALE À L'ITALIENNE.

Leagel est aujourd'hui un point de référence important dans le secteur. Nous avons un vaste réseau de vente directe en Italie et en Allemagne et un réseau d'importateurs et des distributeurs dans le monde. Avec deux usines de production, la première en la République de San Marino et la deuxième à Sete Lagos, dans le cœur du Brésil, nous nous efforçons, jour après jour, de diffuser dans le monde l'art de la glace italienne. La qualité de nos produits est notre effort constant et la recherche de la perfection est notre mission quotidienne. Nous pouvons offrir à nos clients des produits avec des caractéristiques uniques dans le domaine, faits avec des machines construites ad hoc pour tous besoins de production. L'expérience des technologues alimentaires et les modernes équipements de production et contrôle sont les éléments de base de développement continu de nos activités de production.

LÉGENDE



DOSAGE POUR LITRE
DE LAIT / CRÈME



DOSAGE POUR LITRE
D'EAU



DOSAGE POUR KG
DE MÉLANGE



GLUTEN FREE



EMBALLAGE



ELABORATION
C = CHAUD
F = FROID



PRODOTTO CERTIFICATO
VEGAN OK







RÉSUMÉ

Bases lait	page 7	Pâtes au lait	page 18
Bases fruit	page 8	Pâtes fruits	page 20
Neutres	page 8	Loveria	page 21
Intégrateurs	page 9	Marbrages lait	page 22
Glace chaude	page 9	Marbrages fruit	page 23
La glace de soja	page 10	Couvertures - Stickaway	page 24
La glace de riz	page 10	Nappages (toppings)	page 25
Gelato vegan	page 11	Ligne Restaurant	page 26
Relaxing gelato	page 12	Ligne Easy ice	page 26
Ligne Easy lait	page 12	Fruitube	page 27
Fruitcub3	page 13	Sirops pour Granita	page 27
Ligne Easy fruit	page 13	Ligne Grains	page 28
La glace au chocolat	page 14	Cacao	page 28
Chocolat Monorigine	page 14	Kits	page 29
Power - Protein Gelato	page 15		
Linea ligne	page 15	LIGNE PÂTISSERIE	
Ligne glace soft	page 15	Stabilisateurs	page 30
Ice mix	page 16	Pâtes lait et fruit	page 31
Aromatisants et spécialités	page 16	Sauces pour farcir	page 32
Ligne Gold	page 17	Miroir Glaçages	page 32

BASES LAIT

Il n'y a pas des limites à la variété des goûts de glaces, mais quand même tout les glaces ont en commun la base, peut-être l'élément le plus important pour rejoindre la cohérence et la structure qu'on désire. Leagel vous offre une vaste gamme de bases en poudre, plus ou moins complètes, pour répondre aux différents besoins du glacier.








COD.	DESCRIPTION				
114201	Artika 100	●	70	6 x 2 kg	C
111301	Base Classic 50	●	35	6 x 2 Kg	C
111401	Base Classic 100	●	70	6 x 2 Kg	C
115401	Base Eccelsa	●	70	6 x 2 kg	C
115601	Base Lait 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 + migl.	12 x 1,1 Kg	C (50°)
111001	Cuor di Panna 50 Froid	●	35	6 x 2 kg	F
112701	Cuor di Panna 50 Froid Plus	●	35	6 x 2 kg	F
114901	Competition 100	●	70	6 x 2 kg	C
114605	Complet	●	330	10 kg	C
111601	La Numéro Uno	●	70	6 x 2 kg	C
110201	Lea Pan 50 C/F	●	35	6 x 2 kg	C/F
110101	Lea Pan 50	●	35	6 x 2 Kg	C
110401	Lea Pan 100 C/F	●	70	6 x 2 kg	C/F
110301	Lea Pan 100	●	70	6 x 2 Kg	C
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
114801	Panna 50 C/F	●	35	6 x 2 kg	C/F
114301	Panna 100	●	70	6 x 2 kg	C
114401	Royal 50 C/F	●	35	6 x 2 kg	C/F
111901	Tuttapanna 50 C/F	●	35	6 x 2 kg	C/F
115801	Base Natura 100 Gelato Master School	●	100	6 x 2 Kg	C
114101	Base Giò 50	●	35	6 x 2 KG	C
 115901	Base Centurione	●	70	6 x 2 kg	C

BASES FRUIT

Les bases fruit Leagel rehaussent les goûts des fruits en donnant la fraîcheur et l'authenticité typiques de fruits juste recueillis et permettent d'obtenir une glace crémeuse et tartinables. Idéales aussi pour la préparation de sorbets.







COD.	DESCRIPTION				
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	Citron 50	●	35	6 x 2,5 kg	C/F
126901	Base Fruit 50 Gelato Master School 	●	35	6 x 2 Kg	C/F

NEUTRES

8
.....
9




Pour les glaciers qui veulent construire sa propre base on a développé une ligne de Neutres lait et fruit à raffiner avec des intégrateurs et d'autres matières premières.

COD.	PRODOTTO				
130501	Neutre N1 10g Chaud	●	6 - 8	6 x 2 kg	C
130401	Neutre Lea Cal 10 Froid	●	8 - 10	6 x 2 kg	F
130601	Neutre CL 10	●	8 - 10	6 x 2 kg	C
130101	Neutre Lait 5 Chaud	●	5	6 x 2 kg	C
130701	Neutre Fruit 5 Froid	●	5	6 x 2 kg	F
131201	Neutro Gelato Master School	●	5	6 x 2 Kg	C

INTEGRATEURS

AMELIORATEURS DE STRUCTURE






Il s'agit d'une ligne de produits, en pâte ou poudre, qu'on peut ajouter à la base lait ou fruit afin de rehausser les saveurs, la plasticité, la structure et le temps de conservation de la glace. Ces produits permettent, selon les différents dosages d'emploi, de modifier la structure de la glace en fonction des besoins.

COD.	DESCRIPTION				
260101	Lea Fin	●	10-30	2 x 5 kg	F
141001	Lea Plus Protein	●	20-40	6 x 2 kg	C/F
140901	Lea Maltodex	●	10-30	6 x 2 kg	C/F
141301	Miglioratore pour Crèmes et Fruits*	●	10-30	6 x 1,3 kg	C/F
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oliva 	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F
141601	Glucosil Gelato Master School	●	40-50	6 x 2 Kg	C/F
142001	Protein Plus Gelato Master School	●	40	6 x 2 Kg	C/F



GLACE CHAUDE










La glace chaude est un agréable compromis entre la glace classique et le semifreddo. Sublime et intense, cette glace est douce et crémeuse, chaude dans la bouche et attrayante pour les yeux. Un produit idéal dans les mois d'hiver, en saveurs différents en ajoutant simplement à la base les pâtes concentrées.

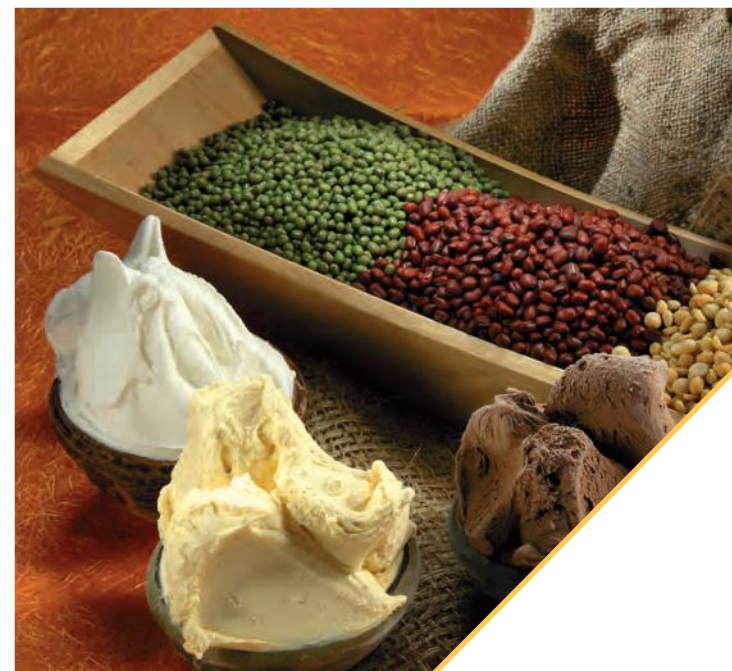
COD.	PRODOTTO				
160801	Panna Mont	●	500	6 x 2,5 kg	F
164401	Mousse au soja	●	600	6 x 2,5 kg	F
160701	Panna Melody	●	500	6 x 2 kg	F
164701	Mousse Vegana 	●	600	6 x 2,4 Kg	F

DES SOJA

LA GLACE DE SOJA

La glace de soja, image de la bonté et de la santé, vous offre de façon équilibrée et délicieusement savoureuse toutes les propriétés nutritives du soja sans sacrifier le goût et l'onctuosité de la glace traditionnelle. La glace de soja est sans lactose, sans cholestérol, sans sucre, riche en fibres et contient des matières grasses uniquement végétales.

COD.	DESCRIPTION				
150101	Base Soja (avec fructose) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150401	Soja Cacao (avec fructose) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151001	Soja Pomme Verte (avec fructose) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151101	Soja Vanille avec Baies (avec fructose) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151501	Soja Crème (avec fructose) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)



RIZ

LA GLACE DE RIZ

La glace de riz est une savoureuse et saine alternative à la glace traditionnelle, conçue pour les cœliaques, qui doivent suivre un régime sans gluten et ainsi pour les intolérants au lait de vache commune qui ne veulent pas renoncer au plaisir d'une glace traditionnelle.

COD.	DESCRIPTION				
153001	Riz & Crème 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
153101	Riz & Vanille 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)

GELATO VEGAN

Avec Gelato Vegan est possible proposer un comptoir complet de glaces veganes en choisissant parmi la vaste gamme des produits Leagel certifiés "vegan ok", au fin de assurera vos clients un produit sans aucun ingrédient d'origine animale. Grâce aux produits de la gamme Gelato Vegan est possible préparer d'une façon pratique et rapide glaces et semifreddi, à la creme et aux fruits.



COD.	DESCRIPTION					
152501	Base Vegan	●	280 + migl.	12 x 1,1 Kg	C (50°)	
126901	Base Fruit 50 Gelato Master School	●	35	6 x 2 Kg	C/F	
260201	Miglioratore a base di olio d'oliva	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F	
164701	Mousse Végane	●	600	6 x 2,4 Kg	F	
150101	Base Soja (avec fructose)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
150301	Soja A.C.E. (avec fructose)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
150401	Soja Cacao (avec fructose)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
151001	Soja Pomme Verte (avec fructose)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
151101	Soja Vanille avec Baies (avec fructose)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
151501	Soja Panna	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
153001	Riz & Crème	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)	
153101	Riz & Vanille	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)	
152701	Réglisse, Menthe et Fenouil	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
152901	Camomille, Mélisse et Passiflore	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
152801	Myrtille, Sureau et Citron	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
126501	Easy Thé Vert	●	500	12 x 1,25 Kg	F	
152601	Poire & Gingembre Végane	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
113605	Box Super Black	●	695	12,8 Kg	C (50°)	
212905	Pâte Nocciola Piemonte IGP	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
213305	Pâte Amande d' Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
312505	Pâte Vanille Gold	●	30	1 x 3,5 Kg	C/F	
212605	Pesto de Pistaches	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
214605	Pesto de Amandes Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
214705	Pesto - Noisettes Piemonte IGP	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
213205	Couverture au Chocolat fondant Grand Cru	●	Q.B.	1 x 3,5 Kg	C	
214405	Nocciola Piemonte IGP Strong	●	80	2 x 3,5 Kg	F	
232301	Loveria® Noire	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F	
232401	Vegella®	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F	
126401	Base Fruitube®	●	200	6 x 2,5 Kg	F	
212630	Pesto di Pistaches en pot	●	100	6 x 1,2 Kg	F	
312530	Vanille Gold en pot	●	30	6 x 1,5 Kg	F	
213705	Pistache Pur Sicilia	●	80	1 x 3,5 Kg	C/F	
214905	Pistacchio Verde di Bronte AOP	●	80	1 x 3,5 Kg	C/F	

RELAXING GELATO®

Des nobles infusion deviennent sorbet. Avec relaxing gelato tu vivras une nouvelle expérience sensorielle: fleurs, racines et herbes se mélangent dans une symphonie de saveurs qui dévient glace en séduisant corp et esprit.

COD. DESCRIPTION

COD.	DESCRIPTION				
152801	Camomille, Mélisse et Passiflore 	●	450 + migl.	12 x 1,2 Kg	C (50°)
152901	Réglisse, Menthe et Fenouil 	●	450 + migl.	12 x 1,2 Kg	C (50°)
152701	Myrtille, Aine' et Citron 	●	450 + migl.	12 x 1,2 Kg	C (50°)









EASY LIGNE EASY LAIT

Une ligne de bases lait déjà complètes du goût qui permettent au glacier modern d'offrir les parfums traditionnels de la glace italienne avec un seul produit.

Une nouvelle façon de faire la glace, pratique et rapide, qui annule le risque d'erreur pendant le mélange des différentes matières premières et assure une qualité de produit élevée et constante.





Idéales aussi pour la glace soft.

COD. DESCRIPTION

COD.	DESCRIPTION				
122801	Easy Café	●	450	10 x 1,35 Kg	F
123001	Easy Lait	●	400	10 x 1,2 Kg	F
122601	Easy Yaourt (avec fructose)	●	400	10 x 1,2 Kg	F
122401	Easy Ricotta	●	400	10 x 1,2 Kg	F
126801	Easy Caramel Salé	●	400	10 x 1,2 Kg	F
123901	Easy Cheesecake	●	600	8 x 1,5 Kg	F
123801	Crème de Riz	●	680	8 x 1,7 Kg	C (90°)
 123701	Crème de Riz Vegan 	●	665	8 x 1,6 Kg	C (90°)
153401	Black Coconut	●	500	12 x 1,25 Kg	F

FRUITCUB3







Fruitcub3 est la solution pratique et révolutionnaire pour une glace naturelle et délicieuse. Pâtes concentrées avec plus de 70% de fruits, faciles à utiliser et parfaites pour la préparation de sorbets, mais aussi de granitas siciliens, cocktails et smoothies.

COD.	DESCRIPTION				
344030	Poire	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344130	Maracuja	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344230	Papaye	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344330	Mangue Alphonso	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344430	Framboise	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344530	Fraise	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344630	Myrtille	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
344730	Griotte	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 344830	Goyave	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 344930	Figue de Barbarie	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 345030	Mûre Noire	●	1 pot x 2 l	6 x 1,55 Kg	F

EASY FRUIT






Une ligne de bases fruit déjà complètes du goût qui nécessite seulement l'ajout d'eau. Une nouvelle façon de faire la glace, pratique et rapide, qui annule le risque d'erreur pendant la mélange des différentes matières premières et assure une qualité de produit élevée et constante. Idéales aussi pour les sorbets.



COD.	DESCRIPTION				
120901	Easy A.C.E.	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121001	Easy Ananas	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121101	Easy Pastèque	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121201	Easy Arancello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121301	Easy Banane	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121401	Easy Noix de Coco	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121501	Easy Fraise	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121601	Easy Fraise avec Morceaux	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121701	Easy Fruits du Bois	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121801	Easy Lemonello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121901	Easy Citron Bon Bon	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122001	Easy Pomme Verte	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122101	Easy Melon	●	500	12 x 1,25 Kg	F
125401	Easy Poire	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122201	Easy Pêche	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122301	Easy Pamplemousse Rose	●	500	12 x 1,25 Kg	F
126501	Easy Thé Vert 	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122501	Easy Tropical	●	500	12 x 1,25 Kg	F
152601	Poire & Gongembre Vegane 	●	450	12 x 1,2 Kg	F

LA GLACE AU CHOCOLAT

Toujours attentive aux tendances du marché et des consommateurs Leagel revisite et réinterprète le goût classique du chocolat en créant 3 goûts innovants mais pas extravagants, qui conquerront les clients à partir du premier morceau. Simples à préparer, en ajoutant seulement eau, sont idéales aussi pour être marbrés. Elles peuvent être achetées avec du matériel promotionnel pour publiciser les trois parfums dans la boutique.

COD.	DESCRIPTION				
113005	BOX NERO - Chocolat Fondant 8 sachets de produit de 1,8 kg	●	820	14,4 Kg	C (80°)
113105	BOX MAXILATTE - Chocolat au Lait 8 sachets de produit de 1,5 kg + 1 sachet décoration de 1 kg		600	13 Kg	C (80°)
113205	BOX AVORIO - Chocolat Blanc 8 sachets de produit de 1,5 kg	●	600	12 Kg	C (80°)
113605	BOX SUPER BLACK - Chocolat Extra Noir 	●	695	12,8 Kg	C (80°)





CHOCOLAT MONORIGINE

Un produit en poudre prêt à l'utilisation, pensé pour savourer les arômes des meilleurs cacaos mono-origine. Chaque variation inspire un voyage aux origines du goût pour raconter l'excellence d'un produit au caractère authentique.

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 est la ligne de produits en poudre pour préparer une glace artisanale avec trois fois plus de protéines qu'une préparation traditionnelle et une faible teneur en matières grasses.

	COD.	PRODOTTO				
NEW	127001	Power Vanille	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)
NEW	127101	Power Cacao	●	600	10 x 1,5 Kg	C (50°)
NEW	127201	Power Banane	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)
NEW	127301	Power Caramel Salé	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)

LINEA





C'est une ligne de produits pauvres en calories, idéale pour les gens qui prêtent une particulière attention à leur poids et qui veulent s'enlever un caprice de goût sans renoncer à rester en forme. Ligne ne contient pas du sucre, elle est édulcorée avec Stévia, un sucrant naturel qui est extrait des plantes cultivées dans les montagnes de l'Amérique du Sud. Linea, pour ne pas abandonner la ligne!

	COD.	DESCRIPTION				
	125901	Linea Vanille	●	540 g	10 x 1,4 Kg	F
	126001	Linea Cacao	●	670 g	8 x 1,6 Kg	F



LIGNE GLACE SOFT

Une ligne de produits en poudre parfaitement stabilisés qui nécessitent seulement l'ajout de lait afin d'obtenir une glace soft crémeuse et riche de goût.

	COD.	DESCRIPTION				
	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 (avec fructose)	●	350	6 x 2,5 Kg	F
	161801	Frozen Yaourt	●	270	12 x 1,08 Kg	F





ICE MIX

Avec Ice Mix tu peux préparer tous les genres de glaces à l'alcool. Une idée pétillante pour vivre l'atmosphère de l'apéro dans ton glacier!

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

AROMATISANTS ET SPÉCIALITÉS

Les spécialités sont des produits qui améliorent le goût de gâteaux et glaces. Très indiqués, en glacerie et pâtisserie, pour personnaliser les différentes créations avec une touche qui fait la différence!














COD.	DESCRIPTION				
140401	YogoLea	●	30	6 x 2 Kg	F
140301	Lea Yogo 30	●	30	6 x 2 Kg	F
140201	Mascarpone 30	●	30	6 x 2 Kg	F
311905	Rinforzo Panna (Aromatisant pour Glaces au Lait)	●	10-30	2 x 3,5 Kg	F
310501	Café 20 (concentré)	●	20	4 x 3 Kg	F
313101	Zuppa Inglese 30 (concentré)	●	30	4 x 3 Kg	F
321301	Lemonella 25	●	25	6 x 2,7 Kg	F
141701	Cheesecake 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
141801	Ricotta 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
141901	Mascarpone 50 Gelato Master School	●	50	6 x 2 Kg	F
327030	Pâte Orange Sanguine Composant A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326930	Pâte Orange Sanguine Composant B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327230	Pâte Mandarine Tardivo Di Ciaculli Composant A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327130	Pâte Mandarine Composant B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327430	Pâte Citron Primofiore Sicile Composant A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327330	Pâte Citron Composant 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®

Ligne Gold, allie la meilleure tradition de la glacierie italienne a l'innovation, à travers des méthodes de production d'avant-garde. Une sélection précieuse et exclusive de goûts "classiques", rendus uniques, parmi un choix judicieux des matières premières recherchées et exclusives, des zones d'origine d'excellence : Ligne Gold propose une gamme de glaces uniques, raffinés et de qualité élevée pour faire, de Votre produit, une glace unique et exclusive et pour les consommateurs plus exigeants et attentifs, une extraordinaire occasion de goûter une glace de vrai connaisseur.



COD.	DESCRIPTION				
212905	Pâte Nocciola Piemonte I.G.P. 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
213305	Pâte Amande di Avola 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
312505	Pâte Vanille Gold 	●	30	1x3,5 Kg	C/F
212605	Pesto de Pistaches® 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
214605	Pesto de Amandes Avola 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
214705	Pesto - Noisettes Piemonte IGP 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
213205	Couverture au Chocolat fondant Grand Cru 	●	Q.B.	1x3,5 Kg	C
213705	Pistache Pur Sicilia 	●	80	1x3,5 Kg	C/F
214905	Pistacchio Verde di Bronte AOP 	●	80	1x3,5 Kg	C/F

LINEA GOLD®

PÂTES AU LAIT






Les pâtes au lait sont ajoutés à la base avant de la congeler, pour donner le goût à la glace. Avec une dose variable selon la consistance et l'intensité du goût que vous désirez rejoindre, elles sont produites à partir de matières premières de haute qualité et disponibles comme pâtes classiques et traditionnelles ainsi que comme pâtes plus innovantes et d'auteur. Certaines sont également disponibles en kit avec publicité.



COD.	DESCRIPTION				
215005	Bacio di Dama	●	100	2 x 3,5 Kg	F
310105	Biscuit	●	60	2 x 3,5 Kg	F
310205	Bleu Gum	●	60	2 x 3,5 Kg	F
310405	Bubble Gum	●	60	2 x 3,5 Kg	F
213405	Cacahuètes	●	80	2 x 3,5 Kg	F
210205	Café	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310605	Café Blanc	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310705	Cannelle	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310805	Caramel d'Or	●	80	2 x 3,5 Kg	F
310905	Cassata aux Agrumes	●	100	2 x 3,5 Kg	F
313805	Ciao Pippy	●	50	2 x 3,5 Kg	F
210305	Chocolat Blanc	●	80	2 x 3,5 Kg	F
214205	Chocolat Fondant	●	100	2 x 3,5 Kg	F
311105	Crème 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
313405	Gelato Rock®	●	60	2 x 3,5 Kg	F
210905	Gianduya	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211005	Gianduya Amère	●	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	Amande Douce	●	80	2 x 3,5 Kg	F
311505	Mare Azzurro	●	60	2 x 3,5 Kg	F
311605	Marron Glacé	●	80	2 x 3,5 Kg	F
313505	Muffin®	●	50	2 x 3,5 Kg	F

PÂTES AU LAIT







COD.	DESCRIPTION				
211401	Noisette Italia	●	80	2 x 5 Kg	C/F
214405	Nocciola Piemonte I.G.P. Strong 	●	100	2 x 5 Kg	C/F
211301	Noisette Principe	●	100	2 x 5 Kg	C/F
213805	Noisette Reale	●	80	2 x 3 Kg	C/F
213601	Noisette "Rocca"	●	80	2 x 5 Kg	C/F
211505	Noix	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211605	Cacao & Noisette	●	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	Pistache Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212705	Pistache Pur Mediterraneo	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
214305	Pistache Pur Nature	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
213905	Pistache Reale	●	80	2 x 3 Kg	F
214805	Pistache Puro Premium	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212105	Praline	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312005	Sultano d'Oro (malaga)	●	100	2 x 3,5 Kg	F
312105	Sultano d'Oro Succo	●	100	2 x 3,5 KG	F
312305	Tiramisù	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312705	Vanille 25 C avec Baies	●	25	2 x 3,5 Kg	F
312805	Crème Vanille 50 Œufs et Baies	●	50	2 x 3,5 Kg	F
312905	Vanille	●	80	2 x 3,5 Kg	F
315205	Vanille Française	●	30	2 x 3,5 Kg	F
315305	Vanille Prestige	●	30	2 x 3,5 Kg	F
313605	Vanille Supreme	●	25	2 x 3,5 KG	C/F
313005	Sabayon	●	80	2 x 3,5 Kg	F
315105	Barbe a Papa	●	70	2 x 3,5 Kg	F

FRUIT

PÂTES FRUIT

Il s'agit d'une ligne de pâtes concentrées à utiliser en les ajoutant à la base fruit. Dans la production de ces pâtes, Leagel utilise un processus qui maintient la fraîcheur, la nature et le goût des fruits tels que si étaient juste recueillis. Qualité et uniformité du produit sous l'enseigne de la nature!





COD.	DESCRIPTION				
322505	Açaï	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320105	Abricot	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320205	Ananas	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320405	Orange	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320505	Banane	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320605	Cerise	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320705	Noix de Coco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320805	Cola	●	60	2 x 3,5 Kg	F
320905	Fraise Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321005	Fruits du Bois	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321105	Kiwi	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321205	Framboise	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321405	Réglisse	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321505	Mandarine	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321605	Mangue	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322705	Mangue Alphonso	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321705	Maracuja	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321805	Pomme Verte	●	80	2 x 3,5 Kg	F
326705	Grenade	●	70	2 x 3,5 Kg	F
321905	Melon	●	80	2 x 3,5 Kg	F
323105	Menthe Blanche	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322005	Menthe Verte	●	50	2 x 3,5 Kg	F
322105	Myrtille	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322205	Mûron	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322405	Pêche	●	80	2 x 3,5 Kg	F

LOVERIA - RIMIX

Loveria est la crème irrésistible pour vos glaces et bien plus encore! Doux et au goût intense, il est idéal pour marbrer la glace, décorer et glacer les gâteaux, garnir les crêpes et les cornets de glace et pour préparer la célèbre "cremino" ou les délicieux iced lattes.



COD.	PRODOTTO				
231301	Loveria	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232001	Loveria Chocolat Blanc	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
233101	Loveria Café	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232301	Loveria Noire 	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
233001	Loveria Lait	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232101	Loveria Noisette	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232201	Loveria Pistache	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232801	Loveria Caramel	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
231330	Classique (petit pot)	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232030	Blanc (petit pot)	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232130	Noisette (petit pot)	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232230	Pistache (petit pot)	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232330	Noire (petit pot) 	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232830	Caramel (petit pot)	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F






MARBRAGES LAIT

Les marbrages au lait sont une ligne de produits idéals pour décorer et farcir glaces, semifreddos et crêpes.

Ils sont produits avec les meilleures matières premières, ils ne durcissent pas en contact avec la glace et lient goûts différents.

Ils vous permettent de personnaliser votre glace et d'offrir de façon très facile, mais très efficace, goûts nouveaux et gourmandes.



COD.	DESCRIPTION				
233301	Bacio di Dama	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
232901	BiscottoBlack		Q.B.	2 x 5 Kg	F
231701	Buonissimo!		Q.B.	2 x 4 Kg	F
232701	Buonissimo! White		Q.B.	2 x 4 Kg	F
233201	Choco Lemon		Q.B.	2 x 5 Kg	F
233401	Choco Raspberry	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
233501	Choco Speculoos		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230101	Ciocchella®	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
230401	ChocoBiscuit		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230801	ChocoCafé		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230501	ChocoCoco	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231101	CioccoFlakes		Q.B.	2 x 4 Kg	F
NEW 233601	Choco Flakes - Pistache		Q.B.	2 x 4 Kg	F
230601	ChocoNoisette	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231901	ChocoPistache	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
230701	ChocoRiz		Q.B.	2 x 4 Kg	F
232601	CioccoCrunch		Q.B.	2 x 5 Kg	F
231001	Gelato Rock® Marbrage	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231801	Malt'Ovo Marbrage		Q.B.	2 x 5 Kg	F
231201	Muffin Marbrage		Q.B.	2 x 5 Kg	F
232401	Vegella 	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
231601	Chocolat blanc (bouteille)	●	Q.B.	6 x 900 g	F

MARBRAGES FRUIT

Il s'agit de marbrages à base de fruits, riches de morceaux, idéals pour farcir et garnir glaces, gâteaux, crêpes et yaourt. Le processus utilisé pour la production nous permet de conserver intacts le goût et la texture morbide.



COD.	DESCRIPTION				
330305	Griotte en bocal	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330301	Griotte	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
334205	Marbrage Orange (avec zestes)	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
333505	Cherry Red	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
334405	Figues caramélisées	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
330505	Figue	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330605	Fraise	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332605	Fruit Passion	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330705	Fruits du Bois	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331805	Framboise	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330805	LemonCedro	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332405	Mandarine	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
333905	Mangue	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330905	Pomme et Cannelle	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334005	Melagrana	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331005	Pomme Verte	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334505	Myrtille	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334705	Airelle rouge	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331105	Mou	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332905	Poire	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331305	Pêche-Orange	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331405	Sultano d'oro (Malaga)	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331505	Fraise (avec fructose)	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
331605	Fruits du Bois (avec fructose)	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
334130	Lemon Pie	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
334605	Citron (avec Ecorces)	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330105	Griotte au Sirop en bocal	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330101	Griotte au Sirop	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
334305	Gingembre	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F

COUVERTURES STICKAWAY®

Un mélange extraordinaire de saveurs, pour les amateurs du chocolat, en sept parfums de qualité et goût inimitables. Sans graisses végétales hydrogénées, sans colorants artificiels, avec un pourcentage de chocolat très élevé, les couvertures de Leagel servent à enrichir et décorer les bacs de glace, desserts surgelés, parfaits et, nouveauté absolue, produire des biscuits et glaces sur bâtonnet. Une nouvelle tendance pour le glacier artisanal, la glace sur bâtonnet, elle est facile à préparer et a un impact visuel fort ainsi que le succès est assuré.







COD.	DESCRIPTION				
115101	Base Stickaway®	●	100	6 x 2 Kg	F
220930	Stickaway® au Caramel	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220130	Stickaway® au Chocolat Blanc	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220230	Stickaway® au Chocolat au Lait	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220330	Stickaway® au Chocolat Fondant	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220430	Stickaway® au Café	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220530	Stickaway® à la Noisette Pure	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220630	Stickaway® au Pistache Pur	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220730	Stickaway® à la Fraise	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220830	Stickaway® au Citron	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
210401	Couverture pour Stracciatella	●	Q.B.	2 x 5 Kg	C (30°)
210430	Couverture pour Stracciatella (bouteille)	●	Q.B.	6 x 900 g	C (30°)

COU- VERTU- RES

TOPPINGS

Servir une glace est un art: la création des coupes ou desserts requiert la combinaison de formes, de couleurs et de saveurs. Leagel vous offre une ligne de toppings aux fruits et crèmes, qui contribueront à enrichir le goût et la couleur de vos créations.








COD.	DESCRIPTION				
350301	Amarena	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350401	Orange	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350501	Banane	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350601	Café	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
353301	Cocco	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350801	Caramel	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350701	Chocolat	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352201	Crème Catalane	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352801	Fraise	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351101	Fruits du Bois	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351201	Kiwi	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351301	Framboise	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352701	Mangue	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351401	Melon	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351501	Menthe	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352401	Miel	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351601	Myrtille	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351701	Mou	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
250201	Noix	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
250101	Noisette	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351801	Tiramisù	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351901	Tropical	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352001	Vanille	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352101	Sabayon	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F

RESTAURANT

LIGNE RESTAURANT

Un bon gâteau est une digne conclusion d'un repas et apporte de la joie à l'humeur et au palais. Avec la ligne de produits pour restaurants, maintenant il est plus facile de préparer des poudings, crèmes de pâtisserie, crêpes et bien d'autres délices!



COD.	DESCRIPTION					
161901	Pouding au Chocolat Instantané	●	150	10 x 1,5 Kg	C	
162001	Pouding à la Vanille Instantané	●	150	10 x 1,5 Kg	C	
162301	Crème Golosa à Froid	●	400-450	6 x 2 Kg	F	
162401	Mix Crêpes Doux		840	6 x 2,5 Kg	F	
162101	Crème Caramel dessert	●	130	10 x 1,5 Kg	C	
162201	Panna Cotta dessert	●	140	10 x 1 Kg	C	
161201	Tiramisu Dessert	●	270	6 x 2 Kg	F	
162701	Chocolat Chaud	●	250	6 x 2,5 Kg	C	
164601	Crème Catalane dessert	●	180	6 x 1,8 Kg	F	
161301	Sorbet au Citron	●	500	12 x 1,25 Kg	F	
162901	Ice Café	●	500	12 x 1,25 Kg	F	

EASY ICE

Easy ice est la nouvelle ligne de produits en poudre pour faire la glace... dans la Granite Machine! Easy ice vous permet d'obtenir une vraie glace sans utiliser de machines traditionnelles, mais avec une machine spéciale. il n'est pas un sorbet, il s'agit pas d'une glace soft, c'est une vraie glace! Idéal pour agrandir la gamme de bars, restaurants et hôtels.

COD.	DESCRIPTION				
165001	Easy Ice Fior di Latte	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165201	Easy Ice Yogurt	●	425	12 x 0,850 Kg	F
165301	Easy Ice Café	●	425	12 x 0,850 Kg	F

FRUITUBE

Fruitube est le tube tous fruits, goût et nature. Une proposition originale pour les glaciers, une nouvelle façon d'apprécier de fruits à la plage ou dans la ville! Gourmand et rafraîchissant, toujours frais, synonyme de santé et de bonté. Fruitube est très facile à préparer, avec beaucoup de fruits frais, sans gras et sucré avec fructose. C'est la pause colorée et rafraîchissante pour les adultes, véritable casse-croûte pour les enfants, recharge pour les sportifs et ainsi que le caprice toute nature pour ceux qui veulent se maintenir en forme

COD.	DESCRIPTION				
126401	Base Fruitube 	●	200	6 x 2,5 Kg	F
404401	Kit Fruitube Composée de: 15 kg Base Fruitube + 1 Exposer pour 28 tubes + 200 tube + 2 livres de recettes + 2 poster + 1 Totem publicitaire				







SIROPS

SIROPS POUR GRANITA

Entre sorbets et boissons glacées on trouve la Granita fierté de la tradition sicilienne; leur préparation est très simple et leur succès est lié à la qualité des ingrédients.





Les sirops pour granita Leagel avec une teneur élevée en fruits, garantissent une boisson rafraîchissante et savoureuse avec une couleur naturelle.

COD.	DESCRIPTION				
360201	Griotte	●	250	4 x 3 Kg	F
360301	Orange	●	250	4 x 3 Kg	F
360401	Cola	●	250	4 x 3 Kg	F
360501	Fraise	●	250	4 x 3 Kg	F
360701	Citron	●	250	4 x 3 Kg	F
360801	Pomme Verte	●	250	4 x 3 Kg	F
360901	Menthe	●	250	4 x 3 Kg	F
361101	Tropical Blue	●	250	4 x 3 Kg	F
161701	Neutre pour Granita	●	150 - 200	6 x 2,5 Kg	F

GRAINS

LIGNE GRAINS

Récemment les consommateurs sont toujours à la recherche des glaces gourmandes et à « mordiller ». En utilisant les grains Leagel vous pourrez personnaliser votre glaces en créant de nouvelles combinaisons de goûts attrayantes pour les yeux, délicieuses pour le palais et qu'ils font "crock"!

COD.	DESCRIPTION				
410901	Noisettes TGT Entières Grillées	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 417201	Noisettes Grillées cultivar Tonda di Giffoni	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
416201	Décoration pour Cheesecake		Q.B.	8 x 1 Kg	
410201	Grains Cuore*	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
413401	Décoration pour Crème Catalane	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
416701	Décoration Lemon Pie		Q.B.	8 x 1 Kg	
413201	Amandes en pièces	●	Q.B.	10 x 1 Kg	
414501	Merengue Granulé		Q.B.	6 x 1 Kg	
410401	Noisettes en pièces	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
410501	Pistaches en pièces	●	Q.B.	10 x 1 Kg	
410701	Amandes Sucrées	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
411001	Coco Râpé	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	
417001	Décoration Barbe a Papa		Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 411101	Granellone de Noisette	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 411801	Granellone de Pistache	●	Q.B.	10 x 1 Kg	



CACAO

COD.	DESCRIPTION				
411401	Seleção - Mélange de cacaos réputés 22-24	●	60	8 x 1,5 Kg	C
416801	Liquirizia in polvere Amarelli	●	30	6 x 1 Kg	F
NEW 417101	Lait Condensé DMK	●	Q.B.	1 x 5 Kg	

KIT



COD.	DESCRIPTION	COMPOSÉ DE
404401	Kit "Fruitube®"	15 kg Base Fruitube® + 1 exposer pour 28 tubes + 200 tube + 2 livres de recettes + 2 poster + 1 totem publicitaire
400601	Kit "Crema Catalana"	3,5 kg de pâte Crema Catalana + 2 Kg de Topping + 2 Kg grains + 1 étiquette parfum
405801	Kit "Lemon Pie"	3,5 kg Pâte Lemon Pie, 6 kg Marbrage Lemon Pie, 2 Kg Décoration Lemon Pie, 1 étiquette parfum, 1 fiche d'information
407201	Kit "Bacio di Dama"	3,5 kg Pâte Bacio di Dama, 5 kg Marbrage Bacio di Dama, 1 étiquette parfum, 1 fiche d'information
407401	Kit "Iced Latte"	1,2 Kg par type des suivantes Loveria®: Loveria® Classique, Loveria® Blanc, Loveria® Noisette, Loveria® Pistache, Loveria® Noire, Loveria® Caramel, 6 mini dispenser Loveria®, 2 roter Iced Latte, 1 affiche cylindrique Iced Latte, 1 livre de recettes "Iced Latte & Smoothies"
407501	Kit "Smoothies"	1,55 Kg par type des suivantes Fruitcub3: Fruitcub3 Poir, Fruitcub3 Maracuja, Fruitcub3 Papaye, Fruitcub3 Mangue Alphonso, Fruitcub3 Framboise, Fruitcub3 Fraise, Fruitcub3 Myrtille, Fruitcub3 Griotte, 2 roter Smoothies, 1 affiche cylindrique Smoothies, 1 livre de recettes "Iced Latte & Smoothies"
NEW 407901	Kit Chocolat "Monorigine"	1 Box Ecuador Monorigine, 1 Box Santo Domingo Monorigine, 1 Box Ghana Monorigine, 1 Box Toiles Monorigine (3 unités)

PÂTISSERIE

LIGNE PÂTISSERIE

UNE GAMME DE PRODUITS SPÉCIFIQUES DÉVELOPPÉS POUR FOURNIR AUX GLACIERS ET PÂTISSIERS DES SOLUTIONS PROFESSIONNELLES TRÈS PRATIQUES ET D'EXCELLENTE QUALITÉ AFIN DE PRODUIRE GÂTEAUX, SEMIFREDDOS, DESSERTS GLACÉS, ET MOUSSES. TOUT CE QU'IL EST NÉCESSAIRE POUR APPORTER AUSSI CHEZ LES GLACIERS LA BONTÉ ET LE RAFFINEMENT DE LA CONFISERIE.



STABILISATEURS







Il s'agit des produits en poudre pour la préparation de base de mousse, semifreddos et des spécialités à la crème.

COD.	DESCRIPTION					
164101	Stabilisateur Semifreddi	●		100	6 x 2 Kg	F
165901	Stabilisateur per Bavaresi	●		200	6 x 2 Kg	F
160801	Panna Mont	●		500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse au soja	●		600	6 x 2,5 Kg	F
164701	Mousse Végane	●		600	6 x 2,4 Kg	F
160701	Panna Melody	●		500	6 x 2 Kg	F
162301	Crème Golosa à froid*	●		400-450	6 x 2 Kg	F

PÂTES LAIT ET FRUIT PÂTISSERIE

Ces pâtes au lait et aux fruits concentrés sont utilisées en particulier pour parfumer la crème fouettée, les desserts glacés, les mousses et tous les autres créations en pâtisserie.







COD.	DESCRIPTION				
210130	Amaretto en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
210230	Café en pot	●	50	6 x 1,2 Kg	F
311330	Crema della Nonna en pot	●	80	6 x 1,5 Kg	F
210530	Crocantino al Rhum en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211030	Giandua Amère en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211130	Amande Douce en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211430	Noisette Italia en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
212630	Pesto di Pistacchi en pot 	●	100	6 x 1,2 Kg	F
212730	Pistache Pur Mediterraneo en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
312330	Tiramisú en pot	●	80	6 x 1,5 Kg	F
212330	Torroncino en pot	●	100	6 x 0,9 Kg	F
312530	Vaniglia Gold en pot 	●	30	6 x 1,5 Kg	F
313030	Sabayon en pot	●	80	6 x 1,2 Kg	F
325130	Orange Pâtisserie	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320530	Banana en pot	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320730	Noix de Coco en pot	●	80	6 x 1,5 Kg	F
325230	Fraise Pâtisserie	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325330	Fruits du Bois Pâtisserie	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325430	Framboise Pâtisserie	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326830	Limone 40 Pâtisserie	●	40	6 x 1,5 Kg	F

PÂTISSERIE

SAUCES POUR FARCIR





Il s'agit d'une ligne de produits de pâtes alimentaires à utiliser, aussi en combinaison avec les marbrages pour remplir et décorer les gâteaux, glaces et desserts.

COD.	DESCRIPTION				
340130	Abricot	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340230	Crème Caramel	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340330	Fraise	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340430	Fruits du Bois	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340530	Framboise	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340630	Citron	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340830	Pêche	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F



MIROIR GLAÇAGES

Il s'agit des gélamines développées pour couvrir gâteaux, tartes et choux à la crème. Avec une saveur intense caractérisent le goût des créations en pâtisserie, restent brillantes, même à températures négatives, sont tartinables, fluides et se rejoignent parfaitement aussi aux gâteaux avec des formes particulières.

COD.	DESCRIPTION				
341130	Chocolat Blanc	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341230	Chocolat Noir	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341330	Orange	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341430	Fraise	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341530	Fruits du Bois	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341630	Framboise	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341730	Maracuja (Fruit de la Passion)	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
342030	Gélatine Neutre	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
342130	Pistache	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F



“ CHAQUE ÊTRE HUMAIN EST NÉ COMME
QUELQUE CHOSE DE NOUVEAU,
QUELQUE CHOSE QUE N’A JAMAIS
EXISTÉ AUPARAVANT. CHACUN A
SA MANIÈRE ORIGINALE DE VOIR,
ÉCOUTER, TOUCHER, GOÛTER, PENSER.
UN MERCI SINCÈRE À TOUTES LES
PERSONNES QUI, CHAQUE JOUR
DONNENT LEUR MÊME, POUR RENDRE
LEAGEL L’ENTREPRISE, QU’ELLE EST.

”

Tonino Sordini



**TONINO LEARDINI
GELATO MASTER
SCHOOL EST L'ÉCOLE
D'APPRENTISSAGE
ET SPÉCIALISATION
POUR GLACIERS
ET PÂTISSIERS
QUI CHERCHENT
UNE FORMATION
PROFESSIONNELLE
D'HAUT PROFIL.**





DEDIÉE AU MAITRE GLACIER TONINO LEARDINI, C EST
UNE ECOLE EXCLUSIVE FORMÉE PAR PLUSIEURS MAITRES
GLACIRS ITALIENS SPECIALISÉS DANS LA PRODUCTION
DE GLACE ARTISANALE D HAUTE QUALITÉ.

L'école est née parmi un idée de Leagel, Société leader du secteur des ingrédients semi fini pour glaces et pâtisserie, référence du marche des produits d'haute qualité.

Depuis toujours Leagel utilise les meilleures matières premières pour créer ses produits, et met à disposition des glaciers et pâtisseries un service de formation professionnelle, grâce à une équipe de techniciens démonstrateurs qualifiés et plus de 40 ans d'expérience.

L'école de formation Tonino Leardini Gelato Master School est née sur ces prémisses, pour diffuser la connaissance des techniques appropriée set des meilleurs ingrédients pour une glace de qualité supérieure aux glaciers professionnels ou à qui veut commencer cette profession.



**QUALITÉ
SUPÉRIEURE
POUR LA GLACE
ARTISANALE**

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