



MEUCCI

DAL 1905

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOGUE



MEUCCI

DAL 1905

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCTS CATALOGUE

**“Per produrre un buon gelato occorre,
oltre alla competenza, la capacità
di impiegare ingredienti di alta qualità.
Ed è quello che facciamo
da oltre 120 anni”.**

***“To produce a good gelato you need
not just skills, but also the ability
to use top quality ingredients,
and that is what we have been
providing for 120 years”.***



***Una dolce storia
che dura da 120 anni.***

***120 years of
a sweet tradition.***



MEUCCI

DAL 1905

Oltre un secolo di storia scandisce l'evoluzione di Meucci.

Era il 1905 quando Igino Meucci, giunto a Milano dalla Toscana, fondava la sua distilleria di aromi ed essenze. L'incontro con un gelatiere siciliano nel 1907 spinge il dinamico imprenditore ad avventurarsi nel mondo del mantecato. Inizia così la produzione del gelato a caldo "Caskn marca Gallo" che, a distanza di 120 anni, è tuttora in produzione e può considerarsi il più antico semilavorato per gelato prodotto in Italia.

Fin da subito la filosofia aziendale si orienta ad esaltare l'estro dell'artigiano. La migliore qualità dei prodotti, era solito dire Igino Meucci, può essere valorizzata solo con la fantasia e la creatività del professionista che è, in definitiva, il vero artefice di un buon gelato.

Nel 1926 vengono lanciati i prodotti a freddo e, due anni più tardi, è la volta dei coni, di cui l'azienda vanta un autentico primato. È stata infatti la prima ad affrontare la produzione in Italia con macchine manuali ad una fila.

Nel 1946 Igino Meucci cede la società ad alcuni figli e ad oggi la società annovera tra i suoi soci i discendenti di terza generazione.

Nel 1959 entra in produzione quella che è divenuta una delle sue specialità, il Limone per gelati, a cui affianca successivamente il Pastonat, a base di panna naturale.

Nel 1982 Meucci si trasferisce nel nuovo stabilimento di Buccinasco, alle porte di Milano e da inizio 2023 la storia continua nel nuovo stabilimento di Landriano (Pavia).

The History of the Meucci Company has evolved over a whole century.

It was back in 1905 when Igino Meucci, moving to Milan from Tuscany, founded his house of aromas and essences. His meeting with a Sicilian ice cream maker in 1907, persuaded this dynamic Entrepreneur to venture into the world of gelato. This is how the production of the first Italian product "Caskn marca Gallo" was born and is still in production after 120 years.

From the very beginning, the company's philosophy was geared to foster the flare of the artisan gelato maker. Igino Meucci used to say that 'the best quality products can only be further developed by the creativity and imagination of the professionals, being all in all the true gelato artists'.

Back in 1926 Meucci started the production of cold items and that of cones 2 years later, setting a real standard in the field. Meucci was historically the first company in Italy to start producing by using single stream manual machines.

In 1946 Igino Meucci handed over the business to members of his family. Today the company is managed by the third generation of family members who are among its managing partners.

In 1959 one of the company's specialities "Limone per gelati" (lemon for gelato) entered into production, and later came Pastonat, with its natural cream base.

In 1982 Meucci moved into its new factory in Buccinasco on the suburbs of Milan and from the beginning of 2023 the story continues in the new site in Landriano (Pavia).



LINEA GELATI

ICE CREAM

- 10 Basi latte - *Milk powder mixes*
- 13 Basi frutta - *Fruit powder mixes*
- 14 Neutri - *Neutrals*
- 14 Basi per gelati soft-ice - *Powder mixes for soft ice cream*
- 15 Basi speciali - *Special powder mixes*
- 16 Paste e creme per gelati - *Pastes for ice cream*
- 21 Pesti granulari - *Granular Pesto*
- 22 Paste di frutta per gelati - *Fruit concentrates*
- 23 Prodotti Completi: Serie Pronto 500 - *Complete products: Serie Pronto 500*
- 24 Linea Prodotti in polvere per gelati - *Powder products line for ice cream*
- 25 Integratori e prodotti complementari - *Integrators and complementary products*
- 27 Variegati - *Ripple for ice cream*
- 28 Topping
- 29 Specialità - *Specialities*
- 31 Granite in polvere - *Granite (Italian Ice) powder products*

LINEA SEMIFREDDI

FROZEN DESSERT

- 34 Basi per semifreddi - *Mixes for semifreddo (frozen dessert)*
- 35 Parfait - *Parfait*

LINEA PASTICCERIA

PASTRY

- 38 Prodotti per pasticceria - *Pastry products*
- 40 Creme per farcitura - *Filling Cream*
- 40 Panetto di mandorle - *Almond panetto*
- 40 Glasse a specchio - *Mirror glaze*
- 41 Gelatine decorative - *Jelly*
- 41 Crumble - *Crumble*
- 42 Miscela dolce per crêpes - *Sweet mix for crêpes*
- 42 Essenze - *Alcohol aromas*
- 43 Granelle e varie - *Grains and various*
- 44 Aromi - *Aromas*
- 45 Bagne analcoliche - *Non alcoholic syrup*
- 45 Colori alimentari - *Food colors*



LINEA GELATI

• ICE CREAM •



LINEA SEMIFREDDI

• FROZEN DESSERT •



LINEA PASTICCERIA

• PASTRY •

Tutti i nostri prodotti
sono **SENZA GLUTINE**
ad eccezione di:

Paste e creme: Pasta Amaretto,
Pasta Obabà, Pasta Roger
Variegati: Baunty, Biscottino,
Brownie, Biscotto Dark, Rochè, Wafer
Prodotti pasticceria e varie: Crumble,
Miscela dolce per crêpes,
Granella di Amaretto

*All our products
are **GLUTEN FREE** but:*

*Amaretto Paste, Obabà Paste,
Rochelle Paste
Rippling: Baunty, Biscottino,
Brownie, Dark Biscuit, Rochè, Wafer
Pastry products and various:
Crumble, Sweet mix for crêpes,
Amaretto biscuit grains*



LINEA
GELATI
• ICE CREAM •



BASI LATTE

MILK POWDER MIXES

Prodotti in polvere utilizzabili in dosi diverse secondo le esigenze, le abitudini e le attrezzature del gelatiere. La scelta di una buona base è fondamentale per ottenere un gelato di alta qualità, **rispettando anche il giusto bilanciamento** con gli altri ingredienti quali zucchero, panna, uova e latte fresco. La giusta base consente di **ottenere un gelato al gusto fiordilatte con caratteristiche di corpo, pastosità, struttura e tessitura.**

These are powder products that can be used in different amounts depending on the needs and equipment of whoever is making the ice cream. The choice of a good powder mix is essential in order to make a high-quality ice cream.

Equally important is the right balance in flavour, in respect of the other ingredients (such as sugar,



cream, eggs, fresh milk). It is essential to have the right mix, **to achieve an ice cream with body, smoothness, structure and texture.**

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Naturbase 50

Prodotto contenente grasso vaccino, nato dall'esperienza e dal successo del Pastonat, rispetto al quale è un po' meno grasso. Ottimo per personalizzare la propria base con l'aggiunta di panna fresca.

It's an animal fat based product.

It was the result of the experience and success of Pastonat but compared to it, it is less fatty. It is ideal for those wishing to personalize their own mix by adding fresh cream.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 250/270
Naturbase g 50



16 x 1 kg

Base 50

Base vegetale in polvere.
It is a powder product containing vegetable fat.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 250/280
Base g 50



16 x 1 kg

Pastolat 100 - Pastolat 100 SA

Prodotto speciale con grasso vaccino **al gusto naturale della panna (Pastolat 100) o neutro (SA).**

It is a powder product containing animal fat.

Neutral flavour: Pastolat SA, Cream flavour: Pastolat 100.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/250
Pastolat g 100



16 x 1 kg

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Pastonat 100 – Pastonat 100 SA

La “regina” della nostra produzione.
È la prima base con panna vaccina
che ha segnato una sfida per il mercato
e da più di 30 anni i risultati ottenuti
sono andati al di là di ogni aspettativa.
Oggi è il nostro prodotto più venduto,
disponibile al **gusto Panna (Pastonat 100)**
o **neutro (Pastonat SA)**.

*The “queen” of our production, It is the FIRST
powder mix with cows’ cream. After more than
30 years since it was first produced, the results
are far superior than what we could have ever
imagined. Today, this is our bestselling product.
“Warm” and “cold processing”.*

**Neutral flavour: Pastonat 100 SA, Cream
flavour: Pastonat 100.**

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/250
Pastonat g 100



16 x 1 kg

PastoMat

Prodotto in polvere **con grasso
vaccino al gusto Panna.**

*It is a powder product containing
animal fat. **Cream flavour.***

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/250
PastoMat g 100



16 x 1 kg

SpecialMeucci 100

Base vegetale in polvere
che conferisce al gelato ottima struttura,
spatolabilità e pastosità.

*Powder product containing vegetable
fat for ice cream with an excellent
structure, smoothness and creaminess.*

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/250
Specialmeucci g 100



16 x 1 kg

Supermilk 100

Prodotto in polvere con grasso vegetale,
ideale per gelati di ottima struttura.

*It is a powder product containing vegetable
fat for an ice cream with an excellent structure*

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/250
Supermilk g 100



16 x 1 kg

Milktop 100 Plus

Prodotto in polvere con grasso vegetale.
*It is a powder product containing
vegetable fat.*

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 200/220
Milktop g 100



16 x 1 kg

Cremosissima 100

Base vegetale per ottenere un gelato cremoso,
dal gusto eccellente e dall’ottima spatolabilità.
*Using this vegetable powder milk mix it
is possible to achieve an ice cream with
smoothness, creaminess and excellent taste.*

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 200/220
Cremosissima g 100



16 x 1 kg

Special 125

Prodotto in polvere con grasso vegetale.
Conferisce ottima stabilità al gelato.
*It is a powder product containing vegetable
fat for ice cream with a stable structure.*

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/230
Special g 125



6 x 2,5 kg



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Delizia 150

Prodotto in polvere con grasso vegetale.
It is a powder product containing vegetable fat.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 220/230
Delizia g 150



6 x 3 kg

Pastoso 150

Prodotto con grasso vaccino, è una base che offre ottimi risultati in termini di cremosità e spatolabilità.
It is an animal fat (cow) based product to obtain ice cream with excellent smoothness and creaminess.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 200/220
Pastoso g 150



6 x 3 kg

PastoMilk 200

Base composta da ingredienti naturali e vegetali, perfettamente bilanciata, per un gelato pastoso, spatolabile e dalla struttura molto stabile nel tempo.
It is a special powder mix with vegetable and natural ingredients, perfectly balanced to obtain a smooth ice cream with a stable structure.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 180/200
PastoMilk g 200



4 x 4 kg

PastoBase 250

Prodotto in polvere con grasso vegetale ad alta percentuale che conferisce al gelato un'ottima pastosità, cremosità e tenuta.
It is a special base with a high percentage of fat, giving ice cream excellent smoothness and creaminess.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 180/200
PastoBase g 250



4 x 5 kg

Pastopiù 250

Indicato per i gelatieri che vogliono sostituire il latte con l'acqua, ottenendo ugualmente un buon prodotto. Con grasso vegetale.
It is an ideal product for those willing to substitute milk with water, without impacting good quality result. It contains vegetable fat.

acqua / water g 1000
zucchero / sugar g 220/250
Pastopiù g 250



4 x 5 kg

Gelo A.R.

Prodotto contenente grasso vegetale.
Gusti: Vaniglia e Vaniglia Bianca.
It is a powder product containing vegetable fat. Flavours: Vanilla and White Vanilla

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 250/300
Gelo A.R. g 40/50



16 x 1 kg

Caskn

È la prima base Meucci nata nel 1907, ed è il più antico prodotto nel settore della gelateria artigianale.
Linea: Esse - Sigillo - Fiocco.
Gusti: Vaniglia e Vaniglia Bianca.
(l'eccellenza per i gelatieri professionisti).
It is the first powder product created by Meucci in 1907 and it is the oldest product in the sector of artisan-made ice manufacturing.
Type: Esse - Sigillo - Fiocco.
Flavours: Vanilla and White Vanilla.

latte intero / whole milk g 1000
zucchero / sugar g 250/300
Caskn g 30
2/3 tuorli d'uovo / egg yolks



16 x 1 kg

BASI FRUTTA

FRUIT POWDER MIXES

Le basi frutta sono molto importanti per ottenere un gelato di ottima struttura in assenza di latte e di altri grassi.

The fruits powder mixes are very important to obtain an ice cream with an excellent structure without milk and other fats.



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Frugellina 50

Prodotto in polvere che, pur **non contenendo latte e derivati**, conferisce al gelato una buona cremosità e spatolabilità.

*It is a powder product that **doesn't contain milk and derivatives** but makes ice cream creamy and spreadable.*

acqua / water g 1000
zucchero / sugar g 300
Frugellina g 50



6 x 3 kg

Frugel 100

Prodotto in polvere, è sicuramente un altro grande successo Meucci, molto apprezzato dalla clientela, perché conferisce al gelato un'ottima cremosità, spatolabilità e durata nel tempo senza togliere niente al gusto della frutta grazie al suo sapore neutro.

Non contiene latte e derivati.

This is another great Meucci product for cold processing. It gives ice cream an excellent creaminess, makes it more spreadable and longer lasting without altering the taste of the fruit due to its neutral flavour.

It doesn't contain milk and derivatives.

acqua / water g 1000
zucchero / sugar g 250/300
Frugel g 100



6 x 3 kg

Frugel 100 SG

Prodotto in polvere **senza grassi vegetali raffinati, latte e derivati.**

*Powder product **without refined vegetable fat, milk and derivatives.***

acqua / water g 1000
zucchero / sugar g 250/300
Frugel SG g 100



6 x 3 kg



LINEA GELATI / ICE CREAM



NEUTRI

NEUTRALS

BASE LATTE / MILK

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Rapidcreme

Prodotto in polvere composto da buoni addensanti. Gusti: Neutro e Vaniglia.
*Powder product with good thickeners.
 Flavours: Neutral and Vanilla.*

Neutro/Neutral g 3/5
 per litro/litre
 Vaniglia/Vanilla g 8/10
 per litro/litre



N. 12 x 1,5 kg
 V. 12 x 1 kg

Rapidcreme Serie Fiocco

Polvere ai gusti: Vaniglia Fiocco, Vaniglia Bianca Fiocco.
Powder product. Flavours: Vanilla Fiocco, White Vanilla Fiocco.

latte intero / whole milk g 1000
 zucchero / sugar g 280/300
 Rapidcreme Fiocco g 12/14



12 x 1 kg

Stabogel

Prodotto in polvere di ottima qualità con addensanti ed emulsionanti. **Gusti: Neutro, Vaniglia e Vaniglia Bianca.**
*High quality powder product made of stabilizers and emulsifiers.
 Flavours: Neutral, Vanilla and White Vanilla.*

g 5 per litro/litre



10 x 1 kg
 2 x 5 kg
 1 x 25 kg

FRUTTA / FRUIT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Rapidcreme Bianco Fiocco

Prodotto in polvere, speciale per gelati di frutta con ottima cremosità, particolarmente indicato per la produzione di sorbetti.
Powder product for fruit ice creams with good creaminess, particularly suitable for sorbets.

g 3/5 per ogni litro di liquido /
 g 3/5 per litre of liquid



12 x 1,5 kg

BASI PER GELATI SOFT ICE

POWDER MIXES FOR SOFT ICE CREAM

BASI PER GELATI SOFT ICE

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Gelogurt soft-ice

Prodotto in polvere completo. Non richiede l'aggiunta di altri ingredienti.
It is a complete product. It doesn't require additional ingredients.

Liquido (latte/acqua) g 1000
 Gelogurt g 300 /
 Liquid (milk/water) g 1000
 Gelogurt g 300



8 x 1,5 kg

Total 400

Prodotto in polvere completo al **gusto di Vaniglia e Vaniglia Bianca**, di facile e veloce preparazione, diretto alla produzione di gelati con macchine soft-ice. *It is a complete mix cream product with Vanilla and White Vanilla flavour, suitable for the soft-serve ice cream production.*

latte-acqua / milk- water g 1000
 Total g 400



10 x 1,2 kg

BASI SPECIALI

SPECIAL POWDER MIXES



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Gelato caldo / Mousse

Prodotto in polvere per gelati o mousse da vetrina, da impiegare quindi sia in gelateria che in pasticceria. Ideale per produrre, con l'aggiunta di gusti alla frutta e di creme, torte monoporzioni, specialità da cucchiaino o gelati caldi. Il composto va montato in planetaria.

It is a product suitable for ice cream and confectioners' shops. It is ideal for producing individual cakes, "spoon" dessert specialties or warm ice cream with the addition of fruit and cream flavours using the classic beater.

Gelato caldo / Warm ice cream

crema bianca pastorizzata /
pasteurised milk mix g 500
latte intero / whole milk g 500
Gelato caldo g 400
gusto di frutta o di crema /
Meucci paste g 140

Mousse

panna / cream g 1000
mousse / mousse g 400
gusto desiderato /
Meucci paste g 140



6 x 3 kg

Gioia di riso / rice

Nato dalla creatività Meucci per unire il gusto della migliore tradizione italiana con tutti i vantaggi nutrizionali del riso. A base di farina di riso, privo di saccarosio ma con fruttosio, **senza derivati del latte, né glutine.**

A basso contenuto calorico è **adatto agli intolleranti delle proteine del latte e celiaci.**
Gusti: Bianco, Vaniglia, Fragola e Cacao.

*It's a rice flour based product, without saccharine but with fructose; it is a low calorie product without milk derivatives, gluten, **perfect for milk protein and gluten intolerants.** Flavours: **White-cream, Vanilla, Strawberry and Cocoa.***

acqua / water lt 3
Gioia di riso g 1500



8 x 1,5 kg

La base soja - soja base

Prodotto in polvere completo che non richiede aggiunta di altri ingredienti, a basso contenuto calorico, ottimo per gli **intolleranti al latte**, al **gusto di Vaniglia**, con buona pastosità e cremosità. Si possono aggiungere altri prodotti senza grassi, per ottenere gusti diversi dalla vaniglia.

*It is a complete powder product (it does not require additional ingredients), **excellent for those lactose intolerant, Vanilla flavoured, rich and creamy.** It is possible to add other fat-free products to make flavours other than vanilla.*

acqua / water g 1000
Base soja g 500



6 x 3 kg

Vaniglia 02

Zero grassi e Zero zuccheri.

Prodotto completo a basso contenuto calorico per ottenere un gelato eccellente dal punto di vista della spatolabilità e durata nel tempo.

Zero fat, Zero sugar. *It is a low calories complete product to obtain an excellent ice cream in terms of smoothness and creaminess.*

acqua / water lt 2
Vaniglia 02 g 1100



10 x 1,1 kg

VEGAN-ICE

Base in polvere, **100% vegetale**, indicata per tutti coloro che seguono un'alimentazione vegana. È ottima per la preparazione sia di gelati di crema che di frutta. **Senza glutine.**

*Powder product, **100% vegetable** product, for all who follow a vegan diet. For cream and fruit ice cream. **Gluten free.***

acqua / bevanda di soia o riso g 1000
zucchero per vegani (di canna) g 230/250
Vegan-ice g 150
water/soya milk/rice milk g 1000
sugar for vegan g 230/250
Vegan-ice g 150



6 X 3 kg



PASTE E CREME PER GELATI*

PASTES FOR ICE CREAM*

Le paste e le creme Meucci includono una vasta gamma di “gusti” e **sono composte esclusivamente da prodotti naturali**. Possono essere usati tranquillamente a freddo in aggiunta alla miscela base, perché garantiti igienicamente attraverso un processo di accurata pastorizzazione.

*Molte di queste paste trovano largo impiego anche nella pasticceria

*The Meucci pastes are an immense variety of “flavours” and they are **composed exclusively from natural ingredients**. These are products that can be easily used in cold powder mixes because they are hygienically guaranteed.*

**Many of these pastes are also used in pastry.*



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Pasta Amaretto / Amaretto Biscuit Paste

Riproduce il classico amaretto italiano famoso nel mondo. *Amaretto taste.*

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta ApeBitter

Pasta fluida dal gusto ricavato da estratto di erbe amaricanti.
Fluid paste from an extract of bitter herbs.

g 100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta ApeSpritz

Pasta fluida che richiama il gusto del noto aperitivo.
It is a paste that reproduces the well known cocktail.

g 100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta Arachidi / Peanut Paste

Pasta fluida 100% di arachidi. *100% fluid peanut paste.*

g 100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Biscotto senza glutine / Gluten free Biscuit Paste

Prodotto in pasta dal gradevole gusto di biscotto.
It is a paste product with biscuit taste.

g 100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta Caffè / Coffee Paste

Pasta a base di miscela 100% arabica. *Paste with a blend of arabic coffee.*

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 3 kg
2 x 5 kg

Pasta Cappuccino (Caffè Bianco)

Pasta al gusto di cappuccino. *It is a paste with the flavour of “cappuccino”.*

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta Carezza (Tipo Bacio)

Crema composta da pasta di nocciola, cacao, granella di nocciola, nocciole intere, tutte rigorosamente di alta qualità.
Like Bacio, an Italian hazelnut candy. It is a paste made of high quality hazelnut paste, cocoa, grain and whole hazelnut.

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 3 kg
2 x 5 kg

Pasta Cassata

Pasta di canditi arricchita di ricotta liofilizzata, che riproduce il famoso dolce siciliano.
It is a paste with candied fruit and freeze-dried ricotta cheese, reproducing the famous Sicilian dessert.

g 250 per litro / *liter*

4 x 3 kg


Copertura scura, bianca, al latte, pistacchio e colorata /
Copertura dark, white, milk, pistachio and colored

Pasta fluida per glassare pinguini, torte e creare la tipica stracciatella.

Fluid paste for ice cream, cakes and the typical "stracciatella".

q.b.

2 x 5 kg

Pasta Crema Cannella / Cinnamon Paste

Pasta densa dal caratteristico sapore di cannella.

It is a dense cinnamon taste paste.

g 80/100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Crema Catalana

Pasta densa che riproduce il famoso gusto del dessert della Catalogna.

It is a dense paste that reproduces the flavor of the famous dessert from Catalonia, Spain.

g 80/100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Crema della nonna / Lemon Cream Paste

Pasta fluida di colore giallo. Riproduce il gusto di un'antica ricetta al gusto di limone. *It is a fluid yellow paste lemon flavour.*

g 100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Crema Margherita

Pasta fluida all'uovo con aroma di biscotto.

It is a fluid egg paste biscuit flavour.

g 100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Crema Marron Glacè / Marron Glacè Flavour Paste

Crema di castagne selezionate di alta qualità.

It is a high quality chestnut cream.

g 120/150 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Creme Caramel / Crème Caramel Flavour Paste

Pasta densa dal gusto particolare. *It is a thick paste.*

g 80/100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Croccantino

Pasta composta da granella di torrone, granella di nocciola e pregiato rum.

It is a paste made of rum-flavoured hazelnut grain.

g 80/100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Dulce de leche

Pasta dal caratteristico gusto del latte, sapore tipico dei paesi del sud America.

It is a taste milk paste typical from South America.

g 80/100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta nuova Galassia / White Chocolate Paste

Cioccolato bianco in pasta. *It is a white chocolate paste.*

g 80/100 per litro/liter

4 x 3 kg

Pasta Gianduia - Gianduia amara
Gianduia and bitter Gianduia Paste

Composta da nocciole e pasta cacao pregiata, finemente lavorate.

It is made of hazelnuts and quality cocoa paste, finely processed.

g 80/100 per litro / liter

4 x 3 kg

2 x 5 kg

Pasta Gianduiotto / Milk Chocolate Hazelnut chocolate Paste

Pasta a base di nocciole, cacao e latte in polvere, per conferirgli un gusto più dolce e delicato rispetto alla gianduia.

It is a hazelnut, chocolate and powder milk-based product sweeter and more delicatated than gianduia.

g 80/100 per litro / liter

4 x 3 kg

2 x 5 kg

Pasta Liquirizia / Licorice taste Paste

Pasta composta da pregiata liquirizia.

It is a valuable licorice taste paste.

g 100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Macedonia / Fruit salad Paste

Pasta composta da frutta candita selezionata.

It is a candy selected fruit paste.

g 150/200 per litro / liter

4 x 3 kg

2 x 6 kg



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Pasta Malaga / Rum and Raisin Paste

Pasta fluida a base di uva sultanina e liquore.
It is a liquid paste flavoured liquor with raisins.

g 100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta Mandorla / Almond Paste

Pasta di mandorle tostate finemente lavorate.
It is a finely processed toasted almond paste.

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 2,5 kg
2 x 5 kg

Pasta Mandorla Avola / Almond from Avola Paste

Pasta di mandorle di Avola (Sicilia) *Almond Paste from Avola (Sicily).*

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 2,5 kg

Pasta Marrakech

Pasta di nocciola e cacao arricchita di granella di nocciole e aromatizzata.
It is a hazelnut and cocoa paste, enhanced with hazelnut grains.

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 3 kg

Pasta Negretta-ice per gelati – scura e chiara

Delicata crema che richiama la tipica pasta da spalmare,
ottima anche per variegare.

It is a delicate paste like a typical spreadable paste.

Available in white and black.

q.b

2 x 5 kg

Pasta Nocciola Diamante chiara - media e scura / Diamante Hazelnut light - medium and dark Paste

Pasta dal gusto delicato, morbido e persistente, ottenuta esclusivamente
da Nocciola Tonda Gentile Trilobata delle Langhe.

Può essere impiegata sia in gelateria che pasticceria.

The paste is made exclusively with Tonda Gentile hazelnuts coming

from the "Langhe" - Piedmont, Italy, with clear colour, delicate,

soft and persistent flavour. It can be used for both ice creams and pastries.

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Nocciola Reale / Reale Hazelnut Paste

100% miscela delle migliori nocciole italiane dal colore e dal gusto
più intenso rispetto alla nocciola Diamante.

*100% superior hazelnuts mixture from Italy, with colour and marked
flavour as compared to the Diamante hazelnut.*

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Nocciola Unica / Unica Hazelnut Paste

100% miscela di nocciole. *100% hazelnuts mixture.*

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Nocciola Preziosa / Preziosa Hazelnut Paste

100% miscela di nocciole pregiate italiane.

100% delicious hazelnuts mixture from Italy.

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Nocciola Nobilus / Nobilus Hazelnut Paste

Pasta stabilizzata al gusto nocciola. *Hazelnut flavoured stabilized paste.*

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Noce / Walnut Paste

Crema di noce arricchita con pezzi di noci di qualità.

It is a walnut paste, enhanced with pieces of walnuts.

g 80/100 per litro / *liter*

4 x 3 kg
2 x 5 kg

Pasta Noce Macadamia / Macadamia walnut Paste

Pasta noci Macadamia (Australia). *Macadamia walnut from Australia paste.*

g 80/100 per litro / *liter*

2 x 5 kg

Pasta Nube azzurra / Blue cloud Paste

Il gelato blu al gusto di chewing-gum.

It is a blue-colored bubble-gum flavoured paste for ice cream.

g 100 per litro / *liter*

5 x 4 kg

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Pasta Obabà

Riproduce il caratteristico gusto del Babà (rhum) e contiene veri Babà.
It contains Babà and with Babà taste (rhum).

g 100 per litro / liter

2 x 4 kg

Pasta Panna cotta

Pasta fluida dal caratteristico gusto di latte cotto.
It is a fluid paste with the distinctive taste of cooked milk.

g 80/100 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Panna Gold

Pasta fluida che riproduce il gusto del fior di panna.
It is a liquid paste that makes the taste of fior di panna - cream.

g 50 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Pistacchio Diamante Classico* / Classic Diamante Pistachio Paste*

100% pasta di pistacchi selezione Oro Meucci.
100% Classic Diamante Pistachio paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio Diamante Grantostato* / Grantostato Diamante Pistachio Paste*

100% pasta di pistacchi selezione Oro Meucci Grantostato.
100% Grantostato Diamante Pistachio paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio Diamante Grezzo* / Grezzo Diamante Pistachio Paste*

100% pasta di pistacchi selezione Oro Meucci macinato a pietra.
100% Grezzo Diamante Pistachio paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio Salato / Salted Pistachio Paste

100% pasta di pistacchi italiani di qualità.
It is a 100% pure high quality Italian pistachio paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio purissimo 100% / Pure pistachio Paste*

100% pasta di pistacchi italiani di alta qualità.
It is a 100% pure high quality Italian pistachio paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio Puro E / Pure Pistachio E Paste*

Pasta di pistacchi di alta qualità di provenienza estera.
It is a high quality foreign pistachio mixture paste.

g 80/100 per litro / liter

10 x 1 kg
4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio Supremo / Supremo Pistachio Paste*

Pasta composta da miscela di pistacchi italiani di alta qualità.
It is a high quality Italian mixture pistachio paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Pistacchio NC / NC Pistachio Paste

Pasta composta da ingredienti di prima scelta, quali pistacchi e mandorle, dal gusto delicato.
It is a paste made of first-choice pistachios and almonds, giving it a delicate taste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg
2 x 5 kg

Pasta Polo 100

Pasta densa al mascarpone. *It is a paste with a delicate mascarpone taste.*

g 100 per litro / liter

4 x 3 kg

Rafforzo Caffè (concentrato aromatizzante) / Coffee concentrate flavor enhancer

Crema fluida al caffè usata come rinforzante del gusto.
It is a liquid coffee cream used for ice creams and desserts to enhance the taste.

g 8/10 per litro / liter

4 x 2,5 kg



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

**Pasta Rapidcioc**

Pasta densa di cioccolato, che sostituisce il cacao in polvere.

It is a thick chocolate paste suitable for confectioner's and ice cream shops.

g 80/100 per litro / liter

4 x 3 kg

2 x 5 kg

Pasta Roger / Rochelle

Pasta composta da nocciola, cacao, wafer e granella di nocciola.

It is a hazelnut, cocoa, wafer and hazelnut grain paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Tartufo

Pasta composta da pregiato cacao e aromi particolari.

It is a paste with fine cocoa and special flavouring.

g 80/100 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Tiramisù

Pasta fluida a base di caffè, uovo e marsala.

It is a liquid coffee, egg and Marsala paste.

g 100 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Toffee

Pasta delicata al gusto di caramella mou.

Delicate paste like a Toffee candy.

g 100 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Torrone / Nougat Paste

Pasta a base di torrone.

It is a nougat paste.

g 80/100 per litro / liter

4 x 2,5 kg

Pasta Vaniglia Gold / Gold Vanilla Paste

Pasta fluida che riproduce il gusto della vaniglia.

It is a liquid paste that makes the taste of vanilla.

g 50 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Vaniglia Bourbon Bianca senza coloranti /**White bourbon Vanilla without color Paste**

Pasta fluida bianca al gusto di vaniglia. *White fluid past vanilla taste.*

g 50 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Vanov

Pasta fluida a base di uova che riproduce il gusto di crema.

It is a liquid egg paste that makes the taste of pastry cream.

g 50 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Zabaione

Pasta fluida a base di uova e pregiato vino marsala.

It is a liquid egg and fine marsala wine paste.

g 100 per litro / liter

4 x 3 kg

Pasta Zuppa inglese / English trifle

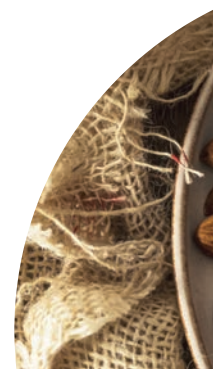
Crema fluida che riproduce il caratteristico gusto.

It is a liquid cream with the typical taste of English Trifle.

g 30/40 per litro / liter

4 x 2,5 kg

* Disponibili anche senza colore (SC) / Available also without color (SC)



PESTI GRANULARI

GRANULAR PESTO

I pesti “granulari” sono ingredienti sorprendenti che possono essere utilizzati in diversi modi in gelateria. Ecco alcune caratteristiche:

- Sono ottenuti da frutta secca tostata e privata del guscio, sottoposti a selezione ottica automatica e manuale per garantire la massima qualità e purezza.
- Hanno un sapore intenso e deciso che li rendono perfetti per la preparazione di gelati dall'accurata granulometria, semifreddi, granite che riportano al gusto deciso del frutto stesso.

The “granular” pestos are surprising ingredients that can be used in different ways.

- *They are obtained from toasted and shelled dried fruit, subjected to automatic and manual optical selection to guarantee maximum quality and purity.*
- *They have an intense and decisive flavour, which makes them perfect for the preparation of ice cream with an accentuated granulometry, semifreddi and granite (Italian ice).*



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Pesto di Pistacchio Granulare / Granular Pistachio Pesto

Pasta granulare dal gusto caratteristico di pistacchi tostati.
Granular paste with the classic taste of toasted pistachios.

g 100 x litro / liter

2 x 5 kg

Pesto di Nocciola Cavour chiara tonda trilobata granulare / Granular Hazelnut from Piedmont Pesto

Pesto granulare ottenuto utilizzando le migliori nocciole Cavour.
Granular hazelnut from Piedmont Pesto.

g 100 x litro / liter

2 x 5 kg

Pesto di Mandorla Granulare / Granular Almond Pesto

Pasta granulare alla mandorla.
Granular almond paste.

g 100 x litro / liter

2 x 5 kg



LINEA GELATI ICE CREAM



PASTE DI FRUTTA

FRUIT CONCENTRATES

Sono prodotti a base di frutta e succhi concentrati, espressamente creati per conferire al gelato il gusto e la fragranza della frutta naturale. Possono essere usati da soli o in dose ridotta se devono servire come indispensabile completamento al gelato prodotto con frutta fresca o surgelata. La particolare lavorazione permette di avere costanza ed igienicità del prodotto grazie ad un accurato processo di pastorizzazione. La Meucci è sempre stata apprezzata per l'alta qualità delle sue paste di frutta.

These are products made with juice concentrated and fruits and have been especially created to give the ice cream the taste and fragrance of natural fruit. They can be used alone or in smaller dosages if they are used together with ice creams made with fresh or



frozen fruits. Its make-up permits for the product to be smooth, wholesome and hygienically guaranteed because of pasteurization process. Meucci Company has always been appreciated for its high-quality fruit concentrates.

PRODOTTO / PRODUCT



Albicocca / Apricot	4 x 3 kg
Amarena / Black Cherry	4 x 3 kg
Ananas / Pineapple	4 x 3 kg
Anguria / Watermelon	4 x 3 kg
Banana	4 x 3 kg
Ciliegia / Cherry	4 x 3 kg
Cocco / Coconut	4 x 3 kg - 2 x 6 kg
Cocco plus / Coconut plus	4 x 3 kg
Fico d'India / Prickly pear	4 x 3 kg
Fragola / Strawberry	4 x 3 kg - 2 x 6 kg
Fragola R / R Strawberry	4 x 3 kg - 2 x 6 kg
Fragolina / Wild Strawberry	4 x 3 kg - 2 x 6 kg
Frutti di bosco / Fruit of the forest	4 x 3 kg
Gelso / Mulberry	4 x 3 kg
Kiwi	4 x 3 kg

PRODOTTO / PRODUCT



Lampone / Raspberry	4 x 3 kg
Mango	4 x 3 kg
Mela / Apple	4 x 3 kg
Mela verde / Apple green	4 x 3 kg
Melograno / Pomegranate	4 x 3 kg
Melone / Melon	5 x 4 kg
Mirtillo / Blueberry	4 x 3 kg
Mirto / Myrtle	2 x 4 kg
Mora / Blackberry	4 x 3 kg
Papaya	4 x 3 kg
Passion fruit	4 x 3 kg
Pesca / Peach	4 x 3 kg
Petalo di rosa / Rose petal	4 x 3 kg
Ribes / Blackcurrant	4 x 3 kg
Uva americana / Strawberry grape	4 x 3 kg

PRODOTTI COMPLETI: SERIE PRONTO 500

COMPLETE PRODUCTS: SERIE PRONTO 500

Per gelati e sorbetti

Sono prodotti **in polvere**, veloci e facili da preparare, che garantiscono un ottimo risultato. Non richiedono l'aggiunta di altri ingredienti e si lavorano a freddo.

For ice cream and sorbets

They are **powder products**, easy to prepare with fantastic results. They do not require additional ingredients. Cold processing.



PRODOTTO / PRODUCT	DOSAGGI / DOSAGE	USO / USE	
Ciocoexpress Cioccolato al latte pronto Milk chocolate ready to use.	GELATO / ICE CREAM g 1200 per 3 litri latte / <i>liters of milk</i> BEVANDA / BEVERAGE g 1200 per 4 litri latte / <i>liters of milk</i>	 	10 x 1,2 kg
Nuovo Ciokobon Cioccolato fondente senza lattosio Dark chocolate lactose free.	GELATO / ICE CREAM g 1650 per 2,5 litri di acqua calda <i>liters of warm water</i>		10 x 1,3 kg
Ciokobon Dark Cioccolato extra fondente senza lattosio Extra-dark chocolate lactose free.	GELATO / ICE CREAM g 1650 per 2,5 litri di acqua calda <i>liters of warm water</i>		8 x 1,65 kg
Ciokobon White Cioccolato bianco White chocolate.	GELATO / ICE CREAM g 1200 per 3 litri latte / <i>liters of milk</i> BEVANDA / BEVERAGE g 1200 per 4 litri latte / <i>liters of milk</i>	 	8 x 1,65 kg
BASE NEUTRA / NEUTRAL MIX			
BASE ZERO			
ACE			
Ananas / Pineapple			
Arancia rossa / Blood orange			
Banana			
Bergamotto / Bergamot			
Cocco / Coconut			
Crema caffè / Coffee			
Cremoso / Creamy			
Fioretto Gusto Yogurt			

GELATO / ICE CREAM

g 1500 per 3 litri di acqua

g1500 per 3 *liters of water*

SORBETTO / SORBET

g 1500 per 4 litri di acqua

g 1500 per 4 *liters of water*

(anche nel granitore / *also in the slush maker*)



8 x 1,5 kg



LINEA GELATI / ICE CREAM



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

USO / USE



Fragola / Strawberry

Frutti di bosco / Fruit of the forest

Limone / Lemon

Limoncello

Mandarino / Tangerin

Mango

Mascarpò / Mascarpone

Mela verde / Green Apple

Melone / Melon

Menta / Mint

Pera / Pear

Pesca / Peach

Pompelmo rosa / Pink grapefruit

Zenzero limone / Ginger lemon

GELATO / ICE CREAM

g 1500 per 3 litri di acqua

g1500 per 3 liters of water

SORBETTO / SORBET

g 1500 per 4 litri di acqua

g 1500 per 4 liters of water

(anche nel granitore / also in the slush maker)



8 x 1,5 kg

LINEA PRODOTTI IN POLVERE PER GELATI

POWDER PRODUCTS LINE FOR ICE CREAM

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Limone 50 / Lemon 50

Prodotto in polvere di facile utilizzo da lavorare a freddo.

Lemon powder product for cold processing.

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 350 (or zucchero

sugar g 300 + g 50 Softgel)

Limone / Lemon g 50

8 x 1,5 kg

Limone 100 / Lemon 100

Prodotto in polvere di facile utilizzo da lavorare a freddo.

Lemon powder product for cold processing.

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 300 (or zucchero /

sugar g 250 + g 50 Softgel)

Limone / Lemon g 100

8 x 1,5 kg

Cacao Olandese / Cocoa

Polvere di selezionate e pregiate miscele di cacao

al 22/24% di burro di cacao.

It is a high quality Dutch cocoa powder with 22/24% cocoa butter.

g 50/80 per litro / liter

10 x 1 kg

1 x 25 kg

Cacao Magro / Low fat Cocoa

Polvere di selezionate e pregiate miscele di cacao magro.

It is a high quality low fat cocoa powder.

g 50/80 per litro / liter

4 x 4 kg

1 x 25 kg

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Cacao del gelatiere

Miscela di diverse tipologie di cacao pregiatissimo, colore rosso scuro.

Blend of different types of highly quality cocoa, dark red colour.

g 80/120 per litro / liter

10 x 1 kg
1 x 25 kg

Caffè puro liofilizzato / Pure freeze-dried coffee

Prodotto in polvere di miscele di pregiate qualità di caffè.
It is a powder product with precious coffee mixture.

g 13/17 per litro / liter

10 x 0,5 kg

Cheesemix

Prodotto in polvere che riproduce il gusto della famosa torta, da usare insieme alla glassa a specchio al gusto fragola.
It is a powder product that reproduces the taste of the famous cake. To be used together with strawberry mirror glaze.

g 15/20 per litro / liter

8 x 1,5 kg

Gelogurt

Prodotto in polvere per gelati da aggiungere alla miscela base per ottenere un gelato al gusto di yogurt.
It is a powder product used in yogurt-flavoured ice creams.

g 30/40 per litro / liter

8 x 1,5 kg

Liquirizia

Liquirizia in polvere concentrata per gelati.
Concentrate licorice powder for ice cream.

g 25/30 per litro / liter

10 x 1 kg

INTEGRATORI E PRODOTTI COMPLEMENTARI

INTEGRATORS AND COMPLEMENTARY PRODUCTS

Sono dei prodotti in polvere da aggiungere alle basi per migliorare la qualità, la struttura, il volume, la cremosità e la spatolabilità del gelato.

The integrators are powder products that, in addition to the milk mix, give better richness, creaminess and help maintaining the ice cream longer.



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Creamy

È un integratore per gelati a base di latte. Utilizzo a caldo e a freddo.
It is an integrator for milk ice creams. Warm and cold processing.

g 50/60
per ogni litro di miscela base
per liter of milk mix

6 x 3 kg

Wip

Integratore vegetale per gelati a base latte. Utilizzo a caldo e a freddo.
It is a vegetable integrator for milk ice cream. Warm and cold processing.

g 25/30
per ogni litro di miscela base
per liter of milk mix

6 x 3 kg





PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

**Wip NAT**

Integratore a base di panna vaccina. Utilizzo a caldo e a freddo.
It is a cows' cream integrator for milk ice cream.
Warm and cold processing.

g 25/30
per ogni litro di miscela base
per liter of milk mix

6 x 3 kg

De-Mix

In gelateria può sostituire il latte. *To substitute the milk.*

q.b.

2 x 5 kg
1 x 25 kg

Farina di semi di Guar / Guar gum

q.b.

6 x 2 kg

Farina di semi di Carruba / Carob gum

q.b.

6 x 2 kg

Farina di Agar Agar

Gelificante 100% vegetale. *100% natural gelling product.*

q.b.

10 x 1 kg

Inulina

Fibra vegetale. *Vegetable fiber.*

q.b.

10 x 1 kg

Fibre vegetali

Per gelati di frutta e a base di latte. Utilizzo a caldo e a freddo.
For milk and fruit ice cream.
Warm and cold processing.

g 5/15 per ogni litro
di miscela base
per liter of milk mix

8 x 1,5 kg

Glucosweet

Glucosio in polvere raffinato. *Refined Glucose powder.*

q.b.

2 x 5 kg

Isosweet

Per decorazioni in zucchero. *For sugar decorations.*

q.b.

6 x 3 kg

Maltodestrine / Maltodextrine

q.b.

8 x 1,5 kg

Soft-gel

Destrosio raffinato. *Refined dextrose.*

q.b.

2 x 5 kg
1 x 25 kg

Velvet gel

In gelateria ammorbidisce le miscele.
To maintain soft ice cream.

q.b.

2 x 5 kg



VARIEGATI

RIPPLE FOR ICE CREAM

Prodotti densi per decorare ed insaporire ulteriormente il gelato.

They are thick products for rippling ice cream.



PRODOTTO / PRODUCT



Amarena / Black cherry	4 x 3 kg 2 x 6 kg
Ciokkoarak cioccolato con arachidi chocolate with peanuts	4 x 3 kg
Arancia con scorze candite Orange with pieces of candy fruit	4 x 3 kg
Baunty fondente con scaglie cocco dark chocolate with coconut flakes	4 x 3 kg
Biscottino	4 x 3 kg
Biscotto Dark / Dark Biscuit	4 x 3 kg
Brownie	4 x 3 kg
Caramel salato / Salted Caramel	4 x 3 kg
Ciokkocroc	4 x 3 kg
Ciokkocroc bianco / White Ciokkocroc	4 x 3 kg
Ciokkocroc latte / Milk Ciokkocroc	4 x 3 kg
Ciokkoarak	4 x 3 kg
Cheesecake	4 x 3 kg
Dubai - Pistacchio e pasta kataifi / Dubai - Pistachio and Kataifi paste	4 x 3 kg
Fico / Fig	4 x 3 kg
Fico caramellato / Caramelised Fig	4 x 3 kg
Fragola / Strawberry	4 x 3 kg
Frutti di bosco / Fruit of the forest	4 x 3 kg
Gelso di Sicilia / Sicilian mulberry	4 x 3 kg

PRODOTTO / PRODUCT



Lampone / Raspberry	4 x 3 kg
Limone / Lemon	4 x 3 kg
Mango per variegato / Mango	4 x 3 kg
Mou	4 x 3 kg
Negretta glaciale	2 x 5 kg
Negretta glaciale bianca / white	2 x 5 kg
Negretta ICE fondente	2 x 5 kg
Nocciola / Hazelnut	4 x 3 kg
Nocciola pralinata / Hazelnut	4 x 3 kg
Pera / Pear	4 x 3 kg
Pinero	4 x 3 kg
Pistacchio / Selected Pistachio	4 x 3 kg
Raffaele crema alla mandorla con scaglette di cocco <i>Almond cream with coconut flakes</i>	4 x 3 kg
Rochè crema con wafer e nocciole <i>Rochè hazelnut and wafer cream</i>	4 x 3 kg
Tiramisù	4 x 3 kg
Wafer con nocciola e cacao hazelnut and cocoa wafer	4 x 3 kg



LINEA GELATI ICE CREAM



TOPPING

TOPPING

Preparati semidensi da impiegare per decorare gelati, coppe, vaschette e dessert. La loro caratteristica è quella di arricchire il gusto e il colore dei prodotti che si vogliono ottenere.

These are semi-dense products to be used for decorating ice creams, sundaes, takeaway boxes and desserts. Their role is to enhance the flavor and color of the products.



PRODOTTO / PRODUCT



Amarena / Black cherry	12 x 1 kg
Caffè / Coffee	12 x 1 kg
Caramello / Caramel	12 x 1 kg
Caramello salato / Salted caramel	12 x 1 kg
Cioccolato / Chocolate	12 x 1 kg
Ciocco Bianco	12 x 1 kg
Ciocco Nut	12 x 1 kg
Crema caramel	12 x 1 kg
Fondente / Dark chocolate	12 x 1 kg
Fragola / Strawberry	12 x 1 kg
Frutti di bosco / Fruit of the forest	12 x 1 kg
Kiwi	12 x 1 kg
Miele / Honey	12 x 1 kg
Nocciola / Hazelnut	12 x 1 kg
Pankake con sciroppo d'acero / Pankake with maple syrup	12 x 1 kg
Pistacchio / Pistachio	1 x 900 g
Zabajone	12 x 1 kg

SPECIALITÀ

SPECIALITIES



LINEA GELATI / ICE CREAM

Questa serie di prodotti veramente speciali, sono entrati in produzione per la prima volta in Italia nel 1959 per opera della Meucci e da allora hanno avuto un clamoroso successo. L'originalità della produzione e la qualità sono messe in evidenza anche dalle imitazioni che ne sono seguite. La qualità del gelato o del sorbetto ottenuti con questi prodotti è la miglior soddisfazione del gelatiere.

Per gelati e granite.

These very special series of products were created by Meucci in Italy in 1959 and continue to be a huge success. The originality and quality of these Specialities are quite evident considering the number



of imitations that continuously appear. The quality of the ice cream or sorbet made with these products is the best prize for those deciding to use them.

For ice cream and granita.

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Limone (pasta fluida)

Lemon (liquid paste)

Assoluta specialità Meucci, apprezzata e conosciuta in tutto il mondo, da impiegare nella produzione di gelati, bibite, sorbetti, granite e in aggiunta a succhi freschi o congelati. L'idea di produrre questo prodotto è stata rubata alla natura: infatti, nel frutto del limone, la parte acida (il succo) è separata dalla parte aromatica (la buccia) da una parte bianca (albedo) che evita l'irrancidimento del frutto.

Il prodotto si presenta perciò diviso in due parti: il succo e il bonificatore (parte aromatica) che vengono uniti solo nel momento della produzione mantenendo così inalterati il gusto e l'aroma.

It is a Meucci speciality, appreciated and known all over the world, used for making ice creams, drinks, Italian ices and added to fresh or frozen juices. The idea for this project was stolen from nature: in fact, from lemons, the acidic part (the juice) is separated from the aromatic part (the skin) which, in turn, is separated from the white part (the pith) that prevents the fruit from going bad. So, the product is divided into two parts: the juice and the aroma (the aromatic part) and they come together only during the ice cream manufacturing, thus maintaining the flavour and aroma.

GELATO / ICE CREAM

acqua / water g 1000	4 x 3 kg
zucchero / sugar g 300/350	4 x 6 kg
Frugel g 100 (base frutta fruit powder mix)	
Pasta Limone / Lemon Specialty g 30 (one spoon)	
Bonificatore cc.1	

GRANITA

acqua / water g 1000
zucchero / sugar g 250
Pasta Limone / Lemon Specialty g 30 (one spoon)
Bonificatore cc.1

Arancia/Mandarino (pasta fluida)

Orange/Tangerine (liquid paste)

Prodotti con lo stesso principio del Limone in pasta fluida.

It is made with the same principle as the Lemon fluid paste.

GELATO / ICE CREAM

acqua / water g 1000	4 x 3 kg
zucchero / sugar g 300	4 x 6 kg
Frugel g 100 (base frutta fruit powder mix)	
Pasta Arancia/Mandarino / Specialty g 30 (one spoon)	
Bonificatore cc.1	

GRANITA

acqua / water g 1000
zucchero / sugar g 250
Pasta Arancia/Mandarino Specialty g 30 (one spoon)
Bonificatore cc.1



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE

**Menta (pasta fluida)****Mint (liquid paste)**

Ottima per granite, gelati e bibite.

It is ideal for granite (Italian ices), ice creams, sodas.

Menta Bianca (pasta fluida)**White Mint (liquid paste)**

Ottima per granite, gelati e bibite.

It is ideal for granite (Italian ices), ice creams, sodas.

GELATO / ICE CREAM

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 250

Frugel g 100 (base frutta
fruit powder mix)

Pasta Menta / Specialty Mint
(one spoon) g 30

4 x 3 kg

GRANITA / GRANITA

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 250

Pasta Menta / Specialty Mint
(one spoon) g 30

Limoncello (pasta fluida / liquid paste)

Ottima per granite, gelati e bibite.

It is ideal for granite (Italian ices), ice creams, sodas.

GELATO / ICE CREAM

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 250

Frugel g 100 (base frutta)

Pasta Limoncello / Specialty Limoncello g 100

Bonificatore cc. 1

4 x 6 kg

GRANITA / GRANITA

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 200/250

Pasta Limoncello / Specialty Limoncello g 100
Bonificatore cc.1

Lime (pasta fluida / liquid paste)

Ottima per granite, gelati e bibite.

It is ideal for granite (Italian ices), ice creams, sodas.

GELATO / ICE CREAM

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 300/350

Frugel g 100 (base frutta)

Pasta Lime / Specialty Lime g 30

Bonificatore cc.1

4 x 3 kg

GRANITA / GRANITA

acqua / water g 1000

zucchero / sugar g 250

Pasta Lime / Specialty Lime g 30

Bonificatore cc.1

GRANITE IN POLVERE

GRANITE (ITALIAN ICE)
POWDER PRODUCTS

A differenza del gelato che deve avere una certa consistenza e pastosità, la granita si presenta con caratteristiche di semidensità. Questi sono prodotti in polvere pronti in alternativa alle nostre Specialità.

Whereas ice cream has to have a certain level of consistency and thickness, ices are semi-dense. These powder products ready-to-use are the alternative to our "Specialties".



PRODOTTO / PRODUCT

Fragola / Strawberry

Limone / Lemon

Menta / Mint

DOSAGGI / DOSAGE



acqua / water g 1000
granita g 330

12 x 1 kg



LINEA GELATI ICE CREAM







LINEA
SEMIFREDDI
• FROZEN DESSERT •



BASI PER SEMIFREDDI

MIXES FOR SEMIFREDDO (FROZEN DESSERT)

I semifreddi si differenziano dal gelato sia per la diversa composizione, sia per la percentuale di grassi contenuta e soprattutto perché, a differenza del gelato che viene prodotto nel mantecatore, si ottengono utilizzando la classica planetaria.

The frozen desserts, compared to ice cream, is different in both its consistency and the percentage of contained fat. Moreover, ice cream is made in a horizontal batch freezer whereas semifreddo's are made using the classic beater.



PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Semifreddo Neutro / Neutral Semifreddo

Pasta densa al gusto neutro da aromatizzare con le nostre paste, frutta, ecc.

It is a thick paste with a neutral taste to be flavored with Meucci's pastes, fruit, etc.

panna / cream g 1000
Semifreddo Neutro g 500
Pasta o frutta Meucci
Meucci paste or fruit g 100/150
Amalgamare e montare in planetaria
Whip up the cream

8 x 1,25 kg

Base per Semifreddi

Powder mix for frozen desserts

Prodotto in polvere completo (non si aggiungono altri ingredienti) da lavorare a freddo con la solita aggiunta di pasta o di frutta per ottenere il gusto desiderato.

It is a complete powder product (no need to add any other ingredients) – cold processing. You just need to add the paste or fruit flavor in order to achieve the desired flavor.

latte / milk g 1000
Base per semifreddo g 500
Pasta o frutta Meucci
Meucci paste or fruit g 150
Amalgamare e montare in planetaria
Whip up the cream

6 x 3 kg

Nuovo TOP FOND / New TOP FOND

Prodotto in polvere, ottimo come stabilizzante per la panna e come semifreddo.

La sua caratteristica più importante è quella di consentire la produzione di semifreddi compatti e lisci, facili al taglio.

It is an excellent stabilizer for both whipped cream as well as semifreddo.

Its most important quality is that of making both compact and smooth semifreddo.

COME STABILIZZANTE DELLA PANNA FOR CREAM STABILIZER

g 40/50 per litro di panna / litre of cream

6 x 3 kg

PER SEMIFREDDO

acqua / water g 200
panna / cream g 1000
Nuovo TOP FOND g 200
Pasta o frutta Meucci
Meucci paste or fruit g 100/150
Amalgamare e montare in planetaria
Whip up the cream

PARFAIT

PARFAIT

Paste semidense per insaporire i semifreddi.

Semi-dense pastes for flavouring semifreddo (frozen desserts).



PRODOTTO / PRODUCT



Cioccolato - Arancia
Chocolate - Orange

2 x 5 kg

Cioccolato bianco e Amarena
White chocolate and sour Cherries

2 x 5 kg

Mandorla con filetti / Almond

2 x 5 kg

Nocciola / Hazelnut

2 x 5 kg

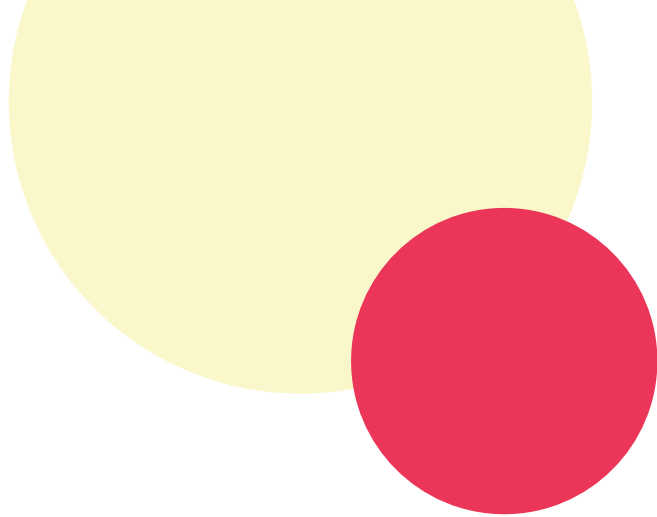
Pistacchio selezionato con Croccante Selected Pistachio with Grains

2 x 5 kg



LINEA GELATI ICE CREAM





LINEA
PASTICCERIA
• PASTRY •



PRODOTTI PER PASTICCERIA

PASTRY PRODUCTS

Molte paste tradizionali Meucci, quali nocciola, torrone, pistacchio, noce, tiramisù, caffè, ecc. così come le frutta (fragola, banana, cocco, frutti di bosco, ecc.) trovano largo impiego anche nelle lavorazioni in pasticceria e per la produzione di semifreddi, torte, ecc. Oltre alle paste ai gusti elencati nella linea Gelateria, Meucci propone:

Many of the traditional Meucci pastes such as hazelnut, nougat, pistachio, walnut, tiramisu, coffee, etc... as well as the fruits (strawberry, banana, coconut, fruit of the forest etc...) have an important role in the preparation of pastry goods and semifreddo.



As well as the pastes used in the ice cream manufacturing there are also the following products:

PRODOTTO / PRODUCT

DOSAGGI / DOSAGE



Meringheros

Prodotto in polvere per realizzare meringhe.
Powder product to produce meringues.

acqua / water g 500
zucchero / sugar g 1000
Meringheros g 90

12 x 1 kg

Pistacchiella 15% e 30%

Pasta densa a base di pistacchi molto adatta per farcire torte e riempire croissant.
It is a thick pistachio paste suitable for filling cakes and croissants.

q.b.

2 x 4 kg
1 x 12 kg
1 x 25 kg

Mandorli

Pasta densa a base di mandorle adatta per farcire torte.
It is a almond cream suitable for filling cakes.

q.b.

2 x 5 kg

Passata di Albicocche

Confettura di albicocche al 35% di frutta.
It is apricot jam made with 35% fruit.

q.b.

2 x 4 kg
1 x 12 kg
1 x 25 kg

Passata di Frutti di Bosco

Confettura ai frutti di bosco fino al 45% di frutta.
Wild berries jam up to 45% fruit.

q.b.

2 x 4 kg
1 x 12 kg
1 x 25 kg



Passata di Visciole

Confettura di visciole fino al 45% di frutta.
Wild sour Cherries jam up to 45% fruit.

q.b.

2 x 4 kg
1 x 12 kg
1 x 25 kg

Ciliegie amarenate al 70% di frutta

Prodotto da utilizzare per decorare torte,
gelati e coppe gelato.
Black cherries to be used for decorating cakes,
ice cream and sundaes, product containing 70% of fruit.

q.b.

4 x 3 kg
2 x 6 kg

Crema pasticcera / Custard

A caldo: è un prodotto in polvere che integra
e sostituisce il latte nella classica crema pasticcera
aumentandone i tempi di conservazione
e riducendone la carica batterica.
Riduce inoltre l'utilizzo di tuorli.

Warm processing: It is a milk powder product
that integrates and substitutes milk in classic pastry
cream increasing the shelf-life and reducing
the number of bacteria. Reducing as well,
the use of egg yolks.

acqua / water g 900
zucchero / sugar g 300/350
Crema pasticcera / Custard g 100
Amido / Starch g 100/130
(oppure farina "00" / or flour "00")
Tuorli / Yolk 1-2

6 x 3 kg

A freddo: prodotto in polvere completo di rapida
lavorazione e di buona conservazione.

Cold processing: It is a complete powder product
for quick use and good preservation.

latte / milk 1000 g
Crema pasticcera / Custard g 400
Aggiungere g 70/100 di panna per
aumentare la sofficità e la cremosità.
Add 70/100 g of cream to make it
softer and creamier.





CREME PER FARCITURA

FILLING CREAM

PRODOTTO POST FORNO / PRODUCT POST OVEN



Crema farcitura Pistacchiella crunchy (30% di pistacchio) / Pistachio crunchy filling cream

Crema farcitura Nocciola + Cacao / Hazelnut + cocoa filling cream

2 x 4 kg

Crema farcitura Nocciola + Cacao crunchy / Hazelnut + crunchy cocoa filling cream

1 x 12 kg

1 x 25 kg

Crema farcitura Moretto / Moretto filling cream

POST - ANTE FORNO / POST - ANTE OVEN

Crema farcitura Pistacchiella crunchy (30% di pistacchio) / Pistachio crunchy filling cream

1 x 25 kg

PANETTO DI MANDORLE

ALMOND PANETTO

Prodotto siciliano per eccellenza per preparare latte da bere, sorbetti e granite. G 500

Excellence Sicilian product for preparing drinking milk, sorbets and granite. G 500



GLASSE A SPECCHIO

MIRROR GLAZE

Prodotti coprenti a specchio per torte e semifreddi facili al taglio.

They are thick products for covering cakes and semifreddo.

PRODOTTO / PRODUCT



Amarena / Black cherry

4 x 3 kg

Caramello / Caramel

4 x 3 kg

Cioccolato bianco / White chocolate

4 x 3 kg

Cioccolato fondente / Dark chocolate

4 x 3 kg

Fragola / Strawberry

4 x 3 kg

Frutti di bosco / Fruit of the forest

4 x 3 kg

Limone / Lemon

4 x 3 kg

Neutra / Neutral

4 x 3 kg

Pistacchio / Pistachio

4 x 3 kg

GELATINE DECORATIVE

JELLY

Prodotti pronti all'uso, particolarmente indicati per semifreddi e per le cosiddette lavorazioni a specchio di torte. La sua caratteristica principale è quella di non opacizzare alle basse temperature, fino a -20°.

These products are ready to be used, particularly suitable for semifreddo and for creating a mirror-effect for cakes. It's main feature is that of not becoming opaque at low temperatures, up to -20°.

PRODOTTO / PRODUCT



Gelatina decorativa Creme caramel	8 x 1,25 kg
Gelatina decorativa Fragola / Strawberry jelly	8 x 1,25 kg
Gelatina naturale a freddo / Cold natural jelly	2 x 5 kg
Gelatina decorativa al cacao / Cocoa jelly	8 x 1,25 kg
Gelatina decorativa Kiwi	8 x 1,25 kg
Gelatina decorativa Limone / Lemon jelly	8 x 1,25 kg

CRUMBLE

CRUMBLE

Croccanti e friabili pezzetti di frolla, burro e zucchero possono essere utilizzati in pasticceria e gelateria come topping per torte, gelati o yogurt per creare contrasti di consistenza e gusto.

Crunchy and crumbly pieces of shortcrust pastry, butter and sugar can be used in pastry and ice cream preparation as a topping for cakes, ice cream or yoghurt to create texture and taste contrasts.



PRODOTTO / PRODUCT



Crumble Neutro	10 x 1 kg
Crumble Cacao / Cocoa Crumble	10 x 1 kg
Crumble Cacao scuro / Dark Cocoa Crumble	10 x 1 kg
Crumble Speculos / Cinnamon Crumble	10 x 1 kg





MISCELA DOLCE PER CRÊPES

SWEET MIX FOR CRÊPES

Sono tutti prodotti in polvere di alta qualità.

These are all high quality powder products.



PRODOTTO / PRODUCT

Miscela dolce per crêpes
Sweet crêpes mix

DOSAGGI / DOSAGE



latte / milk g 1200

Miscela crêpes / Crêpes Mix g 1000

olio di oliva / olive oil g 50

6 x 3 kg

ESSENZE

ALCOHOL AROMAS

PRODOTTO / PRODUCT



Essenza Alkermes 1 x 1000

Essenza Antillo 1 x 1000

Essenza Benevento 1 x 1000

Essenza Curacao 1 x 1000

Essenza Kummel 1 x 1000

Essenza Maraschino 1 x 1000

0,2 Lt



GRANELLE E VARIE

GRAINS AND VARIOUS



LINEA PASTICCERIA PASTRY

PRODOTTO / PRODUCT



Granella di Amaretto / Amaretto biscuit grains	1 kg 10 kg
Granella di Arachidi / Peanuts grains	1 kg 10 kg
Granella di Arachidi pralinata / Pralined Peanuts grains	1 kg
Granella di Nocciola / Hazelnut grains	1 kg 10 kg
Granella di Nocciola pralinata / Pralined Hazelnut grains	1 kg
Granella di Mandorla / Almond grains	1 kg 10 kg
Granella di Mandorla pralinata / Pralined Almond grains	1 kg
Granella di Pistacchio / Pistachio grains	1 kg 10 kg
Granella di Pistacchio pralinata / Pralined Pistachio grains	1 kg
Nocciole intere / Whole Hazelnut	1 kg 25 kg
Pistacchi interi / Whole Pistachios	1 kg 25 kg
Scagliette di Cioccolato / Chocolate chips	1 kg 10 kg
Cocco Rapè / Coconut Rapè	1 kg 10 kg





AROMI

AROMAS



PRODOTTO / PRODUCT



Aroma Amarena / Black Cherry	4 x 2,5 Lt
Aroma Amaretto	4 x 2,5 Lt
Aroma Arancio / Orange	4 x 2,5 Lt
Aroma Biscotto / Biscuit	4 x 2,5 Lt
Aroma Burro / Butter	4 x 2,5 Lt
Aroma Caffè / Coffee	4 x 2,5 Lt
Aroma Cannella / Cinnamon	4 x 2,5 Lt
Aroma Caramello / Caramel	4 x 2,5 Lt
Aroma Cassata Siciliana	4 x 2,5 Lt
Aroma Cocco / Coconut	4 x 2,5 Lt
Aroma Colomba	4 x 2,5 Lt
Aroma Creme Brulee'	4 x 2,5 Lt
Aroma Croissant	4 x 2,5 Lt
Aroma Fragola / Strawberry	4 x 2,5 Lt
Aroma Frutti Di Bosco / Wild Berries	4 x 2,5 Lt
Aroma Lampone / Raspberry	4 x 2,5 Lt
Aroma Limone Di Sicilia / Sicilian Lemon	4 x 2,5 Lt
Aroma Mandarino / Tangerine	4 x 2,5 Lt
Aroma Mandorla Amara / Bitter Almond	4 x 2,5 Lt
Aroma Marron Glacè	4 x 2,5 Lt
Aroma Menta Piperita / Mint	4 x 2,5 Lt
Aroma Nocciola / Azelnut	4 x 2,5 Lt
Aroma Neroly Fior D'Arancio	4 x 2,5 Lt
Aroma Panettone Sublime	4 x 2,5 Lt
Aroma Panna / Cream	4 x 2,5 Lt
Aroma Pistacchio / Pistachio	4 x 2,5 Lt
Aroma Rosa /Rose	4 x 2,5 Lt
Aroma Vaniglia Bacche / Vanilla	4 x 2,5 Lt
Aroma Torroncino	4 x 2,5 Lt
Aroma Zabaione	4 x 2,5 Lt
Aroma Zuppa Inglese / English Trifle	4 x 2,5 Lt
Bonificatore Arancio /Orange	4 x 2,5 Lt
Bonificatore Limone / Lemon	4 x 2,5 Lt
Bonificatore Mandarino / Tangerine	4 x 2,5 Lt
Bonificatore Limoncello	4 x 2,5 Lt
Bonificatore Lime	4 x 2,5 Lt
Olio Essenziale Arancia Dolce Sublime Sublime Sweet Orange Essential Oil	4 x 2,5 Lt

BAGNE ANALCOLICHE

NON ALCOHOLIC SYRUP

Sono degli elementi fondamentali nelle torte all'italiana, insieme al pan di spagna e alla crema pasticcera.

They are fundamental elements in Italian cakes, together with sponge cake and custard.



PRODOTTO / PRODUCT



Bagna Analcolica Alkermes	4 x 2,5 Lt
Bagna Analcolica Benevento	4 x 2,5 Lt
Bagna Analcolica Maraschino	4 x 2,5 Lt
Bagna Analcolica Rhum	4 x 2,5 Lt

COLORI ALIMENTARI

FOOD COLORS

Prodotti in polvere.

Powder products.

PRODOTTO / PRODUCT



Colore Alimentare Bruno Caffè / Brown Coffee	250 g
Colore Alimentare Bruno Caramello / Brown Caramel	250 g
Colore Alimentare Giallo Uovo / Yellow Egg	250 g
Colore Alimentare Giallo Limone / Yellow Lemon	250 g
Colore Alimentare Rosso Vivo / Bright Red	250 g
Colore Alimentare Verde Menta / Mint Green	250 g
Colore Alimentare Violetto / Violet	250 g





*Una dolce storia
che dura da 120 anni.*

*120 years of
a sweet tradition.*



Via Fratelli Cairoli, 5 - 27015 Landriano (PV) - Italy

Tel. +39 02 57514372

www.meucci.it

