

A close-up, slightly blurred photograph of a gelato display. In the foreground, a metal tray holds several scoops of light brown gelato, topped with crushed hazelnuts and whole hazelnuts. To the left, another tray shows white gelato with a red raspberry sauce drizzle and fresh raspberries. In the background, more trays with various colorful gelato flavors (pink, yellow, blue) are visible, though out of focus.

ecco!

INSPIRING GELATO

Catálogo

ecco!

INSPIRING GELATO

ECCO Inspira tus creaciones con una gama de ingredientes para heladería y pastelería que harán de tus elaboraciones una experiencia única.





Preparados para helados que garantizan un óptimo resultado y una gran estabilidad en la vitrina.

MIACREMA

MIACREMA NEUTRO C
REF: 9000

Preparado neutro para trabajar en caliente. La mejor opción para la elaboración de helado artesanal de leche.

10 x Bolsas 1 kg 4-6 g por kg de mix.



MIACREMA 50C
REF: 9001

Base para trabajar en caliente, creada para aquellos que quieren expresar sus habilidades y darle espacio a su experiencia. La estructura obtenida es estable, con notas suaves y agradables que permiten la combinación con una gran variedad de ingredientes.

10 x Bolsas 1 kg 50 g base + 1 L leche + 230 g azúcar + 50g nata.



MIACREMA 50 F/C
REF: 9009

Base para trabajar en frío o en caliente, ideal para obtener un helado con una estructura óptima y un sabor suave a notas lácteas.

10 x Bolsas 1 kg 50 g base + 1 L leche + 230 g azúcar.



MIACREMA 100C
REF: 9002

Base para elaborar en caliente un helado cremoso. Ideal para obtener una consistencia perfecta y con un delicado sabor lácteo.

5 x Bolsas 2 kg 100 g base + 1 L leche + 230 g azúcar.



MIACREMA 100F
REF: 9003

Base para preparar en frío un helado equilibrado. Indicado para obtener un helado con una óptima estructura y ligeras notas lácteas.

5 x Bolsas 2 kg 100 g base + 1 L leche + 230 g azúcar + 50g nata



MIACREMA 500F/C
REF: 9004

Base de fácil uso para trabajar en frío o en caliente. Su contenido en nata permite obtener un helado cremoso, con un sabor limpio e impecable en la tarrina.

2 x Bolsas 5 kg 500 g base + 1 L agua.



MIAFRUTTA

MIAFRUTTA 50F
REF: 9005

Base para trabajar en frío, especial para la elaboración de helados de fruta. Permite obtener una estructura firme y estable, realzando los sabores frescos y frutales.

10 x Bolsas 1 kg 50 g base + 1 L agua + 230g azúcar + 80-120g pasta.



MIOQUICK

MIOQUICK CIOCCO CONTIENE CHOCOLATE
REF: 9006

Preparado con chocolate para obtener un helado de intenso sabor. Fácil y rápida elaboración para conseguir un helado cremoso y consistente.

10 x Bolsas 1,6 kg 1.60 kg base + 2.40 L agua hirviendo.



MIOQUICK CIOCCO BIANCO CONTIENE CHOCOLATE
REF: 9018

Preparado con chocolate blanco para obtener un helado de intenso sabor. Fácil y rápida elaboración para conseguir un helado cremoso y consistente.

10 x Bolsas 1,6 kg 1.60 kg base + 2.40 L agua hirviendo.



MIOSOFT

MIOSOFT LATTE
REF: 9007

Preparado para elaborar helado soft con sabor a nata. Elaboración fácil y rápida, para obtener una textura ligera, suave y cremosa.

10 x Bolsas 1 kg 1 kg base + 4 L leche.



MIOSOFT YOGURT
REF: 9008

Preparado para elaborar helado soft con sabor a yogurt. Elaboración fácil y rápida, para obtener una textura suave y cremosa, e intenso sabor a yogurt.

8 x Bolsas 1,25 kg 1.25 kg base + 4 L leche.



MIGLIORANTE

ECCOGEL
REF: 140001

Emulsionante en forma de gel ideal para incrementar el volumen, y mejorar la cremosidad y suavidad del helado.

Cubo 5 Kg 5-10 g por kg de mix.



ecco!

INSAPORIENTI

Pastas concentradas que añaden color y sabor a tus gelatos, aportando personalidad a tus creaciones.

PASTA CREMA



VANIGLIA
REF: 320035

Pasta de vainilla con extracto de vaina.

Cubo 3,5 kg

20 g por kg de mix.



GIANDUIA
REF: 320036

Pasta con alto contenido de avellanas y cacao.

Cubo 3,5 kg

90 g por kg de mix.



NOCCIOLA
REF: 320024

100% Pasta de avellana italiana.

Cubo 3,5 kg

100 g por kg de mix.



PISTACCHIO
REF: 320025

100% Pasta de pistacho.

Cubo 3,5 kg

100 g por kg de mix.



DULCE DE LECHE
REF: 320046

Pasta de dulce de leche.

Cubo 7 kg

260 g por kg de mix.



BISQUIT
REF: 320045

Pasta con sabor a la galleta tradicional italiana.

Cubo 3,5 kg

50 g por kg de mix.



PASTA FRUTA



FRAGOLA
REF: 320037

Pasta con trozos y pulpa de fresa.

Cubo 3,5 kg

25 g por kg de mix con fruta.
75 g por kg de mix sin fruta.



FRUTTI DI BOSCO
REF: 320038

Pasta de frutos del bosque con trozos y pulpa.

Cubo 3,5 kg

25 g por kg de mix con fruta.
75 g por kg de mix sin fruta.



MANGO
REF: 320039

Pasta de mango con color y sabor característicos.

Cubo 3,5 kg

25 g por kg de mix con fruta.
75 g por kg de mix sin fruta.



COCCO
REF: 320040

Pasta de coco con alto contenido de ralladura de coco.

Cubo 3 kg

70 g por kg de mix.



NOVEDAD



MELA VERDE
REF: 320043

Pasta de manzana verde con alto contenido en fruta.

Cubo 3,5 kg

100 g por kg de mix.



NOVEDAD



ANGURIA
REF: 320044

Pasta con sabor a sandía.

Cubo 3,5 kg

70 g por kg de mix con fruta



SABORIZANTES EN POLVO



LIMONE
REF: 9014

Concentrado de limón en polvo.

4 x bolsas 1 Kg

50 g por kg de mix.



CHEESECAKE
REF: 9015

Concentrado de queso en polvo, con el sabor de la tradicional tarta de queso.

4 x bolsas 1 Kg

50 g por kg de mix.



YOGURT
REF: 9016

Concentrado de yogurt con un suave toque ácido.

4 x bolsas 1 Kg

40 g por kg de mix.



CAFFÈ
REF: 9017

Concentrado de café.

4 x bolsas 1 Kg

30 g por kg de mix.







































ecco!

VARIEGATO

Selección de veteados especialmente diseñados para añadir sabor, cremosidad, color y diferentes texturas a tus creaciones.

VARIEGATO				
	CIOCCO REF: 320001	Típico sabor a chocolate negro.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten
	CIOCCO BIANCO REF: 320002	Característico sabor a chocolate blanco con intenso perfil lácteo.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten
	NOCCIOLA REF: 320003	Perfecta combinación de cacao y avellana italiana tostada.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten
	NOCCIOLA BIANCA REF: 320004	Excelente equilibrio entre notas lácteas y avellana italiana tostada.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten
	PISTACCHIO REF: 320005	Intenso sabor y color característico, procedente de la selección de los mejores pistachos.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten
	BISCOTTO D'ORO REF: 320032	Sabor dulce y tostado típico de la tradicional galleta dorada.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado
	MOCACCINO REF: 320033	Irresistible combinación entre característico sabor a chocolate, con intensas notas de café.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado
	CARAMELLO SALATO REF: 320009	Característica textura de caramelo con un toque de sal, de color dorado y brillante.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten
	DOLCE ROSA REF: 320042	Característico sabor a chicle e intenso color rosa.	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado  Sin Gluten

VARIEGATO CHUNKY



BUENISSIMO REF: 320010

Combinación de sabores lácteo y cacao, con un fondo intenso de avellana y pequeños dados de oblea crujiente.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



BUENISSIMO BIANCO REF: 320011

Destaca por sus notas lácteas en perfecta combinación con avellana tostada y pequeños dados de oblea crujiente.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



BONBON CROCCANTE REF: 320012

Intensas notas de cacao y avellana tostada, con la mejor selección de granillo de avellana caramelizada y oblea crujiente.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



COCCOTELLO REF: 320029

Perfecta combinación de sabor chocolate blanco con coco, crujientes dados de oblea y coco rallado.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



CIOCCO POP REF: 320031

Tradicional e intenso sabor a chocolate con crujientes bolas de cereales.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



CHIPS COOKIES REF: 320013

Característico sabor de chocolate negro con crujientes trozos de galleta con chips de chocolate.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



BISCOTTO NERO REF: 320014

Excelente sabor a chocolate extra negro, con trozos de galleta de cacao original.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



SPECULOOS REF: 320028

Auténtico sabor a Speculoos, con trozos crujientes de galleta tradicional belga.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado



BANANÁ REF: 320041

Crujiente inclusión de barquillo combinada con el sabor y el color característicos del plátano.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado

NOVEDAD



POP KROK REF: 320049

Característico sabor a pop corn, con crujientes trozos de maíz tostado.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado

NOVEDAD



LEMON PIE REF: 320050

Combinación perfecta de limón fresco y deliciosos trocitos de bizcocho.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado

NOVEDAD



CARROT CAKE REF: 320051

Característico color y sabor intenso que recuerdan al tradicional postre Carrot Cake, con trocitos de bizcocho.

Cubo 3,5 kg



Cubo
Termosellado

NOVEDAD



PISTACCHISSIMO REF: 320052

Exquisito sabor a pistacho, con delicados trocitos que potencian su sabor.

Cubo 3,5 kg











































Cubo
Termosellado



ecco!
VARIEGATO Frutti



VARIEGATO FRUTTI					
	FRAGOLINA REF: 320020	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	Tradicional y excepcional toque de fresa natural.				
	FRUTTI DI BOSCO REF: 320021	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	Selección de la mejor variedad de frutos rojos.				
	AMARENA REF: 320022	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	Gran selección de la conocida variedad de cereza italiana, de aspecto elegante e intenso sabor.				
	MANGO REF: 320026	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	Excelente sabor tropical, dulce, afrutado y con un ligero toque ácido, típico del mango.				
	FRUTTO DELLA PASSIONE REF: 320023	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	Explosión de color y sabor único del trópico.				
	ARANCIA REF: 320034	 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	Sabor y color tradicional de la naranja con trozos de cáscara confitada.				
NOVEDAD		 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	TORTA DI MELE REF: 320047				
	Auténtico sabor a tarta de manzana clásica, con trocitos de fruta.				
NOVEDAD		 Cubo 3,5 kg	 Cubo Termosellado	 Sin Gluten	 Vegano
	LEMON GINGER REF: 320048				
	Perfecta combinación del exótico sabor del limón y las notas especiadas del jengibre.				

ecco!
SALSA Dip



SALSA DIP					
	CIOCCOLATO BIANCO REF: 44162	 8 x Botellas 1kg  2 x Bolsa 5kg		 Botella Antigoteo	
	Salsa sabor chocolate blanco.				
	CIOCCOLATO LATTE REF: 320018	 2 x Bolsa 5kg			
	Salsa sabor chocolate con leche.				
	CACAO REF: 44500	 8 x Botellas 1kg		 Botella Antigoteo	
	Salsa de cacao.				
	NOCCIOLA REF: 44160	 8 x Botellas 1kg  2 x Bolsa 5kg		 Botella Antigoteo	
	Salsa de cacao y avellana.				
	NOCCIOLA BIANCA REF: 44163	 8 x Botellas 1kg  2 x Bolsa 5kg		 Botella Antigoteo	
	Salsa sabor chocolate blanco con avellana.				
	PISTACCHIO REF: 320019	 8 x Botellas 1kg  2 x Bolsa 5kg		 Botella Antigoteo	
	Salsa de pistacho.				
	COOKIES AND CREAM REF: 290020	 2 x Bolsa 5kg			
	Salsa sabor chocolate blanco con pequeños trozos de galleta de cacao.				
	SPECULOOS REF: 290019	 8 x Botellas 1kg  2 x Bolsa 5kg		 Botella Antigoteo	
	Salsa de autentica galleta tradicional belga.				
	CARAMELLO REF: 230098	 8 x Botellas 1kg	 Sin Gluten	 Botella Antigoteo	
	Salsa de caramelo toffee.				
	DULCE DE LECHE REF: 320027	 8 x Botellas 1kg	 Sin Gluten	 Botella Antigoteo	
	Salsa de Dulce de Leche.				



Materias primas y complementos de alta calidad, fáciles de utilizar, ideales para heladería

STRACCIATELLA

STRACCIATELLA
REF: 43104

Cobertura de cacao ideal para la elaboración de helado con trocitos crujientes.

Cubo 5 kg



STRACCIATELLA BIANCA
REF: 43121

Cobertura de chocolate blanco ideal para la elaboración de helado.

Cubo 5 kg



MATERIAS PRIMAS

NOVEDAD
LECHE EN POLVO
REF: 9020

Leche instantánea en polvo 1%, apta para todo tipo de preparaciones.

5 Bolsas x 2kg



NOVEDAD
DEXTROSA
REF: 9021

Dextrosa en polvo para la elaboración artesanal de helados.

5 Bolsas x 2kg



NOVEDAD
GLUCOSA
REF: 9022

Glucosa en polvo, ideal para mejorar la consistencia y suavidad del helado artesanal.

5 Bolsas x 2kg



NOVEDAD
ECCOFIBRA
REF: 9023

Inulina en polvo, apta para todas las preparaciones que requieran un enriquecimiento de fibra.

5 Bolsas x 2kg



NOVEDAD
ECCOPIÙ
REF: 9024

Grasa de coco refinada en polvo (80%), ideal para su uso en preparaciones en polvo.

5 Bolsas x 2kg



NOVEDAD
ECCOPRO
REF: 9025

Proteínas de suero concentradas (WP 80%), ideales para incrementar volumen en el helado.

5 Bolsas x 1kg



CACAO 20-22%
REF: 7015

Cacao en polvo 20-22% de color marrón intenso, ideal para todo tipo de elaboraciones.

6 x Bolsas 1 kg





Viale dei Kennedy, 87 – 20027 Rescaldina MI (Italy)

www.eccoinspiringgelato.com

info@eccoinspiringgelato.com



[eccoinspiringgelato](https://www.instagram.com/eccoinspiringgelato)