

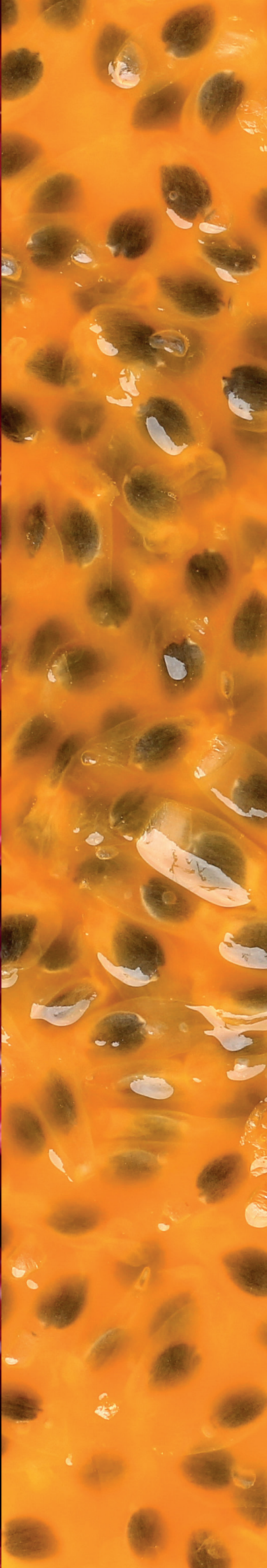
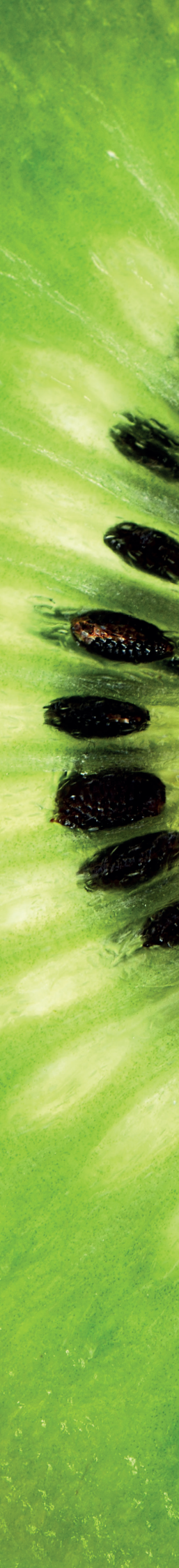


TUTTA
FRUTTA

100%

FRUTTA
IN PUREA

TUTTAFRUTTA 100% FRUTTA IN PUREA





**PURA
ESCLUSIVA
PRATICA**

Tutto il sapore della natura






TUTTAFRUTTA

il gusto autentico
della natura

Immagina di assaporare il dolce sapore della frutta fresca, trasformato in una prelibatezza unica e genuina. Questo è ciò che offre Tuttafrutta, il prodotto che ti porta il gusto autentico della frutta con cui creare deliziosi gelati, sorbetti, granite, smoothie e molto altro, sempre con la freschezza e la bontà della frutta appena raccolta.



Lasciati conquistare da un'esperienza di gusto unica



NON CONGELATA E CONSERVABILE A TEMPERATURA AMBIENTE

Grazie alla sua confezione innovativa, Tuttafrutta è sempre pronta all'uso. Conservabile a temperatura ambiente, ti garantisce la comodità di avere la frutta a portata di mano in qualsiasi momento, senza bisogno di scongelarla. Non importa la stagione, Tuttafrutta ti offre la possibilità di gustare i sapori della frutta fresca tutto l'anno.

100%

100% FRUTTA IN PUREA

Tuttafrutta è realizzata esclusivamente con frutta fresca di alta qualità, selezionata con cura per offrire un sapore superbo. Il cuore di Tuttafrutta è un'autentica purea di frutta, che offre un'esperienza gustativa piena, appagante e genuina.



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Puoi gustare Tuttafrutta con la consapevolezza di fare una scelta sana. Senza l'aggiunta di zuccheri, Tuttafrutta ti offre il sapore dolce della frutta stessa, mantenendo un profilo nutrizionale equilibrato.



100% frutta
Non congelata
Senza zuccheri aggiunti
No conservanti
Facile e veloce



PRIVA DI CONSERVANTI

La frutta utilizzata per creare Tuttafrutta è lavorata con la tecnica esclusiva Albert, che permette di preservare la sua freschezza senza l'uso di conservanti. Puoi assaporare Tuttafrutta con la certezza di avere solo ingredienti naturali.



AUTENTICITÀ SENZA AROMI

Tuttafrutta si distingue per la sua autenticità. Non contiene aromi artificiali, lasciando spazio solo al gusto vero e proprio della frutta. Ogni assaggio ti riporterà all'essenza stessa della frutta fresca.



VERSATILITÀ SENZA LIMITI

Tuttafrutta è molto più di un semplice ingrediente. Grazie alla sua straordinaria versatilità, puoi sperimentare una vasta gamma di usi creativi. Preparazione di smoothie energizzanti, creazione di granite rinfrescanti, arricchimento di dolci irresistibili, e persino la realizzazione di drink esclusivi.



Assapora il frutto del tuo lavoro

Lasciati ispirare dalla versatilità di Tuttafrutta e sperimentala in cucina, creando prelibatezze che conquisteranno il palato di chiunque. La freschezza e l'autenticità della frutta trasformate in gelato sono solo l'inizio: il tuo mondo culinario si aprirà a infinite possibilità grazie alla purea di frutta Tuttafrutta.



Scegli Tuttafrutta per i tuoi gustosi dessert

Tuttafrutta è la scelta ideale per creare gelati artigianali, sorbetti e creme di frutta che delizieranno i tuoi clienti.



Esplora nuove dimensioni con Tuttafrutta nei drink e smoothie

Rinfresca il palato con deliziosi drink e smoothie arricchiti dal gusto fruttato di Tuttafrutta. Che tu stia preparando una bevanda estiva o un frullato salutare, la purea di frutta si fonderà perfettamente con tutti gli altri ingredienti.



Crea granite irresistibili con Tuttafrutta

Le granite sono il perfetto connubio
tra freschezza e dolcezza.
Con Tuttafrutta puoi renderle ancora più speciali.



Esalta le tue torte con Tuttafrutta

Le torte sono uno dei piaceri culinari più amati.
Tuttafrutta le arricchisce con un tocco di frutta fresca.
Per farcirle, decorarle con una glassa fruttata o aggiungere
uno strato di dolcezza tra le sue sfoglie.



Sorprendi con le creme di frutta grazie a Tuttafrutta

Una consistenza vellutata e un sapore intenso per
accompagnare dolci e dessert o per farcirli: le creme di
frutta fatte con questa purea delizieranno
il palato di tutti.



Una cascata di sapori: i gusti Tuttafrutta.



Banana



Albicocca



Ananas



Frutti di Bosco



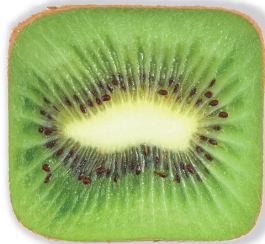
Cassis



Fragola



Mango



Kiwi



Lampone



Mango Alphonso



Maracuja



Melograno



Mirtillo



Pera



Pesca Nettareina





TUTTA
FRUTTA

100%

FRUTTA
IN PUREA



HOTEL



RESTAURANT



CATERING



HORECA - TUTTAFRUTTA







TUTTAFRUTTA
si ottiene dal frutto
fresco, accuratamente
selezionato, reso
in purea e si conserva
a temperatura ambiente.

TUTTAFRUTTA
è confezionata
in ambiente asettico,
tecnologia che permette
di garantire assoluta
sicurezza igienica,
mantenendo inalterate
nel tempo gusto
e proprietà della frutta
fresca.





TUTTAFRUTTA si presta
per la preparazione di:

01

Bevande:

perfetta per cocktails
al bancone del bar ed aperitivi
sia alcolici che analcolici
a base di frutta, o per un
welcome drink per i vostri
ospiti.

02

Smoothies, centrifughe,
frappé e frullati:
arricchisci le tue preparazioni
e preparale in modo più
veloce e salutare grazie
alle puree Tuttafrutta pronte
all'uso!



03

Yogurt & breakfast bowl:

dai il gusto che preferisci ai tuoi yogurt in modo sano e naturale. Il tuo ospite può dare un tocco personalizzato per accompagnare la sua bowl a colazione assieme a cereali, muesli e frutta fresca.

04

La soluzione ideale per completare il tuo dessert al piatto o per stupire i tuoi clienti al buffet dei dolci.

Le puree Albert si prestano anche per farcire torte e dolci da forno, per aromatizzare in modo naturale semifreddi, bavaresi, verrine, mousse, inserti e preparazioni sia tradizionali che innovative di pasticceria fredda.

05

Gelato, granite e sorbetti:

ideale non solo per la preparazione di gelato tradizionale e soft, ma anche per fresche granite da sorseggiare a bordo piscina o in terrazza, e sorbetti a fine pasto.





Gusti disponibili:

Albicocca, Ananas, Banana,
Cassis, Fragola, Frutti di Bosco,
Kiwi, Lampone, Mango,
Maracuja, Melograno, Mirtillo,
Pera, Pesca Nettarina.

Pack:

cartoni master contenenti
8 bag in box da kg 1,5 (12 kg)
monoreferenza.

Vantaggi:

- 01 Affidabilità, sicurezza, igiene: la frutta è microbiologicamente sana.
- 02 Risparmio di elettricità in quanto non è necessario conservare a temperatura negativa o refrigerata. Si può comodamente stoccare in cucina, nel laboratorio o nel magazzino a temperatura ambiente.
- 03 Shelf life fino a 16 mesi e oltre a seconda del gusto.
- 04 Risparmio di tempo di preparazione in quanto è pronta all'uso e facile da usare (non serve attendere che si scongeli / non serve selezionare, lavare, pulire, sbucciare e mondare la frutta): la materia prima risulta sempre disponibile e pronta all'uso, in qualsiasi stagione.
- 05 Tutte le proprietà organolettiche vengono preservate in fase di confezionamento.
- 06 Senza pesticidi / aromi artificiali / zuccheri aggiunti / conservanti: 100% frutta.
- 07 Una dose inferiore è necessaria per ottenere lo stesso rendimento rispetto alle puree congelate o alla frutta fresca: la frutta è colta al suo massimo punto di maturazione e succosità, e non perde acqua come può avvenire durante lo scongelamento. Oltre ad avere una resa superiore, il prodotto è dunque più concentrato portando così ad un gusto più intenso. Tutto ciò comporta purezza del sapore, oltre che massima qualità della materia prima.





Preparati per:

GRANITA

	unità di vendita busta/bottiglia/confezione	diluizione	unità per cartone
Neutra	busta da gr. 800	1 busta 6 litri di acqua	24 buste
Neutra	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Arancia	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Amarena	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Limone	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Menta	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Cola	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Fragola	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Lampone blu	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Mojto	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Melagrana	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
<u>solo su ordinazione, lotto minimo</u>			
Sangria	busta da gr. 800	1 busta 2 lt. vino 2 lt. Acqua	24 buste
Pesca	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Ananas	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Lampone	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Kiwi	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Cocco	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Mirtillo	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Ciliegia	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Passion Fruit	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Melone	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Pompelmo	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Lampone blu	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Mela Verde	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Tropical	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Tropical Blù	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Mango	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Anguria	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Anice	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste
Banana	busta da gr. 630	1 busta 4 litri di acqua	24 buste



unità di vendita
busta/bottiglia/confezione

diluizione

SCIROPPO PER GRANITA

solo su ordinazione, lotto minimo 50 taniche per gusto

Neutra	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Limone	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Arancia	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Amarena	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Menta	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Cola	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Fragola	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Mango	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Passion Fruit	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Cocco	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Melone	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Anguria	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Tropical Blù	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
Frutti di Bosco	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua
ACE	TANICA Kg.7	1 parte di sciroppo + 5 parti di acqua

SCIROPPI CONCENTRATI PER GRANITA

Limone	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Arancio	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Menta	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Amarena	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Fragola	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Cola	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Pesca	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Anice	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Latte di Mandorla	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Orzata	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Melone	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Frutti di Bosco	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Tropical blù	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Anguria	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
ACE	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere
Cocco	bottiglia da gr. 800	2 dosatori per bicchiere



	unità di vendita busta/bottiglia/confezione	diluizione	unità per cartone
DESSERT AL GUSTO			
YOGURT			
naturale	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
<u>solo su ordinazione, lotto minimo</u>			
Fragola	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Caffè	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Frutti di Bosco	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Cocco	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Pesca	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Ananas	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Banana	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Albicocca	busta da 900 g	1 busta 2 litri di latte	20 buste
SORBETTI			
Limone	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Limone	busta da Kg. 1	1 busta 5 litri di acqua e 500 gr. di zucchero	20 buste
Mela Verde	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Pompelmo rosa	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Mandarino	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Fragola	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Mango	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
<u>solo su ordinazione, lotto minimo</u>			
Arancio	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Pesca	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Caffè	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Frutti di Bosco	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Uva	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Menta	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Melone	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste
Ananas	busta da Kg. 1	1 busta 3 litri di acqua	20 buste



unità di vendita
busta/bottiglia/confezione

diluizione

unità per
cartone

solo su ordinazione, lotto minimo 36 box per gusto

FRAPPE' Monodose

Fragola	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Cacao	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Nocciola	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Macedonia	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Banana+Lime+Miele	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Banana	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Vaniglia	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Cocco	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Panna	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Yogurt	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Melone+Maracuja/Melon+Maracuja	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni
Mela+Cannella	30 bustine (26 gr)in box	1 bustina 125 cc latte + ghiaccio	12 confezioni

CREAM-SHAKE DESSERT

Crema di Caffè Coffeemilk	busta da Kg. 1	1 busta 2/2,5 litri di latte	12/15 buste
Crema di Caffè Texture Milk	busta da gr. 900	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Crema di Caffè Texture Milk	busta da gr.500	1 busta 1/1,25 litri di latte	24 buste
Crema di Caffè Texture Water	busta da Kg.1	1 busta 2 litri di acqua	12/15 buste
Crema di Caffè Texture Water	busta da gr. 900	1 busta 2 litri di acqua	20 buste
Crema di Caffè Texture Water	busta da gr. 500	1 busta 1 litro di acqua	24 buste
Fior di latte	busta da gr. 900	1 busta 2 litri di acqua	20 buste
Cocco con scaglie	busta da gr. 900	1 busta 2 litri di latte	20 buste
Cappuccino	busta da Kg. 1	1 busta 2,5/3 litri di latte	20 buste
Mascarpone	busta da Kg. 1	1 busta 2,5/3 litri di latte	20 buste
Cioccolato	busta da Kg. 1	1 busta 2,5/3 litri di latte	20 buste

LINEA ICE CREAM

Limone	Busta da 800 gr	1 busta 2,4 litri di latte	20 buste
Fior di latte	Busta da 800 gr	1 busta 2,4 litri di latte	20 buste
Yogurt	Busta da 800 gr	1 busta 2,4 litri di latte	20 buste
Cioccolato	Busta da 800 gr	1 busta 2,4 litri di latte	20 buste
Vaniglia	Busta da 800 gr	1 busta 2,4 litri di latte	20 buste
Caffè	Busta da 800 gr	1 busta 2,4 litri di latte	20 buste



novapanna

premium gelato mixture by Albert



**Novapanna:
il segreto
del gelato
perfetto**

Novapanna: la base liquida per gelati esclusivi e straordinari

Un prodotto capace di trasformare la tua gelateria
in un luogo incantato di sapori e sorprese.

Latte e panna sapientemente dosati: Novapanna
è una base liquida per un gelato incredibilmente
buono, soffice, vellutato, saporito e più digeribile.

**TUTTI NE PARLANO, MA PER ALBERT
NON È UNA NOVITÀ: NOI CI SIAMO
ARRIVATI TRENTA ANNI FA.**





**POSSIBILITÀ DI CREARE
RICETTE SU MISURA**



**PRONTA
ALL'USO**



**NO PASTORIZZAZIONE
NECESSARIA**



**DA VERSARE DIRETTAMENTE
NEL MANTECATORE**



**SENZA
GLUTINE**



**PROCESSO
DI MICRONIZZAZIONE**



**PRATICA
E VELOCE**



**IGIENICA
E SICURA**

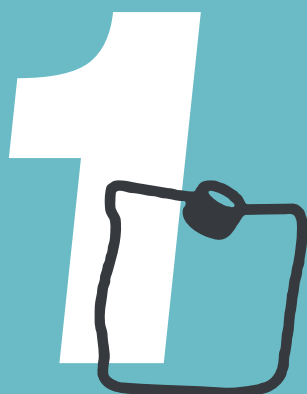


**DISPONIBILE
ANCHE BIO**



**DISPONIBILE
SENZA LATTOSIO**

Prepara il tuo gelato in 4 mosse



APRI LA CONFEZIONE DI NOVAPANNA

Le confezioni asettiche ALBERT
garantiscono igiene e totale
sicurezza di conservazione.



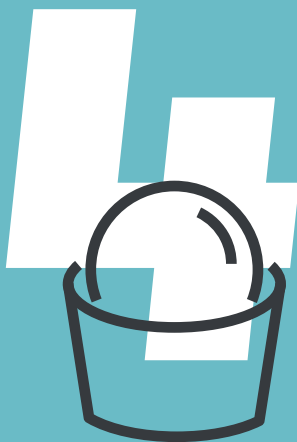
VERSA LA TUA PERSONALE RICETTA NOVAPANNA NEL RECIPIENTE

Versa in una caraffa la quantità di Novapanna che ti serve
e aggiungi eventuali ingredienti a tuo piacimento.
Sbizzarrisci la tua creatività personalizzando il tuo gusto
Novapanna: è qui che la maestria del gelataio fa la differenza.



UTILIZZA IL MANTECATORE

Metti la miscela con Novapanna nel mantecatore
e in pochi minuti il gelato è pronto.



IL TUO GELATO È PRONTO PER ESSERE SERVITO

In poche veloci e semplici mosse il tuo gelato
è pronto per essere servito...
GRAZIE NOVAPANNA!

Una ricetta straordinaria, per un gelato irresistibile



RIVOLUZIONARIA? NOI CI SIAMO ARRIVATI TRENTA ANNI FA

Tutti ne parlano,
ma per Albert non è una novità

Pionieri dell'industria
da oltre 30 anni

- Qualità senza paragoni
- Creosità avvolgente
- Risparmio energetico
- + Tempo per il tuo tempo libero

Scegli tra le nostre
confezioni disponibili:
Bag in Box da 5 o 10 litri.

Libertà di creare
la ricetta personalizzata ideale
Ordine minimo di 2400 litri.
Flessibilità nelle consegne



novapanna

Novapanna: la scelta giusta per un gelato eccezionale



PER CREARE UN GELATO ECCELLENTE E DI QUALITÀ COSTANTE

Grazie al processo di omogeneizzazione ad alta pressione, i gelati preparati con Novapanna avranno una consistenza morbida, vellutata e piacevolmente digeribile. Ogni assaggio sarà un'esperienza di piacere per i tuoi clienti.

PER RISPARMIARE ENERGIA

Scegliendo Novapanna, fai una scelta sostenibile. La nostra conservazione a temperatura ambiente e il confezionamento asettico contribuiscono al risparmio energetico, riducendo l'impatto ambientale.



PER AVERE PIÙ TEMPO PER TE

Il tuo tempo è prezioso.

Con Novapanna, potrai risparmiare tempo e sforzi grazie alla sua facilità d'uso.

Basta versare la tua base liquida nel mantecatore e in un attimo, avrai il gelato pronto da servire.



PER DIFFERENZIARSI DA TUTTI GLI ALTRI

Novapanna ti offre un'infinita varietà di possibilità. Puoi personalizzare i tuoi gelati con ingredienti unici, creando ricette esclusive che si adattano ai gusti che più desideri. Sii creativo e distinguiti dalla concorrenza.



novapanna