



100% PRODUZIONE ITALIANA

evolinea

L'EVOLUZIONE DELLA QUALITÀ

evol

PASTICCERIA - GELATERIA - HORECA

DAL 1943 PRODUTTORI DI ECCELLENZA ITALIANA

Ricerca, sviluppo e selezione delle materie prime: dal 1943 la nostra passione per l'alta pasticceria ci ha condotti, negli anni, a creare una nuova gamma di prodotti pensati per facilitare e rendere più veloce ed efficiente il lavoro di chef e pasticceri, senza rinunciare alla qualità che da oltre 80 anni ci contraddistingue al fianco dei professionisti. Il nostro latte, proveniente da soli pascoli italiani selezionati, viene controllato dalla produzione al prodotto finito, per garantire una qualità costante 100% ITALIANA.

Research, development and selection of raw materials: since 1943, our passion for haute patisserie has led us, over the years, to create a new range of products designed to make the chefs, pastry chefs work easier and more efficient, without giving up the high quality that has distinguished us alongside professionals for over 80 years. We control our milk, only from selected Italian pastures, from production to the finished product to guarantee our constant quality, 100% ITALIAN.



ALLE PENDICI DELLE ALPI FRIULANE

Una produzione 100% italiana per una linea di panne UHT di alta qualità per i diversi utilizzi professionali. Solo panna da scrematura da centrifuga proveniente dai pascoli italiani.

AT THE FOOT OF THE FRIULIAN ALPS

A 100% Italian production for a high-quality UHT cream line for different professional uses. Only skimmed cream from Italian pastures.

ANCHE NOI CI TENIAMO ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE!

Lo stabilimento di produzione, totalmente autosostenibile con l'utilizzo di energia pulita, è dotato di tutte le più nuove ed avanzate tecnologie di lavorazione, supportate da un sistema di impianti fotovoltaici e quanto di meglio presente sul mercato, per il recupero di ogni utility.

WE TOO CARE ABOUT THE ENVIRONMENT!

The production facility, which is totally self-sustainable using clean energy, is equipped with all the latest new and advanced processing technologies, supported by photovoltaic systems and what is best for the market, for the restoration of each utility.

LE NOSTRE PANNE

UNA SELEZIONE ITALIANA D'ECCELLENZA

OUR CREAMS: AN ITALIAN SELECTION OF EXCELLENCE



EVOLinea
L'EVOLUZIONE DELLA QUALITÀ
The Evolution of Quality

01 QUALITÀ

Solo panna della migliore qualità di **origine italiana**.

QUALITY: Only cream of the best italian origin.

Panna fresca selezionata proveniente dai pascoli italiani. Ricerca, sviluppo, qualità e controllo dei processi.

Selected fresh cream from Italian pastures. Research, development, quality and process control.

02 LAVORAZIONE

Migliora la **struttura** esaltandone il **gusto** e le **qualità naturali**.

PROCESSING:

It improves structure enhancing taste and natural qualities.

La preparazione con un impianto tecnologicamente all'avanguardia, migliora la struttura della panna che acquisisce stabilità e tenuta.

Preparation in a top notch plant, improves the cream structure, acquiring stability and tightness.

03 STABILITÀ

Ottimo overrun, **senza sineresi**.

STABILITY:

Excellent overrun, without syneresis.

Le peculiari caratteristiche di stabilità ne consentono tutti gli usi sia in pasticceria che in gelateria, con risultati sempre brillanti.

The stability characteristics allow all uses in both pastry and ice cream parlors, with perfect results.



❄️
PANNA 38%
BIANCA FIORE

38% CREAM



Panna UHT ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. Ideale per molti tipi di lavorazione. L'alta qualità del prodotto d'origine permette di ottenere una panna dal colore bianchissimo, senza ingredienti aggiunti.

UHT cream made with only selected fresh milk from Italian pastures. Ideal for many types of processing. The high quality of the product makes it possible to obtain a cream with a very white color, with no added ingredients.

- SOLO PANNA
Only cream
- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
Without colourings, preservatives, flavorings
- 100% DA LATTE ITALIANO
100% Italian milk
- TENORE IN GRASSI 38%
Fat content 38%

DA MONTARE
FOR WHIPPING

STABILITÀ

Ottimo Overrun, no sineresi, mantiene la struttura
Excellent overrun, no syneresis, maintains structure

TEXTURE

Cremosa e vellutata dal gusto pieno e fresco
Creamy and velvety with full and fresh taste

SHELF LIFE

6 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C
4-month shelf life stored between 0°C and +4°C

PANNA

100% panna fresca selezionata italiana da scrematura
100% selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE

✓ Ideale anche per il consumo tal quale
Also ideal for consumption as it is

✓ Mantiene la struttura
Maintains the structure

✓ Grande consistenza e compattezza
High consistency and compactness

🌡️ Si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C
Store at a temperature between 0°C and +4°C

📦 Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.

🥰 Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria
Ideal for use in pastry and ice cream shops



❄️
PANNA 35%
BIANCA FIORE

35% CREAM



Panna UHT ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. Ideale per molti tipi di lavorazione. L'alta qualità del prodotto d'origine unita alla tecnologia di ultima generazione permette di ottenere una panna dal colore bianchissimo, senza ingredienti aggiunti.

UHT cream made with only selected fresh milk from Italian pastures. Ideal for many processings. The high quality of the product makes it possible to obtain a cream with a very white color, with no added ingredients.

- SOLO PANNA
Only cream
- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
Without colourings, preservatives, flavorings
- 100% DA LATTE ITALIANO
100% Italian milk
- TENORE IN GRASSI 35%
Fat content 35%

DA MONTARE
FOR WHIPPING

STABILITÀ

Ottimo Overrun, no sineresi, mantiene la struttura
Excellent overrun, no syneresis, maintains structure

TEXTURE

Cremosa e vellutata dal gusto delicato e avvolgente
Creamy and velvety with a delicate and enveloping taste

SHELF LIFE

6 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C
4-month shelf life stored between 0°C and +4°C

PANNA

100% panna fresca selezionata italiana da scrematura
100% selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE

✓ Mantiene la struttura
Maintains its structure

✓ Ideale anche per il consumo tal quale
Also ideal for consumption as it is

✓ Altamente versatile, di facile utilizzo
Highly versatile, easy to use

🌡️ Si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C
Store at a temperature between 0°C and +4°C

📦 Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.

🥰 Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria
Ideal for use in pastry and ice cream shops



CA/CC ❄️

PANNA 3D 38%

(Aspetto-Qualità-Tenuta)
(Appearance-Quality-Sealing)



Panna UHT ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. Ideale per molti tipi di lavorazione. L'alta qualità del prodotto d'origine permette di ottenere una panna dal colore bianchissimo.

UHT cream made with only selected fresh milk from Italian pastures. Ideal for many processings. The high quality of the product makes it possible to obtain a cream with a very white color.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
Without colourings, preservatives, flavorings
- 100% DA LATTE ITALIANO
100% Italian milk
- TENORE IN GRASSI 38%
Fat content 38%

DA MONTARE
FOR WHIPPING

STABILITÀ

Ottimo Overrun, no sineresi, mantiene la struttura

Excellent overrun, no syneresis, maintains structure



Ideale anche per il consumo tal quale
Also ideal for consumption as it is

TEXTURE

Cremosa e vellutata dal gusto delicato e avvolgente

Creamy and velvety with a delicate and enveloping taste



Altamente versatile, di facile utilizzo
Highly versatile, easy to use

SHELF LIFE

6 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C

4-month shelf life stored between 0°C and +4°C



Conferisce maggiore struttura a decori, semifreddi, pasticceria e mignon.
Adds texture to decorations, parfaits, pastries and mignons.



Si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C
Store at a temperature between 0°C and +4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria
Ideal for use in pastry and ice cream shops

GLUTEN FREE

PANNA

100% panna fresca selezionata italiana da scrematura

100% selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE



❄️

PANNA ESPRESS 35%

MONTAPANNA

35% CREAM FOR CREAM WHIPPING MACHINE.



Panna UHT ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. Ideale per montapanna. L'alta qualità del prodotto d'origine permette di ottenere una panna dal colore bianchissimo.

UHT cream made with only selected fresh milk from Italian pastures. Ideal for montapanna (cream whipper). Ideal for many processing. Cream with a white color and natural flavor.

- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI
Without colourings, preservatives, flavorings
- 100% DA LATTE ITALIANO
100% Italian milk
- TENORE IN GRASSI 35%
Fat content 35%
- RISULTATO IDEALE PER OGNI TIPO DI MONTAPANNA
Ideal result for every type of whipping machine



DA MONTARE
FOR WHIPPING

STABILITÀ

Ottimo Overrun, no sineresi, mantiene la struttura

Excellent overrun, no syneresis, maintains structure



Mantiene la struttura. Stabile anche su bevande calde.
Maintains its structure. Stable even on hot drinks.

TEXTURE

Cremosa e vellutata dal gusto delicato e avvolgente

Creamy and velvety with a delicate and enveloping taste



Ideale anche per il consumo tal quale
Also ideal for consumption as it is

SHELF LIFE

4 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C

4-month shelf life stored between 0°C and +4°C



Altamente versatile, di facile utilizzo. Perfetto accompagnamento di dolci al piatto o bevande calde o nelle coppe gelato come decorazione. Ideale per montapanna.
Versatile and easy to use. Perfect for decorating desserts on the plate, hot drinks or ice cream in cups. Ideal for whipped cream.



Si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C
Store at a temperature between 0°C and +4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria
Ideal for use in pastry and ice cream shops

PANNA

100% panna fresca selezionata italiana da scrematura

100% selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE



❄️
PANNA 35%
 SENZA LATTOSIO
 35% CREAM - LACTOSE FREE



Panna UHT senza lattosio ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**. Ideale per molti tipi di lavorazioni. Grazie l'uso di impianti di ultima generazione è adatta alla preparazione di prodotti per i consumatori intolleranti al lattosio. L'alta qualità del prodotto d'origine permette di ottenere una panna dal colore bianchissimo.

Lactose-free UHT cream. Thanks to the latest generation plant, it is suitable for the preparation of products for consumers who are lactose intolerant. Ideal for many processings. Cream with a white color and natural flavor.

- **SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI**
Without colourings, preservatives, flavorings
- **100% DA LATTE ITALIANO**
100% Italian milk
- **TENORE IN GRASSI 35%**
Fat content 35%

DA MONTARE
FOR WHIPPING

STABILITÀ

Ottimo Overrun, no sineresi, mantiene la struttura

Excellent overrun, no syneresis, maintains structure

TEXTURE

Cremosa e vellutata dal gusto delicato e avvolgente

Creamy and velvety with a delicate and enveloping taste

SHELF LIFE

4 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C

4-month shelf life stored between 0°C and +4°C

PANNA

100% panna fresca selezionata italiana da scrematura

100% selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE



Mantiene la struttura
Maintains its structure



Ideale anche per il consumo tal quale
Also ideal for consumption as it is



Altamente versatile, di facile utilizzo
Highly versatile, easy to use



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C
Store at a temperature between 0°C and + 4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e gelateria
Ideal for use in pastry and ice cream shops





CA/CC ❄️

PANNA GASTRONOMIA

DA CUCINA
COOKING CREAM



Panna UHT ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai pascoli italiani. Ideale per molti tipi di lavorazioni in cucina. L'alta qualità del prodotto d'origine permette di ottenere una panna dal colore bianchissimo e dalla consistenza omogenea che non coagula o si separa.

UHT cream made with only selected fresh milk from Italian pastures. Ideal for many types of processings in the kitchen. The high quality of the original product makes it possible to obtain a cream with a very white colour and a homogeneous consistency that does neither coagulate nor separate.

- **SENZA COLORANTI, CONSERVANTI, AROMI**
Without colourings, preservatives, flavorings
- **100% DA LATTE ITALIANO**
100% Italian milk
- **TENORE IN GRASSI 21%**
Fat content 21%

STABILITÀ

Non coagula e non si separa. Ottima velocità di ripresa

It does not coagulate or separates. Excellent rapid setting

TEXTURE

Ottima cremosità e una consistenza omogenea

Excellent creaminess and homogeneous consistency

SHELF LIFE

6 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C

6-month shelf life stored between 0°C and +4°C

PANNA

100% panna fresca selezionata italiana da scrematura

100% selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE



Ideale per primi e secondi piatti, spume, creme e salse.

Ideal for first and second courses, mousses, creams and sauces.



Altamente versatile, di facile utilizzo

Highly versatile, easy to use



Sapore delicato

Delicate flavour



Si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C

Store at a temperature between 0°C and +4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.

1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in ristorazione

Ideal for use in catering



I NOSTRI DESSERT

UNA SELEZIONE ITALIANA D'ECCELLENZA

OUR DESSERTS: AN ITALIAN SELECTION OF EXCELLENCE



01 QUALITÀ

Solo le migliori materie prime di **origine italiana.**

QUALITY: Only the best raw materials of Italian origin.

Altissima qualità garantita da un'attento controllo dei processi produttivi.

The high quality is guaranteed by the careful control of the production processes.

02 RISULTATI

Studiati per massimizzare i risultati **risparmiando tempo.**

RESULTS: Designed to maximise results while saving time.

Studiati per essere i giusti alleati ideali in cucina, attenti al food cost, consentendo un notevole risparmio di tempo. Facili, veloci, buoni, idonei per ogni tipo di personalizzazione.

Designed to be the ideal ally in the kitchen. Food cost conscious and time-saving. Simple, fast, good and suitable for any type of customisation.

03 GUSTO

Dessert pensati per esaltare il **gusto** e le **qualità naturali.**

TASTE: Sweets designed to enhance taste and natural qualities.

Qualità naturali e gusti d'eccellenza per una gamma di dessert pensati per sorprendere il consumatore.

Natural qualities and excellent flavours for a range of desserts designed to surprise the consumer.



PANNA COTTA

PANNA COTTA EASY-TO-MAKE DESSERT



La classica panna cotta UHT dall'antica tradizione italiana. Ingredienti di prima qualità e panna ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**, in aggiunta al profumo della vaniglia esotica. Un fresco e cremoso dessert dalla veloce realizzazione.

The classic Italian dessert. Top quality ingredients and cream made with only fresh and selected milk from Italian pastures, with the scent of exotic vanilla. A fresh and creamy dessert easy to make.

- 100% AROMI NATURALI
- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI
Without colourings, preservatives
- 100% DA LATTE E PANNA ITALIANI
100% from Italian milk and cream

PRONTA ALL'USO
READY TO USE

VERSATILE

Utilizzabile in molteplici varianti

Can be used in many variants

TEXTURE

Dal gusto fresco ed una consistenza morbida. Struttura cremosa.

Fresh taste with a smooth and creamy texture

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C

12-month shelf life store between 0°C and +4°C

PANNA E LATTE

100% latte fresco e panna fresca selezionata italiana da scrematura

100% fresh milk and selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE



Ottimo anche come dessert al cucchiaio e nella preparazione di dolci

Also excellent as a spoon dessert and in the preparation of desserts



Facilmente personalizzabile con l'aggiunta di ingredienti freschi, creme e frutta.

Easy to customise with the addition of fresh ingredients, creams and fruit.



Sapore delicato

Delicate flavour



Si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C

Store at a temperature between 0°C and + 4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.

1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e ristorazione

Ideal for use in confectionery and catering





CREMA CATALANA

SPANISH CATALAN CREAM



La famosa crema catalana spagnola UHT. Ingredienti di prima qualità come uova e panna ottenuta da solo latte fresco selezionato, proveniente dai pascoli italiani, in aggiunta al profumo della vaniglia esotica.

The famous Spanish Catalan cream. Top-quality ingredients such as eggs and cream made with only selected fresh Italian milk, in addition to the fragrance of exotic vanilla.

- 100% AROMI NATURALI
100% natural flavorings
- SENZA CONSERVANTI
Without preservatives
- 100% DA LATTE E PANNA ITALIANI
100% from Italian milk and cream

PRONTA ALL'USO
READY TO USE

FACILE

Pronta all'uso. *Ready to use.*
Non serve cucinare *No need to cook it*

TEXTURE

Consistenza morbida e una struttura cremosa *Smooth and creamy texture*

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C *12-month shelf life store between 0°C and +4°C*

PANNA E LATTE

100% latte fresco e panna fresca selezionata italiana da scrematura *100% fresh milk and selected italian fresh cream from skimming*

GLUTEN FREE

- ✓ Con vaniglia esotica naturale
With natural exotic vanilla
- ✓ Adatta anche alla preparazione della Crème Brûlée
Also suitable for making crème brûlée dessert.
- ✓ Sapore delicato
Delicate flavour
- 🌡 Tassativamente si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C
Must be store at a temperature between 0°C and +4°C
- 📦 Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.
- 🥰 Ideale per l'uso in ristorazione
Ideal for use in catering



CREMA TIRAMISÙ

TIRAMISÙ CREAM



L'iconico dolce italiano per eccellenza. Ingredienti di prima qualità come uova e mascarpone prodotto con solo latte fresco selezionato, proveniente dai pascoli italiani.

The iconic Italian dessert, Tiramisù. Top quality ingredients such as eggs and mascarpone made with only selected fresh milk from Italian pastures.

- 100% AROMI NATURALI
100% natural flavorings
- SENZA CONSERVANTI
Without preservatives
- 100% DA LATTE E PANNA ITALIANI
100% from Italian milk and cream

DA MONTARE
FOR WHIPPING

FACILE

Pronta all'uso. *Ready to use.*
Non serve cucinare *No need to cook it*

TEXTURE

Consistenza morbida e una struttura cremosa. *Smooth and creamy texture*

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life conservata tra 0°C e +4°C *12-month shelf life store between 0°C and +4°C*

MASCARPONE

100% mascarpone fresco italiano *100% fresh Italian mascarpone*

GLUTEN FREE

- ✓ Versatile, perfetto per la creazione di tiramisù e a tutti i dolci e impasti a base di mascarpone
Versatile, perfect for making tiramisù and all mascarpone-based desserts and pastries
- 🌡 Tassativamente si conserva a temperatura tra 0°C e +4°C
Must be store at a temperature between 0°C and +4°C
- 📦 Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.
- 🥰 Ideale per l'uso in ristorazione
Ideal for use in catering



CREMA ITALIA

CREMA PASTICCERA

CUSTARD



La classica crema pasticcera italiana 100% naturale UHT. Ingredienti di prima qualità come uova e panna prodotta con solo latte fresco selezionato, proveniente dai **pascoli italiani**, in aggiunta al profumo di vaniglia esotica.

The classic Italian custard UHT, 100% natural. First-rate ingredients such as eggs and cream produced with only selected fresh milk from Italian pastures, in addition to the fragrance of exotic vanilla.

- 100% AROMI NATURALI
100% natural flavorings
- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI
Without colourings, preservatives
- 100% LATTE ITALIANO
100% from Italian milk

PRONTA ALL'USO
READY TO USE

FACILE

Pronta all'uso. *Ready to use.*
Non serve cucinare *No need to cook it*

TEXTURE

Consistenza morbida e una struttura vellutata. *Smooth and velvety texture*

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life *12-month shelf life*

LATTE

100% latte fresco italiano *100% fresh italian milk*

GLUTEN FREE



Con vaniglia esotica naturale
With natural exotic vanilla



Versatile e personalizzabile.
Versatile and customisable.



Sapore delicato
Delicate flavour



Prima dell'utilizzo portare a temperatura tra 0°C e + 4°C
Bring to a temperature between 0°C and + 4°C before use



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e ristorazione
Ideal for use in confectionery and catering



BASE GIULIA

ENGLISH CREAM



Crema inglese (salsa alla vaniglia) preparata con panna italiana di prima qualità, latte fresco selezionato proveniente dai **pascoli italiani** e uova fresche. Ideale per la preparazione di bavaresi, cremosi e come decorazione per dessert. Gusto delicato e struttura completa.

English cream (vanilla sauce) prepared with top-quality Italian cream, fresh selected milk from Italian pastures and fresh eggs. Ideal for making Bavarian, creamy cakes and as a decoration for desserts. Delicate taste and full texture.

- 100% AROMI NATURALI
100% natural flavorings
- SENZA COLORANTI, CONSERVANTI
Without colourings, preservatives
- 100% DA LATTE ITALIANO
100% Italian milk
- TENORE IN GRASSI 35%
Fat content 35%

PRONTA ALL'USO
READY TO USE

FACILE

Pronta all'uso. *Ready to use.*
Non serve cucinare *No need to cook it*

TEXTURE

Consistenza morbida e una struttura vellutata. *Smooth and velvety texture*

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life *12-month shelf life*

PANNA E LATTE

100% latte fresco e panna fresca selezionata italiana da scrematura *100% fresh milk and selected italian fresh cream from skimming*

GLUTEN FREE



Con vaniglia esotica naturale
With natural exotic vanilla



Versatile e personalizzabile.
Versatile and customisable.



Sapore delicato
Delicate flavour



Garantisce una perfetta emulsione con il cioccolato
It guarantees a perfect emulsion with chocolate



Si conserva a temperatura ambiente
Stored at room temperature



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e ristorazione
Ideal for use in confectionery and catering



PARFAIT

SPUMA
MOUSSE



Classica base UHT per semifreddi, mousse e parfait. Prodotta con solo latte fresco 100% italiano, si adatta ad ogni personalizzazione ed aggiunta di ingredienti incluso l'alcool.

Classic UHT base for semifreddo, mousses and parfaits. Produced with only fresh 100% Italian milk, it adapts to any customization and addition of ingredients including alcohol.

- **SENZA CONSERVANTI**
Without preservatives
- **100% DA PANNA E LATTE ITALIANO**
100% Italian cream and milk

DA MONTARE
FOR WHIPPING

VERSATILE

Personalizzabile in molteplici varianti

Can be customised in several ways

TEXTURE

Morbida e vellutata.

Smooth and velvety texture

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life

12-month shelf life

PANNA E LATTE

100% latte fresco e panna fresca selezionata italiana da scrematura

100% fresh milk and selected italian fresh cream from skimming

GLUTEN FREE



Perfetto per la conservazione a temperatura negativa

Perfect for storage at negative temperature



Sostiene anche ingredienti acidi e alcolici

Ideal also with acidic and alcoholic ingredients



Sapore delicato

Delicate flavour



Tassativamente si conserva a temperatura tra 0°C e + 4°C

Must be store at a temperature between 0°C and + 4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.

1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in pasticceria e ristorazione

Ideal for use in confectionery and catering



IL NOSTRO GELATO ITALIANO

TRADIZIONALE E GUSTOSO DA SOLO
LATTE FRESCO SELEZIONATO

OUR ITALIAN ICE CREAM: TRADITIONAL AND TASTY MADE
WITH ONLY SELECTED FRESH MILK




EvoLinea
L'EVOLUZIONE DELLA QUALITÀ
The Evolution of Quality

01 QUALITÀ

Utilizziamo
solo le migliori
materie prime.

*QUALITY: Only
the best raw materials.*

Altissima qualità garantita da un'attento
controllo dei processi produttivi.

*The high quality is guaranteed by the careful
control of the production processes.*

02 RISULTATI

Studiati per massimizzare
i risultati **risparmiando**
tempo.

*RESULTS:
Designed to maximise
results while saving time.*

Facili, veloci, buoni. Basi gelato con
ingredienti naturali senza l'utilizzo
di grassi vegetali e solo latte e panna
freschi selezionati.

*Simple, fast, delicious. Ice cream bases
with natural ingredients without vegetable
fats, with only selected milk and fresh cream.*

03 STABILITÀ

Ottimo overrun

*SABILITY::
Excellent overrun*

+15% di overrun rispetto alle basi
in polvere.

+15% overrun compared to powder bases.



BASE FRUTTA

IDEALE PER I GELATI DI FRUTTA
IDEAL BASE FOR FRUIT ICE CREAMS



Da soli ingredienti di altissima qualità, nasce la miscela liquida per gelato adatta alla formulazione di gelati gusto frutta, paste grasse e sorbetti vegani.

From highest quality ingredients we produce the liquid fruit base ice cream mix, suitable for fruit-flavored ice creams, fatty pastes and vegan sorbets.

- **SENZA CONSERVANTI E AROMI**
Without preservatives and flavorings
- **ACQUA PRIVA DI CALCARE**
Limestone-free water
- **100% INGREDIENTI SELEZIONATI**
100% selected ingredients

STABILITÀ

Ottimo overrun,
+15% rispetto
alle basi in polvere

*Excellent overrun,
+15% compared to
powder base*

TEXTURE

Cre moso e vellutato

Creamy and velvety

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life
conservato a
temperatura ambiente.
Dopo l'apertura
conservare
tra 0°C e +4°C

*12-month shelf life
stored at room
temperature.
After opening
store between 0°C
and +4°C*



✓ Perfetta per realizzare il tuo gusto preferito alla frutta unendo tutti gli ingredienti naturali che preferisci come polpa di frutta fresca, ma anche sciroppi, topper o concentrati

Perfect for creating your favourite fruit flavour combining all your favourite natural ingredients, such as fresh fruit pulp, syrups, toppings or concentrates



✓ Facile da preparare in pochi minuti con qualunque gelatiera.

Easy to prepare in few minutes with any ice cream maker



✓ Utilizzando un litro di base frutta si ottengono 22 palline di gelato

Using one litre of fruit base, you get 22 scoops of ice cream



Aperto conservare in frigo tra 0°C e +4°C
Store once open in the refrigerator between 0°C and +4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in gelateria
Ideal for use in ice cream shops





BASE MAGRA

IDEALE PER IL GELATO AI GUSTI CREME
IDEAL BASE FOR CREAM FLAVOURED
ICE CREAM

Da ingredienti di altissima qualità, latte e panna fresca selezionata, nasce la miscela liquida universale neutra personalizzabile adatta alla realizzazione di gelati ai gusti creme.

From the highest quality ingredients, fresh milk and cream, comes the universal neutral liquid blend that can be customized to make ice cream in cream flavors.

- SENZA CONSERVANTI, AROMI E GRASSI VEGETALI
Without preservatives, flavorings and vegetable fats
- 100% DA LATTE E PANNA FRESCA SELEZIONATA
100% from fresh selected milk and cream



FIORDILATTE

IDEALE PER IL GELATO AI GUSTI CREME
IDEAL BASE FOR CREAM FLAVOURED
ICE CREAM

Da ingredienti di altissima qualità, latte e panna fresca selezionata, nasce la miscela liquida per gelato pronta UHT al gusto fiordilatte.

From the highest quality ingredients, fresh milk and cream, we produce the UHT ready-made liquid ice cream with fiordilatte flavor.

- SENZA CONSERVANTI, AROMI E GRASSI VEGETALI
Without preservatives, flavorings and vegetable fats
- 100% DA LATTE E PANNA FRESCA SELEZIONATA
100% from fresh selected milk and cream



STABILITÀ

Ottimo overrun,
+15% rispetto
alle basi in polvere

*Excellent overrun,
+15% compared to
powder base*



✓ Perfetta per la realizzazione di gusti alle creme unendo tutti gli ingredienti naturali che preferisci

Perfect for creating ice cream flavoured combining all your favorite natural ingredients

TEXTURE

Cremoso e vellutato

Creamy and velvety



✓ Facile da preparare in pochi minuti con qualunque gelatiera.

Easy to prepare in few minutes with any ice cream maker

SHELF LIFE

12 mesi di shelf life conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C

12-month shelf life stored at room temperature. After opening store between 0°C and +4°C



✓ Utilizzando un litro di base frutta si ottengono 110 palline di gelato

Using one litre of fruit base, you get 110 scoops of ice cream



Aperto conservare in frigo tra 0°C e +4°C
Store once open in the refrigerator between 0°C and +4°C



BiB da 5 Litri. Imballo da 1 pz.
Bag in box of 5 Liters. 1Pcs package



Ideale per l'uso in gelateria
Ideal for use in ice cream shops

STABILITÀ

Ottimo overrun,
+15% rispetto
alle basi in polvere

*Excellent overrun,
+15% compared to
powder base*



✓ Il fiordilatte è la base perfetta per realizzare anche altri gusti gelato

Fiordilatte is the perfect base for the preparation of other ice-cream flavours

TEXTURE

Cremoso e vellutato

Creamy and velvety



✓ Facile da preparare in pochi minuti con qualunque gelatiera.

Easy to prepare in few minutes with any ice cream maker

SHELF LIFE

14 mesi di shelf life conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C

14-month shelf life stored at room temperature. After opening store between 0°C and +4°C



✓ Utilizzando un litro di base frutta si ottengono 110 palline di gelato

Using one litre of fruit base, you get 110 scoops of ice cream



Aperto conservare in frigo tra 0°C e +4°C
Store once open in the refrigerator between 0°C and +4°C



BiB da 5 Litri. Imballo da 1 pz.
Bag in box of 5 Liters. 1Pcs package



Ideale per l'uso in gelateria
Ideal for use in ice cream shops



CREMA

CREAM

Da ingredienti di altissima qualità, latte, uova e panna fresca selezionata, nasce la miscela liquida per gelato pronta UHT al gusto crema.

From the highest quality ingredients, fresh milk, eggs and cream, we produce the UHT ready-made liquid ice cream with cream flavor.

- SENZA CONSERVANTI, AROMI E GRASSI VEGETALI
Without preservatives, flavorings and vegetable fats
- 100% DA LATTE E PANNA FRESCA SELEZIONATA
100% from fresh selected milk and cream



CIOCCOLATO

CHOCOLATE

Da ingredienti di altissima qualità, latte e panna fresca selezionata, nasce la miscela liquida per gelato pronta UHT al gusto cioccolato.

From the highest quality ingredients, fresh milk and cream, we produce the UHT ready-made liquid ice cream with chocolate flavor.

- SENZA CONSERVANTI, AROMI E GRASSI VEGETALI
Without preservatives, flavorings and vegetable fats
- 100% DA LATTE E PANNA FRESCA SELEZIONATA
100% from fresh selected milk and cream



STABILITÀ

Ottimo overrun, +15% rispetto alle basi in polvere

Excellent overrun, +15% compared to powder bases



Facile da preparare in pochi minuti con qualunque gelatiera.

Easy to prepare in few minutes with any ice cream maker

TEXTURE

Cremoso e vellutato

Creamy and velvety



Utilizzando un litro di base frutta si ottengono 22 palline di gelato

Using one litre of fruit base, you get 22 scoops of ice cream

SHELF LIFE

14 mesi di shelf life conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C

14-month shelf life stored at room temperature. After opening store between 0°C and +4°C



Aperto conservare in frigo tra 0°C e +4°C
Store once open in the refrigerator between 0°C and +4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in gelateria
Ideal for use in ice cream shops

PANNA E LATTE

100% panna e latte fresco italiano

100% italian fresh cream and milk

STABILITÀ

Ottimo overrun, +15% rispetto alle basi in polvere

Excellent overrun, +15% compared to powder bases



Facile da preparare in pochi minuti con qualunque gelatiera.

Easy to prepare in few minutes with any ice cream maker

TEXTURE

Cremoso e vellutato

Creamy and velvety



Utilizzando un litro di base frutta si ottengono 22 palline di gelato

Using one litre of fruit base, you get 22 scoops of ice cream

SHELF LIFE

14 mesi di shelf life conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C

14-month shelf life stored at room temperature. After opening store between 0°C and +4°C



Aperto conservare in frigo tra 0°C e +4°C
Store once open in the refrigerator between 0°C and +4°C



Brick da 1 Litro. Imballo da 12pz.
1 Liter brick. 12pcs package.



Ideale per l'uso in gelateria
Ideal for use in ice cream shops

PANNA E LATTE

100% panna e latte fresco italiano

100% italian fresh cream and milk



CAMEL GROUP A SOSTEGNO DELL'AMBIENTE CAMEL GROUP SUPPORTES ENVIRONMENT

- Circa 600 Kw di fotovoltaico
around 600Kw of fotovoltaic plant
- Pompe di calore per il recupero termico
heat pumps to thermic restoration
- Conforme ai più restrittivi standard di isolamento termico
compliant to the highest thermic insulation



BEPI TOSOLINI

DISTILLATI E LIQUORI
DI ALTA GAMMA

EOLinea

PASTICCERIA
GELATERIA
HORECA

CAMEL

PASTICCERIA