

CATALOGO GENERALE

QUALITÀ
SUPERIORE
PER IL GELATO
ARTIGIANALE

LEAGEL

ingredienti per gelateria e pasticceria



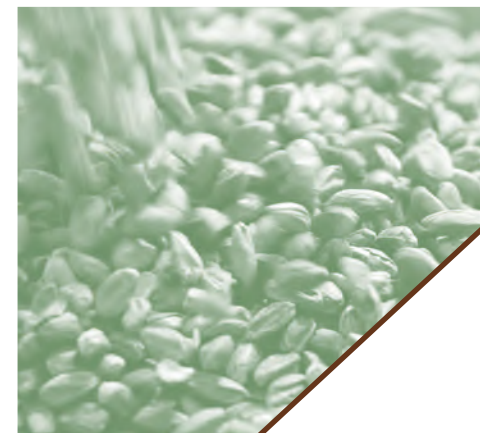


**ABBIAMO CREATO
UN BUON GELATO,
POI ABBIAMO DECISO
DI SPINGERCI OLTRE.**



Nata all'inizio degli anni 90, **Leagel** è un'azienda di semilavorati per gelateria e pasticceria che con costanza, passione e professionalità è riuscita a realizzare il sogno dei suoi fondatori: **raggiungere l'eccellenza nel settore della produzione e affermarsi a livello commerciale in campo nazionale e internazionale.** Tutte le nostre attività sono guidate da una filosofia imprenditoriale semplice e trasparente, frutto degli insegnamenti del fondatore Sig. **Leardini Tonino**, che ha saputo trasmettere la sua devozione per l'arte dolciaria a tutte le persone che lavorano in **Leagel**. Un impegno costante basato su un rapporto di completa fiducia con i nostri Clienti che sanno di poter contare su un'azienda giovane e dinamica, in grado di fornire loro un supporto tecnico adeguato, di soddisfare esigenze di personalizzazione dei semilavorati e continue novità sia a livello di prodotti che di strategie commerciali vincenti.

**ALTA TECNOLOGIA
PER MANTENERE
I SAPORI
DELLA TRADIZIONE
ARTIGIANALE.**





I NOSTRI PRODOTTI NASCONO DALLE MIGLIORI MATERIE PRIME, TRASFORMATE CON LA CURA E LA PASSIONE DI UNA VOLTA, PER PRESERVARE TUTTO IL GUSTO E L'AROMA DEL VERO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO.

Oggi Leagel rappresenta un punto di riferimento importante per il settore. Disponiamo di una capillare rete di vendita diretta in Italia ed in Germania e di una fitta rete di importatori e distributori nel Mondo. Presente con due stabilimenti di produzione, il primo nella Repubblica di San Marino ed il secondo a Sete Lagoas, nel cuore del Brasile, ci impegniamo, giorno per giorno, per divulgare, fino oltre Oceano, l'arte del gelato italiano. La qualità dei nostri prodotti è per noi un impegno costante e la ricerca dell'eccellenza è la nostra mission quotidiana. Siamo in grado di proporre ai nostri clienti prodotti con caratteristiche uniche nel settore, ottenuti con macchinari costruiti ad hoc per le nostre esigenze di lavorazione. L'esperienza dei tecnologi alimentari e le più aggiornate apparecchiature di produzione e controllo sono gli elementi basilari per il continuo sviluppo della nostra attività di produzione.

LEGENDA



DOSAGGIO PER
LT. DI LATTE/PANNA



DOSAGGIO PER
LT. DI ACQUA



DOSAGGIO PER
Kg. DI MISCELA



GLUTEN FREE



IMBALLO



LAVORAZIONE
C= CALDO • F= FREDDO



PRODOTTO CERTIFICATO
VEGAN OK


SOMMARIO

Basi Latte..... pag.	7	Paste Crema..... pag.	18
Basi Frutta..... pag.	8	Paste Frutta..... pag.	20
Neutri..... pag.	8	Loveria..... pag.	21
Integratori..... pag.	9	Variegati Crema..... pag.	22
Gelato Caldo..... pag.	9	Variegati Frutta..... pag.	23
I Love Soia..... pag.	10	Coperture - Stickaway..... pag.	24
Gelato di Riso..... pag.	10	Topping..... pag.	25
Gelato Vegan..... pag.	11	Ristorazione..... pag.	26
Relaxing Gelato..... pag.	12	Easy Ice..... pag.	26
Easy Crema..... pag.	12	Fruitube..... pag.	27
Fruitcub3..... pag.	13	Sciroppi per Granita..... pag.	27
Easy Frutta..... pag.	13	Granelle..... pag.	28
Gelato al Cioccolato..... pag.	14	Cacao - Liquirizia..... pag.	28
Cioccolato Monorigine..... pag.	14	Kit..... pag.	29
Power - Protein Gelato..... pag.	15		
Linea..... pag.	15	LINEA PASTICCERIA	
Gelato Soft..... pag.	15	Stabilizzanti..... pag.	30
Ice Mix..... pag.	16	Paste Crema e Frutta..... pag.	31
Specialità e Preparati Aromatizzanti..... pag.	16	Farciture..... pag.	32
Linea Gold..... pag.	17	Glasse a specchio..... pag.	32

BASI LATTE






Non c'è limite alla varietà di sapore dei gelati, ma tutti i gusti hanno in comune la base, forse l'elemento più importante per avere il gelato dalla consistenza e struttura che più ci piace. Leagel propone una vasta gamma di miscele base in polvere, più o meno complete, per soddisfare tutte le esigenze di lavorazione del gelatiere.



COD.	PRODOTTO				
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
111001	Base Cuor di Panna 50 a Freddo	●	35	6 x 2 Kg	C/F
115401	Base Eccelsa	●	70	6 x 2 Kg	C
115601	Base Latte 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°)
114901	Competition 100	●	70	6 x 2 Kg	C
114605	Complet	●	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 a Freddo	●	35	6 x 2 Kg	C/F
110301	Lea Pan 100	●	70	6 x 2 Kg	C
110401	Lea Pan 100 a Freddo	●	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 Gelato Master School	●	100	6 x 2 Kg	C
112701	Base Cuor di Panna 50 Plus a Freddo	●	35	6 x 2 KG	C/F
111901	Base Tuttapanna 50 C/F	●	35	6 x 2 KG	C/F
114101	Base Giò 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

BASI FRUTTA

Le basi frutta Leagel esaltano il sapore della frutta donando al gelato la freschezza e la genuinità tipiche della frutta appena raccolta e permettono di ottenere un gelato corposo e spatolabile. Ideali anche per la preparazione di sorbetti.

COD.	PRODOTTO				
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	Limone 50	●	35	6 x 2,5 Kg	C/F
126901	Base Frutta 50 Gelato Master School 	●	35	6 x 2 Kg	C/F



NEUTRI





Per il gelatiere che vuole costruire da solo la propria base, abbiamo creato una linea di neutri latte e frutta da completare con integratori ed altre materie prime.

COD.	PRODOTTO				
130501	Neutro N110 g a Caldo	●	6-8	6 x 2 Kg	C
130401	Neutro Lea Cal 10 a Freddo	●	8-10	6 x 2 Kg	C/F
130601	Neutro CL 10	●	8-10	6 x 2 Kg	C
130101	Neutro Latte 5 a Caldo	●	5	6 x 2 Kg	C
130701	Neutro Frutta 5 a Freddo	●	5	6 x 2 Kg	C/F
131201	Neutro Gelato Master School	●	5	6 x 2 Kg	C

INTEGRATORI

MIGLIORATORI DI STRUTTURA







È una linea di prodotti, in pasta o in polvere, da aggiungere alla miscela base di latte o frutta per esaltarne i sapori, la spatolabilità, la cremosità e la conservazione in vetrina o nel pozzetto. Gli integratori permettono, in base ai diversi dosaggi di impiego, di variare la struttura del gelato e di soddisfare le diverse esigenze del gelatiere.

COD.	PRODOTTO				
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	Miglioratore per Creme e Frutta	●	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



GELATO CALDO

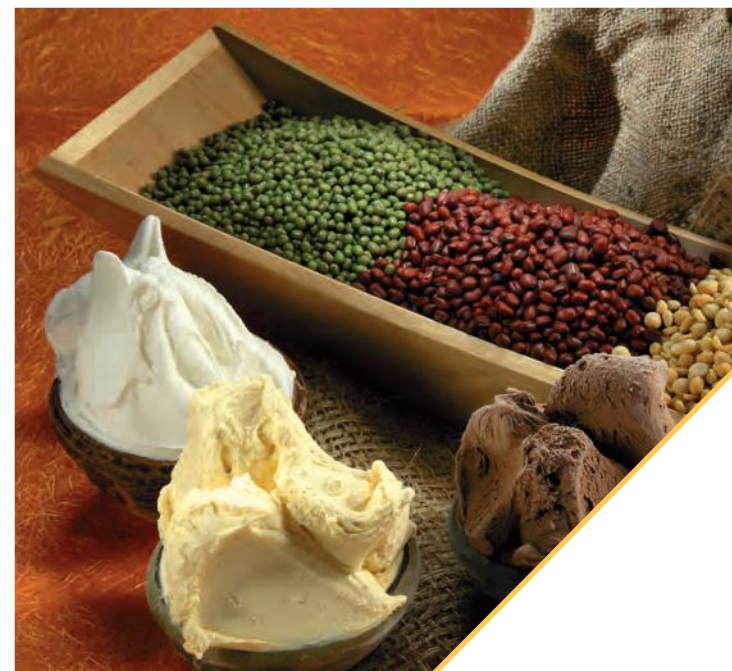
Il gelato caldo è un piacevole punto di incontro tra il gelato classico ed il semifreddo. Dal gusto sublime ed intenso è soffice e cremoso, caldo al palato ed accattivante agli occhi. Ideale da proporre nei mesi invernali, si può realizzare nei gusti più svariati semplicemente aggiungendo alla base per gelato caldo le paste concentrate.

COD.	PRODOTTO					
160801	Panna Mont	●		500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse alla Soia	●		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®

Il gelato alla soia, nato all'insegna della bontà e della salute, offre in modo sano, equilibrato e piacevolmente gustoso tutte le proprietà nutrizionali della soia, senza rinunciare al gusto ed alla cremosità del gelato tradizionale. È senza lattosio, senza colesterolo, dolcificato con fruttosio, ricco di fibre e con grassi di origine vegetale.

COD.	PRODOTTO				
150101	Base Soia (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
150401	Soia al Cacao (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151001	Soia alla Mela Verde (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151101	Soia alla Vaniglia con Bacche (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)
151501	Soia panna (con fruttosio) 	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)



RISO

GELATO DI RISO

Il gelato di riso è un'alternativa gustosa e sana al gelato tradizionale, pensato per chi, come i celiaci, deve attenersi ad una dieta priva di glutine ed alle persone che, intolleranti al comune latte vaccino, non vogliono rinunciare al piacere di un gelato.

COD.	PRODOTTO				
153001	Riso & Panna 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)
153101	Riso & Vaniglia 	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)

GELATO VEGAN

Con Gelato Vegan è possibile proporre fino ad un'intera vetrina di gelato vegano scegliendo tra la vasta gamma di prodotti Leagel certificati "VeganOk", per garantire ai propri clienti un prodotto privo di qualsiasi fonte di origine animale. Grazie ai prodotti della linea Gelato Vegan è possibile preparare in maniera pratica e veloce gelati e semifreddi vegani, di crema e di frutta.



COD.	PRODOTTO					
152501	Base Vegan	●	280 + migl.	12 x 1,1 Kg	C (50°)	
126901	Base Frutta 50 Gelato Master School	●	35	6 x 2 Kg	C/F	
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oliiva	●	30-60	6 x 0,8 Kg	F	
164701	Mousse Vegana	●	600	6 x 2,4 Kg	F	
150101	Base Soia (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
150301	Soia all'A.C.E. (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
150401	Soia al Cacao (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
151001	Soia alla Mela Verde (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
151101	Soia alla Vaniglia con Bacche (con fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
151501	Soia panna (con Fruttosio)	●	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	
153001	Riso & Panna	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)	
153101	Riso & Vaniglia	●	540	10 x 1,35 Kg	C (50°)	
152701	Mirtillo nero, sambuco e limone	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
152901	Liquirizia, Menta e Finocchio	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
152801	Camomilla, Melissa e Passiflora	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
126501	Easy Tè Verde	●	500	12 x 1,25 Kg	F	
152601	Pera & Zenzero Vegan	●	450	12 x 1,2 Kg	F	
113605	Box Cioccolato Super Black	●	695	12,8 Kg	C (50°)	
212905	Pasta Nocciola Piemonte I.G.P.	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
213305	Pasta Mandorla d'Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
312505	Pasta Vaniglia Gold	●	30	1 x 3,5 Kg	C/F	
212605	Pesto di Pistacchi	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
214605	Pesto di Mandorle di Avola	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
214705	Pesto - Nocciola Piemonte I.G.P.	●	100	1 x 3,5 Kg	C/F	
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru	●	Q.B.	1 x 3,5 Kg	C	
214405	Nocciola Piemonte IGP Strong	●	80	2 x 3,5 Kg	F	
232301	Loveria Fondente	●	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 Pistacchi in barattolo	●	100	6 x 1,2 Kg	F	
312530	Vaniglia Gold in barattolo	●	30	6 x 1,5 Kg	F	
213705	Pistacchio 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®

Pregiati infusi diventano gelato. Con Relaxing Gelato vivi una nuova esperienza sensoriale in gelateria artigianale: fiori, radici ed erbe si combinano in un'armonia di gusto che diventa gelato conquistando mente e corpo.

COD. PRODOTTO







COD.	PRODOTTO				
152801	Camomilla, Melissa e Passiflora 	●	●	450 + migl.	12 x 1,2 Kg C (50°)
152901	Liquirizia, Menta e Finocchio 	●	●	450 + migl.	12 x 1,2 Kg C (50°)
152701	Mirtillo nero, sambuco e limone 	●	●	450 + migl.	12 x 1,2 Kg C (50°)



EASY CREMA

Una linea di basi crema in polvere già complete di gusto, che consentono al gelatiere moderno di proporre i gusti più tradizionali del gelato artigianale italiano utilizzando un unico prodotto. Un nuovo modo di fare il gelato, pratico e veloce, che annulla il rischio di errore nella bilanciatura delle diverse materie prime e che garantisce una qualità di prodotto elevata e sempre costante. Ideale anche per gelato soft.

COD. PRODOTTO

COD.	PRODOTTO				
122801	Easy Caffè	●	●	450	10 x 1,35 Kg F
123001	Easy Fior di Latte	●	●	400	10 x 1,2 Kg F
122601	Easy Yogurt (con fruttosio)	●	●	400	10 x 1,2 Kg F
122401	Easy Ricotta	●	●	400	10 x 1,2 Kg F
126801	Easy Caramello Salato	●	●	400	10 x 1,2 Kg F
123901	Easy Cheesecake	●	●	600	8 x 1,5 Kg F
123801	Crema di Riso	●	●	680	8 x 1,7 Kg C (90°)
 123701	Crema di Riso vegan 	●	●	665	8 x 1,6 Kg C (90°)
153401	Black Coconut	●	●	500	12 x 1,25 Kg F

FRUITCUB3





Fruitcub3 è la soluzione pratica e rivoluzionaria per un gelato naturale e ricco di sapore. Paste concentrate complete con oltre il 70% di frutta al loro interno, semplici da usare e perfette non solo per preparare sorbetti, ma anche granite siciliane, cocktail e smoothies.







EASY FRUTTA

Una linea di basi frutta in polvere già complete di gusto, che richiede solo l'aggiunta di acqua.

Un nuovo modo di fare il gelato, pratico e veloce, che annulla il rischio di errore nella bilanciatura delle diverse materie prime e che garantisce una qualità di prodotto elevata e sempre costante. Ideale anche come sorbetto.








COD.	PRODOTTO				
344030	Pera	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344130	Maracuja	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344230	Papaya	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344330	Mango Alphonso	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344430	Lampone	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344530	Fragola	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344630	Mirtillo	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
344730	Amarena	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 344830	Guava	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 344930	Fico d'india	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F
NEW 345030	Gelso	●	1 pack x 2l	6 x 1,55 Kg	F

COD.	PRODOTTO				
120901	Easy A.C.E.	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121001	Easy Ananas	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121101	Easy Anguria	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121201	Easy Arancello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121301	Easy Banana	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121401	Easy Cocco	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121501	Easy Fragola	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121601	Easy Fragola con Pezzi	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121701	Easy Frutti di Bosco	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121801	Easy Lemonello	●	500	12 x 1,25 Kg	F
121901	Easy Limone Bon Bon	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122001	Easy Mela Verde	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122101	Easy Melone	●	500	12 x 1,25 Kg	F
125401	Easy Pera	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122201	Easy Pesca	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122301	Easy Pompelmo Rosa	●	500	12 x 1,25 Kg	F
126501	Easy Tè Verde 	●	500	12 x 1,25 Kg	F
122501	Easy Tropicale	●	500	12 x 1,25 Kg	F
152601	Pera & Zenzero Vegan 	●	450	12 x 1,2 Kg	F

GELATO AL CIOCCOLATO











Sempre attenta alle tendenze del mercato e dei consumatori, Leagel ha rivisitato e reinterpretato il sapore classico del cioccolato creando 4 gusti di gelato al cioccolato, innovativi ma non stravaganti, che conquistano gli amanti del gelato sin dal primo assaggio. Semplici da preparare con la sola aggiunta di acqua, sono ideali anche da variegare. In affiancamento ai prodotti sono disponibili strumenti promozionali per pubblicizzare i gusti sul punto vendita.

COD.	PRODOTTO				
113005	BOX NERO Cioccolato Fondente - 8 buste di preparato da 1,8 Kg	●	820	14,4 Kg	C (80°)
113105	BOX MAXILATTE Cioccolato al Latte - 8 buste di preparato da 1,5 Kg + 1 - busta di decorazione da 1 Kg		600	13 Kg	C (80°)
113205	BOX AVORIO Cioccolato Bianco - 8 buste di preparato da 1,5 Kg	●	600	12 Kg	C (80°)
113605	BOX SUPER BLACK  Cioccolato super fondente - 8 buste di preparato da 1,6 Kg	●	695	12,8 Kg	C (80°)



CIOCCOLATO MONORIGINE

Un prodotto in polvere pronto all'uso pensato per assaporare gli aromi dei cacao monorigine più pregiati. Ogni variazione ispira un viaggio alle origini del gusto per raccontare l'eccellenza di un prodotto dal carattere autentico.

	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 è la linea di prodotti in polvere per preparare un gelato artigianale con il triplo delle proteine rispetto a quello tradizionale e a basso contenuto di grassi.

						
	COD.	PRODOTTO				
	127001	Power Vaniglia	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)
	127101	Power Cacao	●	600	10 x 1,5 Kg	C (50°)
	127201	Power Banana	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)
	127301	Power Caramello Salato	●	540	10 x 1,4 Kg	C (50°)

LINEA





È una linea di prodotti a ridotto contenuto calorico, ideale per le persone che pongono particolare attenzione al proprio peso e che vogliono togliersi uno sfizio di gusto senza rinunciare a restare in forma. Linea non contiene zucchero ma è dolcificato con stevia, un dolcificante naturale estratto da una pianta che cresce in Sud America.

						
	COD.	PRODOTTO				
	125901	Linea Vaniglia	●	540 g	10 x 1,4 Kg	F
	126001	Linea Cioccolato	●	670 g	8 x 1,6 Kg	F



GELATO SOFT

Una gamma di basi in polvere perfettamente stabilizzate che richiedono solo l'aggiunta di latte e che permettono di ottenere un gelato soft cremoso e ricco di gusto.

						
	COD.	PRODOTTO				
	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 fruttosio)	●	350	6 x 2,5 Kg	F
	161801	Frozen Yogurt	●	270	12 x 1,08 Kg	F





ICE MIX

Con Ice Mix puoi preparare un gelato alcolico ideale per qualsiasi momento, un'idea spumeggiante per vivere l'atmosfera dell'aperitivo anche in gelateria!

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

SPECIALITÀ E PREPARATI AROMATIZZANTI

Le specialità sono prodotti concentrati che rafforzano il gusto di torte e gelati. Ideali, in gelateria e pasticceria, per personalizzare le proposte con quel tocco di aroma in più che fa la differenza!














COD.	PRODOTTO				
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 Arom. per Gelati al Latte	●	10-30	2 x 3,5 Kg	F
310501	Caffè 20 Forte (concentrato)	●	20	4 x 3 Kg	F
313101	Zuppa Inglese 30 (concentrata)	●	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	Pasta Arancia Rossa componente A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326930	Pasta Arancia Rossa componente B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327230	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327130	Pasta Mandarino Tardivo di Ciaculli comp. B	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327430	Pasta Limone Primofiore di Sicilia comp. A	●	40	6 x 1,5 Kg	F
327330	Pasta Limone Primofiore di Sicilia comp. 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 di diamante della produzione Leagel, Linea Gold unisce la migliore tradizione della gelateria italiana all'innovazione, attraverso metodiche produttive di assoluta avanguardia. Una selezione preziosa ed esclusiva di gusti "classici", resi unici da un'accurata scelta di materie prime ricercate ed esclusive, provenienti dalle rispettive zone d'eccellenza: Linea Gold offre al gelatiere una gamma inconfondibile, raffinata e di Alta Qualità per fare, del suo prodotto, un unicum esclusivo e al consumatore più esigente e attento, un'occasione irrinunciabile di gustare un gelato da veri intenditori.



COD.	PRODOTTO				
212905	Pasta Nocciola Piemonte I.G.P. 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
213305	Pasta Mandorla d'Avola 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
312505	Pasta Vaniglia Gold 	●	30	1x3,5 Kg	C/F
212605	Pesto di Pistacchi 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
214605	Pesto di Mandorle di Avola 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
214705	Pesto - Nocciole Piemonte I.G.P. 	●	100	1x3,5 Kg	C/F
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru 	●	Q.B.	1x3,5 Kg	C
213705	Pistacchio Puro Sicilia 	●	80	1x3,5 Kg	C/F
214905	Pistacchio Verde di Bronte DOP 	●	80	1x3,5 Kg	C/F

LINEA GOLD®

CREMA

PASTE CREMA PER GELATI AL LATTE

Le paste crema vengono aggiunte alla base latte, prima della mantecazione, per dare sapore al gelato. Impiegate con un dosaggio variabile in base alla consistenza e all'intensità di gusto che si vuole donare al gelato, sono prodotte con materie prime di elevata qualità e disponibili sia nei gusti classici e tradizionali che in quelli più innovativi e d'autore. Alcune sono disponibili anche in pratici kit corredati di materiale pubblicitario.



COD.	PRODOTTO				
213405	Arachide	●	80	2 x 3,5 Kg	F
215005	Bacio di Dama	●	100	2 x 3,5 Kg	F
310105	Biscotto	●	60	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
210205	Caffè	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310605	Caffè Bianco	●	50	2 x 3,5 Kg	F
310705	Cannella	●	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	Cioccolato Bianco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
214205	Cioccolato Fondente	●	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
313405	Gelato Rock®	●	60	2 x 3,5 Kg	F
210905	Gianduia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211005	Gianduia Amara	●	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	Mandorla Dolce	●	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

CREMA

PASTE CREMA PER GELATI AL LATTE







COD.	PRODOTTO				
211401	Nocciola Italia	●	80	2 x 5 Kg	C/F
214405	Nocciola Piemonte IGP Strong 	●	100	2 x 5 Kg	C/F
211301	Nocciola Principe	●	100	2 x 5 Kg	C/F
213805	Nocciola Reale	●	80	2 x 3 Kg	C/F
213601	Nocciola della Rocca	●	80	2 x 5 Kg	C/F
211505	Noce	●	80	2 x 3,5 Kg	F
211605	Cacao & Nocciole	●	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	Pistacchio Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
212705	Pistacchio Puro Mediterraneo	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
214305	Pistacchio Puro Nature	●	80	2 x 3,5 Kg	C/F
213905	Pistacchio Reale	●	80	2 x 3 Kg	F
214805	Pistacchio 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 Succo	●	100	2 x 3,5 Kg	F
312305	Tiramisù	●	80	2 x 3,5 Kg	F
312705	Vaniglia 25 C con Bacche	●	25	2 x 3,5 Kg	F
312805	Crema Vaniglia 50 con Uova e Bacche	●	50	2 x 3,5 Kg	F
312905	Vaniglia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
315205	Vanille Française	●	30	2 x 3,5 Kg	F
315305	Vaniglia Prestige	●	30	2 x 3,5 Kg	F
313605	Vaniglia Supreme	●	25	2 x 3,5 Kg	C/F
313005	Zabajone	●	80	2 x 3,5 Kg	F
315105	Zucchero Filato	●	70	2 x 3,5 Kg	F

FRUTTA

PASTE FRUTTA PER GELATI ALLA FRUTTA

È una linea di paste concentrate da utilizzare in aggiunta alla base frutta. Nella produzione delle paste frutta, Leagel utilizza un processo di lavorazione che mantiene inalterate la freschezza, la genuinità ed il sapore della frutta come se fosse appena raccolta. Qualità e costanza di prodotto all'insegna della natura!



COD.	PRODOTTO				
322505	Açaí	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320105	Albicocca	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320205	Ananas	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320405	Arancia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320505	Banana	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320605	Ciliegia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320705	Cocco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
320805	Cola	●	60	2 x 3,5 Kg	F
320905	Fragola Extra	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321005	Frutti di Bosco	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321105	Kiwi	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321205	Lampone	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321405	Liquirizia	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321505	Mandarino	●	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	●	80	2 x 3,5 Kg	F
321805	Mela Verde	●	80	2 x 3,5 Kg	F
326705	Melagrana	●	70	2 x 3,5 Kg	F
321905	Melone	●	80	2 x 3,5 Kg	F
323105	Menta Glaciale	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322005	Menta Verde	●	50	2 x 3,5 Kg	F
322105	Mirtillo	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322205	Mora	●	80	2 x 3,5 Kg	F
322405	Pesca	●	80	2 x 3,5 Kg	F

LOVERIA - RIMAZZATI

Loveria è l'irresistibile crema per la gelateria artigianale e non solo! Morbida e dal gusto intenso è ideale per variegare il gelato, decorare semifreddi, glassare torte, guarnire l'interno del cono, farcire crêpes e per preparare il famoso cremino gelato e golosissimi iced latte.








COD.	PRODOTTO				
231301	Loveria	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232001	Loveria Bianca	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
233101	Loveria Caffè	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232301	Loveria Fondente 	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
233001	Loveria Latte	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232101	Loveria Nocciola	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232201	Loveria Pistacchio	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
232801	Loveria Caramello	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
231330	Classica in barattolo	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232030	Bianca in barattolo	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232130	Nocciola in barattolo	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232230	Pistacchio in barattolo	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232330	Fondente in barattolo 	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F
232830	Caramello in barattolo	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	F

VARIEGATI CREMA

I variegati sono una linea di prodotto ideata per decorare e farcire gelati, semifreddi e crepes. Ottenuti con le migliori materie prime, non si induriscono a contatto con il gelato e legano sapori dal gusto diverso. Permettono al gelatiere di personalizzare il gelato in modo fantasioso e di proporre con facilità, ma sicuro effetto, gusti nuovi e golosi.



COD.	PRODOTTO				
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	CioccoBiscotto		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230801	CioccoCaffè		Q.B.	2 x 5 Kg	F
230501	CioccoCocco	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231101	CioccoFlakes		Q.B.	2 x 4 Kg	F
NEW 233601	Choco Flakes - Pistacchio		Q.B.	2 x 4 Kg	F
230601	CioccoNocciola	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231901	CioccoPistacchio	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
230701	CioccoRiso		Q.B.	2 x 4 Kg	F
231001	Gelato Rock® Variegato	●	Q.B.	2 x 5 Kg	F
231801	Malt'Ovo		Q.B.	2 x 5 Kg	F
231201	Muffin® Variegato		Q.B.	2 x 5 Kg	F
232601	CioccoCrunch		Q.B.	2 x 5 Kg	F
232401	Vegella 	●	Q.B.	2 x 5,5 Kg	F
231601	Ciocolato Bianco in flacone	●	Q.B.	6 x 900 g	F

VARIEGATI FRUTTA

Sono variegati a base di frutta, ricchi di pezzi, ideali per farcire e guarnire gelati, torte, crepes e yogurt. Il processo che Leagel utilizza per lavorare la frutta permette di mantenerne intatto il sapore e morbida la consistenza.



COD.	PRODOTTO				
330305	Amarena in vaso	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330301	Amarena	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
334205	Arancia (con scorze)	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
333505	Cherry Red	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
334405	Fichi Caramellati	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
330505	Fico	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330605	Fragola	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332605	Fruit Passion	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330705	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331805	Lampone	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330805	LemonCedro	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334605	Limone (con Scorze)	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332405	Mandarino	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
333905	Mango	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330905	Mela e Cannella	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334005	Melagrana	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331005	Mela Verde	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334505	Mirtillo	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
334705	Mirtillo Rosso	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331105	Mou	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
332905	Pera	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331305	Pescarancio	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331405	Sultano d'Oro	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
331505	Fragola (con fruttosio)	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
331605	Frutti di Bosco (con fruttosio)	●	Q.B.	2 x 3,5 Kg	F
334130	Lemon Pie	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
330105	Amarene allo Sciroppo in Vaso	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F
330101	Amarene allo Sciroppo	●	Q.B.	2 x 6 Kg	F
334305	Zenzero	●	Q.B.	6 x 2 Kg	F

COPERTURE STICKAWAY®

Un mix di sapori esclusivi, per gli amanti del cioccolato, racchiusi in una gamma di coperture dall'inimitabile qualità e gusto. Senza grassi vegetali idrogenati, senza coloranti artificiali, con un'alta percentuale di cioccolato, le Coperture Leagel sono ideali per arricchire le vaschette di gelato, creare semifreddi e monoporzioni e, novità assoluta, preparare biscotti e gelati su stecco. Una nuova tendenza per la gelateria artigianale, il gelato su stecco è facile da preparare, di forte impatto visivo e di sicuro successo di pubblico.






COD.	PRODOTTO				
115101	Base Stickaway®	●	100	6 x 2 Kg	F
220930	Stickaway® al Caramello	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220130	Stickaway® al Cioccolato Bianco	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220330	Stickaway® al Cioccolato Fondente	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220430	Stickaway® al Caffè	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220530	Stickaway® alla Nocciola pura	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220630	Stickaway® al Pistacchio puro	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220730	Stickaway® alla Fragola	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
220830	Stickaway® al Limone	●	Q.B.	6 x 1,2 Kg	C (30°)
210401	Copertura per Stracciatella	●	Q.B.	2 x 5 Kg	C (30°)
210430	Copertura per Stracciatella in flacone	●	Q.B.	6 x 900 g	C (30°)

COPER- TURE

TOPPING

Servire un gelato è un'arte: la realizzazione di coppe o dessert richiede la combinazione di forme, colori e sapori. Leagel ti propone una vasta scelta di topping alla frutta e alla crema che ti aiuteranno ad arricchire di gusto e colore le tue creazioni.








COD.	PRODOTTO				
350301	Amarena	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350401	Arancia	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350501	Banana	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
350601	Caffè	●	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	Cioccolato	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352201	Caramello per Crema Catalana	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352801	Fragola	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351101	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351201	Kiwi	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351301	Lampone	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352701	Mango	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351401	Melone	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351501	Menta	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352401	Miele	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351601	Mirtillo	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
351701	Mou	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
250201	Noce	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
250101	Nocciola	●	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	Vaniglia	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F
352101	Zabaione	●	Q.B.	6 x 1 Kg	F

RISTORAZIONE

Un buon dolce è la degna conclusione di un pasto e porta giovamento all'umore ed al palato. Con la linea Leagel di prodotti per la ristorazione, da oggi è più semplice preparare budini, crema pasticcera, crepes e tante altre dolcezze!



COD.	PRODOTTO					
161901	Budino al Cioccolato Istant	●	150	10 x 1,5 Kg	C	
162001	Budino alla Vaniglia Istant	●	150	10 x 1,5 Kg	C	
162301	Crema Golosa a Freddo	●	400-450	6 x 2 Kg	F	
162401	Crepes Mix Dolce		840	6 x 2,5 Kg	F	
162101	Crem Caramel preparato per dessert	●	130	10 x 1,5 Kg	C	
162201	Panna Cotta preparato per dessert	●	140	10 x 1 Kg	C	
161201	Tiramisù preparato per dessert	●	270	6 x 2 Kg	F	
162701	Preparato per Cioccolata in Tazza	●	250	6 x 2,5 Kg	C	
164601	Preparato per Crema Catalana	●	180	6 x 1,8 Kg	F	
161301	Sorbetto al Limone	●	500	12 x 1,25 Kg	F	
162901	Ice Coffee	●	500	12 x 1,25 Kg	F	

RISTORAZIONE

EASY ICE

Easy Ice è la linea di preparati in polvere per fare il gelato... nel granitore! Easy Ice ti permette di ottenere un vero gelato senza l'utilizzo dei tradizionali macchinari ma con uno speciale granitore. Non è un sorbetto, non è una granita, non è un gelato soft, è un gelato gelato! Ideale per ampliare l'offerta di bar, ristoranti e alberghi.

COD.	PRODOTTO				
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 Caffè	●	425	12 x 0,850 Kg	F

FRUITUBE

Fruitube è il tubo tutto frutta, gusto e natura. Una proposta originale per la gelateria artigianale, un nuovo modo di gustare la frutta in spiaggia e in città! Goloso e dissetante, sempre fresco, sinonimo di salute e di bontà.





Fruitube si prepara in poche e semplici mosse, con tanta frutta fresca, è senza grassi e dolcificato con fruttosio. È la pausa colorata e rinfrescante per gli adulti, la merenda genuina per i bambini, la ricarica per gli sportivi e lo sfizio tutto natura per chi vuole mantenere la linea!

COD.	PRODOTTO				
126401	Base Fruitube 	●	200	6 x 2,5 Kg	F
404401	Kit Fruitube Composto da: 15 Kg Base Fruitube, 1 Supporto per 28 tubi, 200 tubi, 2 ricettari, 1 totem, 2 poster				



SCIROPPI PER GRANITA

Al confine tra sorbetti e bibite ghiacciate ci sono le granite, vanto dell'arte gelatiera siciliana; la loro preparazione è molto semplice ed il loro successo è legato alla qualità degli ingredienti. Gli sciroppi Leagel, con un alto contenuto di frutta, garantiscono una granita dissetante dal sapore intenso e dal colore naturale.

COD.	PRODOTTO				
360201	Amarena	●	250	4 x 3 Kg	F
360301	Arancia	●	250	4 x 3 Kg	F
360401	Cola	●	250	4 x 3 Kg	F
360501	Fragola	●	250	4 x 3 Kg	F
360701	Limone	●	250	4 x 3 Kg	F
360801	Mela 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 per Granita	●	150 - 200	6 x 2,5 Kg	F

GRANELLE

Negli ultimi anni i consumatori sono alla ricerca di gelati sempre più golosi e da “mordicchiare”. Utilizzando le granelle che Leagel ti propone potrai personalizzare il tuo gelato creando nuove combinazioni di gusto accattivanti agli occhi, golose al palato e che fanno “crock”!

COD.	PRODOTTO				
410901	Nocciole TGT Intere Tostate	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 417201	Nocciole Tostate cultivar Tonda di Giffoni	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
416201	Granella Cheesecake		Q.B.	8 x 1 Kg	
410201	Granella Cuore	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
413401	Granella Crema Catalana	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
416701	Granella Lemon Pie		Q.B.	8 x 1 Kg	
413201	Granella di Mandorla	●	Q.B.	10 x 1 Kg	
414501	Granella di Meringa		Q.B.	6 x 1 Kg	
410401	Granella di Nocciola	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
410501	Granella di Pistacchio	●	Q.B.	10 x 1 Kg	
410701	Mandorle Zuccherate	●	Q.B.	6 x 2 Kg	
411001	Rapè di Cocco	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	
417001	Decorazione Zucchero Filato		Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 411101	Granellone di Nocciola		Q.B.	6 x 2 Kg	
NEW 411801	Granellone di Pistacchio		Q.B.	10 x 1 Kg	



CACAO E LIQUIRIZIA

COD.	PRODOTTO				
411401	Seleção - Miscela di pregiati Cacao 22-24	●	60	8 x 1,5 Kg	C
414001	Latte Spray Istant Leagel	●	Q.B.	12 x 1 Kg	C
414601	Latte Concentrato Zuccherato Leagel	●	Q.B.	2 x 5 Kg	C
416801	Liquirizia in polvere Amarelli	●	30	6 x 1 Kg	F
NEW 417101	Latte Condensato DMK	●	Q.B.	1 x 5 Kg	

KIT



COD.	PRODOTTO	COMPOSTO DA
404401	Kit Fruitube	15 Kg base Fruitube, 1 supporto per 28 tubi, 200 tubi, 2 ricettari, 1 totem, 2 poster
400601	Kit Crema Catalana	3,5 Kg Pasta Crema Catalana, 2 Kg Topping, 2 Kg Granella, 1 segnagusto
405801	Kit Lemon Pie	3,5 Kg Pasta Lemon Pie, 6 Kg Variiegato Lemon Pie, 2 Kg Granella Lemon Pie, 1 scheda istruzioni, 1 segnagusto
407201	Kit Bacio di Dama	3,5 Kg Pasta Bacio di Dama, 5 Kg Variiegato Bacio di Dama, 1 segnagusto, 1 scheda istruzioni
407401	Kit Iced Latte	1,2 Kg per ogni tipo di Loveria: Loveria Classica, Loveria Bianca, Loveria Nocciola, Loveria Pistacchio, Loveria Fondente, Loveria Caramello, 6 mini dispenser, 2 roter Iced Latte, 1 display cilindrico Iced Latte, 1 ricettario Iced Latte & Smoothies
407501	Kit Smoothies	1,55 Kg per ogni tipo di Fruitcub3: Fruitcub3 Pera, Fruitcub3 Maracuja, Fruitcub3 Papaya, Fruitcub3 Mango Alphonso, Fruitcub3 Lampone, Fruitcub3 Fragola, Fruitcub3 Mirtillo, Fruitcub3 Amarena, 2 roter Smoothies, 1 display cilindrico Smoothies, 1 ricettario Iced Latte & Smoothies
NEW 407901	Kit Cioccolato Monorigine	1 Box Ecuador Monorigine, 1 Box Santo Domingo Monorigine, 1 Box Ghana Monorigine, 1 Box Tele Monorigine (3 pz)

LINEA PASTICCERIA

UNA GAMMA DI PRODOTTI SPECIFICI STUDIATI PER FORNIRE AI GELATIERI-PASTICCIERI SOLUZIONI PROFESSIONALI DI PRATICO UTILIZZO E DI ECCELLENTE QUALITÀ PER LA PRODUZIONE DI TORTE GELATO, SEMIFREDDI, MONOPORZIONI E MOUSSE.

Tutto ciò che serve per portare, anche in gelateria, la bontà e la ricercatezza dell'Arte Pasticcera.



STABILIZZANTI







Sono prodotti in polvere per la preparazione di base di mousse, semifreddi e specialità alla panna.

COD.	PRODOTTO					
164101	Stabilizzante per Semifreddi	●		100	6 x 2 Kg	F
165901	Stabilizzante per Bavaresi	●		200	6 x 2 Kg	F
160801	Panna Mont	●		500	6 x 2,5 Kg	F
164401	Mousse alla Soia	●		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 Golosa a Freddo	●		400-450	6 x 2 Kg	F

PASTE CREMA E FRUTTA

Sono paste a base di crema e frutta particolarmente concentrate che si utilizzano per dare sapore alla panna montata, ai semifreddi, alle mousse e a tutte le preparazioni di pasticceria.






COD.	PRODOTTO				
210130	Amaretto in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
210230	Caffè in barattolo	●	50	6 x 1,2 Kg	F
311330	Crema della Nonna in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
210530	Crocantino al Rhum in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211030	Giandua Amara in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211130	Mandorla Dolce in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
211430	Nocciola Italia in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
212630	Pesto di Pistacchi in barattolo 	●	100	6 x 1,2 Kg	F
212730	Pistacchio Puro Mediterraneo in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
312330	Tiramisù in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
212330	Torroncino in barattolo	●	100	6 x 0,9 Kg	F
312530	Vaniglia Gold in barattolo 	●	30	6 x 1,5 Kg	F
313030	Zabajone in barattolo	●	80	6 x 1,2 Kg	F
325130	Arancia Pasticceria	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320530	Banana in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
320730	Cocco in barattolo	●	80	6 x 1,5 Kg	F
325230	Fragola Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325330	Frutti di Bosco Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F
325430	Lampone Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F
326830	Limone 40 Pasticceria	●	40	6 x 1,5 Kg	F

PASTICCERIA CERTIA

FARCITURE





È una linea di prodotti in pasta da utilizzare, anche in abbinamento ai variegati, per farcire e decorare torte, gelati e semifreddi.

COD.	PRODOTTO				
340130	Albicocca	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340230	Crem Caramel	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340330	Fragola	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340430	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340530	Lampone	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340630	Limone	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
340830	Pesca	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F



GLASSE A SPECCHIO

Sono gelatine studiate per ricoprire torte, semifreddi e bignè. Dal sapore intenso, caratterizzano il gusto delle creazioni di pasticceria, si mantengono lucide anche a temperature negative, sono spatolabili, fluide e aderiscono perfettamente anche alle torte dalle forme più particolari.

COD.	PRODOTTO				
341130	Bianca	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341230	Fondente	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341330	Arancia	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341430	Fragola	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341530	Frutti di Bosco	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341630	Lampone	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
341730	Maracuja	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
342030	Gelatina Neutra	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F
342130	Pistacchio	●	Q.B.	6 x 1,5 Kg	F



“ OGNI ESSERE UMANO
NASCE COME QUALCOSA DI NUOVO,
QUALCOSA DI MAI ESISTITO PRIMA.
OGNUNO HA UN SUO MODO ORIGINALE
DI VEDERE, ASCOLTARE,
TOCCARE, GUSTARE, PENSARE.
UN RINGRAZIAMENTO SINCERO
A TUTTE LE PERSONE CHE, OGNI GIORNO,
DONANO IL PROPRIO MODO DI ESSERE
PER RENDERE LEAGEL L'AZIENDA CHE È. **”**

Tonino Scardini



**TONINO LEARDINI
GELATO MASTER
SCHOOL È LA SCUOLA
DI FORMAZIONE E
SPECIALIZZAZIONE
PER GELATIERI E
PASTICCERI CHE
CERCANO UNA
FORMAZIONE
PROFESSIONALE DI
ALTO LIVELLO.**





INTITOLATA AL MAESTRO GELATIERE TONINO LEARDINI,
È UNA SCUOLA DI GELATERIA ESCLUSIVA CHE VANTA UN PRESTIGIOSO
CORPO DOCENTI DI MASTRI GELATIERI ITALIANI ESPERTI NELLA
PRODUZIONE DI GELATO ARTIGIANALE DI QUALITÀ.

La scuola nasce da un'idea di Leagel, azienda leader nel mercato della produzione di ingredienti e semilavorati per gelateria e pasticceria artigianale, punto di riferimento sul mercato per prodotti di alta qualità. Da sempre l'azienda, oltre che lavorare le migliori materie prime attraverso metodiche d'avanguardia, mette a disposizione di gelatieri e pasticceri un servizio di formazione professionale, attraverso un corpo di tecnici dimostratori qualificato ed oltre quarant'anni di esperienza. La scuola di formazione Tonino Leardini Gelato Master School nasce da queste premesse, per diffondere la conoscenza delle corrette tecniche e dei migliori ingredienti per un gelato di qualità superiore a gelatieri esperti, o a chi intende avvicinarsi per la prima volta a questo mestiere.



**QUALITÀ
SUPERIORE
PER IL GELATO
ARTIGIANALE**

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