



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

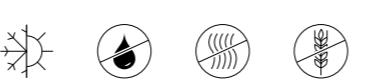


MIACREMA 500F/C

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.



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.



MELA VERDE
REF: 320043

NOVEDAD Pasta de manzana verde con alto contenido en fruta.

Cubo 3,5 kg

100 g por kg de mix.



ANGURIA
REF: 320044

NOVEDAD 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



CIOCCO BIANCO
REF: 320002



Característico sabor a chocolate blanco con intenso perfil lácteo.

■ Cubo 3,5 kg



NOCCIOLA
REF: 320003



Perfecta combinación de cacao y avellana italiana tostada.

■ Cubo 3,5 kg



NOCCIOLA BIANCA
REF: 320004



Excelente equilibrio entre notas lácteas y avellana italiana tostada.

■ Cubo 3,5 kg



PISTACCHIO
REF: 320005



Intenso sabor y color característico, procedente de la selección de los mejores pistachos.

■ Cubo 3,5 kg



BISCOTTO D'ORO
REF: 320032



Sabor dulce y tostado típico de la tradicional galleta dorada.

■ Cubo 3,5 kg



MOCACCINO
REF: 320033



Irresistible combinación entre característico sabor a chocolate, con intensas notas de café.

■ Cubo 3,5 kg



CARAMELLO SALATO
REF: 320009



Característica textura de caramelo con un toque de sal, de color dorado y brillante.

■ Cubo 3,5 kg



DOLCE ROSA
REF: 320042



Característico sabor a chicle e intenso color rosa.

■ Cubo 3,5 kg



ecco!

VARIEGATO **Chunky**



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



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



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



COCCOTELLO

REF: 320029

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

■ Cubo 3,5 kg



CIOCCO POP

REF: 320031

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

■ Cubo 3,5 kg



CHIPS COOKIES

REF: 320013

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

■ Cubo 3,5 kg



BISCOTTO NERO

REF: 320014

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

■ Cubo 3,5 kg



SPECULOOS

REF: 320028

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

■ Cubo 3,5 kg



ecco!

VARIEGATO **Chunky**



BANANÁ

REF: 320041

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

■ Cubo 3,5 kg



NOVEDAD POP KROK

REF: 320049

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

■ Cubo 3,5 kg



NOVEDAD LEMON PIE

REF: 320050

Combinación perfecta de limón fresco y deliciosos trocitos de bizcocho.

■ Cubo 3,5 kg



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



NOVEDAD PISTACCHISSIMO

REF: 320052

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

■ Cubo 3,5 kg



ecco!

VARIEGATO Frutti



VARIEGATO FRUTTI



FRAGOLINA REF: 320020

Tradicional y excepcional toque de fresa natural.

Cubo 3,5 kg



FRUTTI DI BOSCO REF: 320021

Selección de la mejor variedad de frutos rojos.

Cubo 3,5 kg



AMARENA REF: 320022

Gran selección de la conocida variedad de cereza italiana, de aspecto elegante e intenso sabor.

Cubo 3,5 kg



MANGO REF: 320026

Excelente sabor tropical, dulce, afrutado y con un ligero toque ácido, típico del mango.

Cubo 3,5 kg



FRUTTO DELLA PASSIONE REF: 320023

Explosión de color y sabor único del trópico.

Cubo 3,5 kg



ARANCIA REF: 320034

Sabor y color tradicional de la naranja con trozos de cáscara confitada.

Cubo 3,5 kg



TORTA DI MELE REF: 320047

Auténtico sabor a tarta de manzana clásica, con trocitos de fruta.

Cubo 3,5 kg



LEMON GINGER REF: 320048

Perfecta combinación del exótico sabor del limón y las notas especiadas del jengibre.

Cubo 3,5 kg



ecco!

SALSA Dip



SALSA DIP

CIOCCOLATO BIANCO REF: 44162

Salsa sabor chocolate blanco.



8 x Botellas 1kg
 2 x Bolsa 5kg



CIOCCOLATO LATTE REF: 320018

Salsa sabor chocolate con leche.



2 x Bolsa 5kg

CACAO REF: 44500

Salsa de cacao.



8 x Botellas 1kg



NOCCIOLA REF: 44160

Salsa de cacao y avellana.



8 x Botellas 1kg
 2 x Bolsa 5kg



NOCCIOLA BIANCA REF: 44163

Salsa sabor chocolate blanco con avellana.



8 x Botellas 1kg
 2 x Bolsa 5kg



PISTACCHIO REF: 320019

Salsa de pistacho.



8 x Botellas 1kg
 2 x Bolsa 5kg



COOKIES AND CREAM REF: 290020

Salsa sabor chocolate blanco con pequeños trozos de galleta de cacao.



2 x Bolsa 5kg



SPECULOOS REF: 290019

Salsa de auténtica galleta tradicional belga.



8 x Botellas 1kg
 2 x Bolsa 5kg



CARAMELLO REF: 230098

Salsa de caramelo toffee.



8 x Botellas 1kg



DULCE DE LECHE REF: 320027

Salsa de Dulce de Leche.



8 x Botellas 1kg



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

STRACCIALELLA

STRACCIALELLA REF: 43104

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

 Cubo 5 kg



STRACCIALELLA BIANCA REF: 43121

Cobertura de chocolate blanco ideal para la elaboración de helado.

 Cubo 5 kg



MATERIAS PRIMAS

LECHE EN POLVO REF: 9020

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

 5 Bolsas x 2kg



DEXTROSA REF: 9021

NOVEDAD
Dextrosa en polvo para la elaboración artesanal de helados.

 5 Bolsas x 2kg



GLUCOSA REF: 9022

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

 5 Bolsas x 2kg



ECCOFIBRA REF: 9023

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

 5 Bolsas x 2kg



ECCOPIÙ REF: 9024

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

 5 Bolsas x 2kg



ECCOPRO REF: 9025

NOVEDAD
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