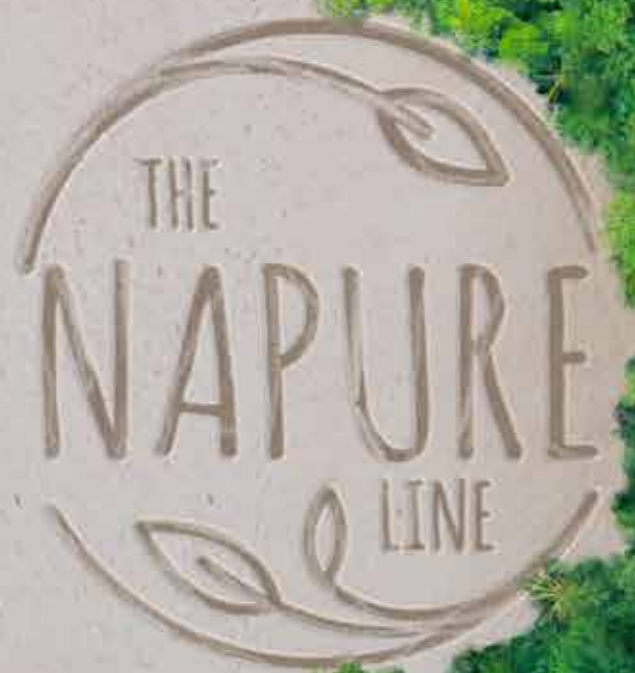




LA NATURA DEL GELATO
THE GELATO'S NATURE



LA NATURA DEL GELATO

The NaPure Line è la linea MEC3 che sposa la filosofia del clean label, ovvero la volontà di avere etichette corte, pulite e, soprattutto, trasparenti. È così che pochi ingredienti essenziali e selezionate materie prime, facilmente riconoscibili dal consumatore, consentono di ottenere un gelato dal gusto pulito e dalla struttura ineccepibile.

Una gamma completa con tanti prodotti tra Basi, Creme, Variegati frutta, Coperture e Decorazioni, in grado di soddisfare le richieste dei professionisti di offrire un gelato naturale e di ricercare nuove sfide artigianali per distinguersi sul mercato.

The NaPure Line è un progetto in continuo ampliamento dedicato agli artigiani del futuro, professionisti che vivono il gelato con passione e che coniugano l'antica arte gelatiera al business.

THE GELATO'S NATURE

The MEC3 line that embraces the clean label philosophy, or rather the desire for a brief, clean and above-all transparent label. Only essential ingredients, few and selected raw materials, easy to recognize by the consumer allowing them to obtain a gelato with a clean taste and a high performance thanks to an impeccable structure.

Many products including Bases, Creams, Fruit Variegates, Coatings and Decorations, an offer that is capable of satisfying the requests of the professionals of natural gelato in search of an artisanal challenge that will stand out on the market.

The Napure Line is a project in continuous expansion, dedicated to the artisan of the future; professionals that live gelato with passion and that combine the traditional art of gelato making with business.



BASI BASES

The NaPure Line offre basi senza emulsionanti, senza grassi vegetali e con soli aromi naturali oltre che gluten free e, ovviamente, OGM free.

Basi che ricercano nuovi modi per creare il miglior gelato artigianale anche attraverso l'introduzione di innovative materie prime come la polpa del frutto del baobab.

Le nuove Basi Evolution si spingono anche oltre, eliminando dagli ingredienti gli addensanti, per una naturalità senza compromessi.

Scegli tra tanti prodotti dai diversi dosaggi, tutti contenenti fibre di nuova generazione che ti sorprenderanno per l'ottima stabilità in vetrina.

The NaPure Line offers bases without emulsifiers, without vegetable fats and with only natural flavourings as well as gluten free and of course GMO free.

Bases that seek new ways to create the best artisanal gelato also through the introduction of innovative raw materials such as the pulp of baobab fruit.

The new Evolution Bases without thickeners go even further, where naturalness does not accept compromises.

It's possible to choose amongst the different products with various dosage, all with new generation fibres that will amaze you with great stability in the showcase.

- 02728 **BASE NATURA 50** 4 X 2 kg
- 02780 **BASE NATURA EVOLUTION 100** 8 x 2 kg
- 02456 **BASE NATURA** 4 x 2,4 kg
- 02729 **BASE NATURA FRUTTA 50** 4 x 2 kg
- 02781 **BASE NATURA FRUTTA EVOLUTION 100** 8 x 2 kg
- 18458 **BASE NATURA IN PASTA** 2 x 5 kg
- 13180 **BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO** 10 x 1 kg
- 56039A **SOFT-ICE YOGO BASE NAPURE** 10 x 1 kg
- 06008 **NEUTRO 100%** 10 x 1kg

CREME CREAMS



Le creme sono i gusti classici della gelateria, in paste pure o pronti in polvere, senza coloranti azoici, senza olio di palma e con soli aromi naturali.

Le creme di Napure ti consentiranno di esporre l'elenco ingredienti dei tuoi gelati con orgoglio.

The creams, classic flavours of the gelato shop, in pure pastes or ready to use powder products, without azo dyes, without palm oil and with only natural flavourings.

The creams of Napure will allow you to display proudly your list of ingredients.

- 08110 **CACAO MISCELA MEC3** 4 x 1,5 kg
- 09008 **CACAO 22/24 BROWN** 8 x 2 kg
- 08142 **CAFFÈ SOLUBILE** 4 x 1 kg
- 08664 **EXTRA DARK NAPURE** 6 x 1,625 kg
- 14844 **PASTA GIANDUJA NAPURE** 2 x 4 kg
- 14075A **PASTA NOCCIOLA PRIMA FINE** 2 x 5 kg
- 14452B **PASTA PISTACCHIO 100% SICILIA** 2 x 2,5 kg
- 14820 **PASTA VANIGLIA REGINA** 2 x 3 kg
- 14542 **PESTO DI MANDORLA** 2 x 4 kg
- 08663 **YOGHIN NAPURE** 10 x 1 kg
- 08530 **LIQUIRÌ NAPURE** 10 x 1 kg
- 14945 **PASTA MENTA NAPURE** 2 x 3 kg
- 08532 **SALTED BUTTER CARAMEL BASE NAPURE** 10 x 1 kg
- 56032A **PASTA GUSTO COCCO NAPURE** 6 x 1 kg
- 08531 **BASE GUSTO CREMA MASCARPONE NAPURE** 10 x 1 kg
- 14684 **PASTA MANDORLA 100% AVOLA PREMIUM** 2 x 4 kg
- 14836 **PASTA NOCCIOLA DORATA** 2 x 5 kg
- 14577A **PASTA NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA** 2 x 5 kg
- 14239 **NOCCIOLA-LA-LÀ** 2 x 5 kg
- 14776 **NOCCIOLA-LA-LÀ SCURA** 2 x 5 kg
- 14691 **PASTA PINOLO 100% MEDITERRANEO** 2 x 2,5 kg
- 14259A **PASTA PISTACCHIO 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P."** 2 x 2,5 kg
- 14784 **PASTA PISTACCHIO 100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P."** TOSTATO 2 x 2,5 kg
- 14689 **PASTA PISTACCHIO 100% SELECTION MEC3** 2 x 4 kg
- 14464A **PASTA VANILLA GOURMET** 2 x 3 kg
- 14229 **PASTA VANIGLIA MADAGASCAR** 2 x 4,5 kg
- 14864 **PESTO PEANUT CIURI CIURI** 2 x 5 kg



VARIEGATI VARIEGATES

Variegati che interpretano al meglio la filosofia di ricerca della massima naturalità con frutta candita e semicandita di qualità e in quantità, senza conservanti, con soli aromi naturali.

Variegates that interpret the research philosophy of maximum naturalness with candied and semi-candied fruit of quality and in quantity, without preservatives, with flavourings of only natural origin.

- 18475 VARIEGATO AMARENA NAPURE 2 x 3 kg
- 18476 VARIEGATO FICHI CAMELLATI NAPURE 2 x 3 kg
- 18477 VARIEGATO PASSION FRUIT NAPURE 2 x 3 kg
- 14957 VARIEGATO NOCCIOLCREAM NAPURE 2 x 6 kg
- 18490 VARIEGATO TIRAMISÙ NAPURE 2 x 3 kg
- 18489 VARIEGATO GUSTO CARAMELLO NAPURE 2 x 3 kg
- 18486 VARIEGATO FRAGOLA NAPURE 2 x 3 kg
- 18487 VARIEGATO ARANCIA NAPURE 2 x 3 kg
- 18491 VARIEGATO MALAGA NAPURE 2 x 3 kg
- 14047 DOLCE LATTE CREMA 2 x 3 kg



DECORATIVI DECORATIONS

Granelle selezionate per la decorazione di gelati e semifreddi.

Selected grains for decorating gelato and semifreddi.

- 16083 GRANELLA DI NOCCIOLE 6 x 2 kg
- 16049 GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE 10 x 0,5 kg
- 16055 GRANELLA DI ARACHIDI 8 x 1 kg
- 16046 COCCO RAPÈ 2 x 1,5 kg
- 16085 GRANELLA PISTACCHIO CIURI CIURI 6 x 1,5 kg
- 16082 GRANELLA DI PISTACCHI 3/5 6 x 1 kg
- 16092 GRANELLA PEANUT CIURI CIURI 9 x 1 kg
- 16045 CROKKY 8 x 1 kg
- 16070 GRANELLA MIX 2000 6 x 1 kg
- 26111 PINOLI TOSTATI 6 x 0,75 g
- 16050 GRANELLA DI SCROK! 5 x 1 kg
- 16025 GRANELLA "APRITI SESAMO" 6 x 1 kg
- 16090 INSTACRUMBLE CACAO 2 x 2,5 kg
- 16089A INSTACRUMBLE CARAMEL 2 x 2,5 kg
- 16093 INSTACRUMBLE COCCO 2 x 2,5 kg
- 36671 TARTELLETTA NEUTRA ALLA MANDORLA 42 pz
- 36672 TARTELLETTA BLACK AL CACAO 42 pz

RICETTARIO GELATO

GELATO RECIPE BOOK

CARAPINO

BASE BIANCA /WHITE BASE

PANNA FRESCA /FRESH CREAM

VARIEGATO GUSTO CARAMELLO NAPURE (COD. 18489)

PINOLI TOSTATI (COD. 26111)

1000 gr

100 gr

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



MASCARPONE & FRAGOLE

BASE BIANCA /WHITE BASE

BASE GUSTO CREMA MASCARPONE NAPURE (COD. 08531)

VARIEGATO FRAGOLA NAPURE (COD. 18486)

1000 gr

50 gr

q.b. /a.r.



DARK ORANGE

EXTRA DARK NAPURE (COD. 08664)

ACQUA BOLLENTE /BOILING HOT WATER

VARIEGATO ARANCIA NAPURE (COD. 18487)

1 busta/ 1 bag

2500 gr

q.b. /a.r.



PEANUT BUTTER CARAMEL

BASE BIANCA /WHITE BASE

SALTED BUTTER CARAMEL BASE NAPURE (COD. 08532)

PESTO PEANUT CIURI CIURI (COD. 14864)

VARIEGATO GUSTO CARAMELLO NAPURE (COD. 15950)

GRANELLA PEANUT CIURI CIURI (COD. 16092)

1000 gr

20 gr

80 gr.

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



TIRAMISÚ NAPURE

BASE BIANCA /WHITE BASE

BASE GUSTO CREMA MASCARPONE NAPURE (COD. 08531)

VARIEGATO TIRAMISÚ NAPURE (COD. 18490)

CACAO MISCELA (COD. 08110)

1000 gr

50 gr

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



ALADIN

BASE BIANCA /WHITE BASE

PASTA VANIGLIA GOURMET (COD. 14464A)

VARIEGATO FICHI CARAMELLATI NAPURE (COD. 18476)

GRANELLA APRITI SESAMO (COD. 16025)

1000 gr

30 gr

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



YOGURT PASSION

BASE BIANCA /WHITE BASE

YOGHIN NAPURE (COD. 08663)

VARIEGATO PASSION FRUIT NAPURE (COD. 18477)

1000 gr

50 gr

q.b. /a.r.



LICORICE TOFFEE

BASE BIANCA /WHITE BASE

LIQUIRÍ NAPURE (COD. 08530)

DOLCELATTE CREMA (COD. 14047)

1000 gr

30 gr

q.b. /a.r.



CAFFÈ ARGENTINO

BASE BIANCA /WHITE BASE

CAFFÈ SOLUBILE (COD. 08142)

DOLCE LATTE CREMA (COD. 14047)

INSTACRUMBLE CARAMEL (COD. 16089A)

1000 gr

20 gr

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



EGOISTE

BASE BIANCA /WHITE BASE

PESTO DI MANDORLA (COD. 14542)

VARIEGATO AMARENA NAPURE (COD. 18475)

GRANELLA DI PISTACCHIO CIURI CIURI (COD. 16085)

1000 gr

100 gr

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



VANITY

BASE BIANCA /WHITE BASE

VANIGLIA GOURMET (COD. 14464A)

VARIEGATO MALAGA NAPURE (COD. 18491)

INSTACRUMBLE CARAMEL (COD. 16089A)

1000 gr

30 gr

q.b. /a.r.

q.b. /a.r.



MINT & CRUMBLE (CHOCOMINT)

BASE BIANCA /WHITE BASE

PASTA MENTA NAPURE (COD. 14945)

INSTACRUMBLE CACAO (COD. 16090)

1000 gr

50 gr

50 gr



Inserire la Pasta Menta Napure nella base bianca, mantecare:
a fine mantecazione, prima di estrarre, aggiungere Instacrumble Cacao in macchina;
decorare la superficie con altro Instacrumble Cacao.

Add the Napure Mint paste to the White Base and batch freeze: at the end of
batch freezing, before extracting, add the Instacrumble Cocoa; decorate the
surface with additional Instacrumble Cocoa.

RICETTARIO TORTE

CAKE RECIPE BOOK



PANNA FRESCA /FRESH CREAM	1000 gr
BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO (COD. 13180)	200 gr
BASE GUSTO CREMA MASCARPONE NAPURE (COD. 08531)	50 gr
VARIEGATO FRAGOLA NAPURE (COD. 18486)	q.b. /a.r.
INSTACRUMBLE CARAMEL (COD. 16089A)	q.b. /a.r.
CIOCCOLATO BIANCO /WHITE CHOCOLATE	75 gr

CHEESECAKE

In una ciotola versare 375 gr di Instacrumble Caramel unito a 75 gr di Cioccolato Bianco Napure sciolto.

Con il composto ottenuto realizzare i fondi delle torte su stampo di acciaio (diametro 16 cm) rivestito di acetato.

Montare la panna con la Base Natura Semifreddo Perfetto e la Base Gusto Crema Mascarpone Napure, avendo cura di non montarlo troppo.

Versare il composto nello stampo, abbattere.

Versare il Variegato Fragola Napure sulla torta, abbattere.

Sformare e decorare.

Pour 375 g of Instacrumble Caramel into a bowl together with 75 g of melted Napure White Chocolate.

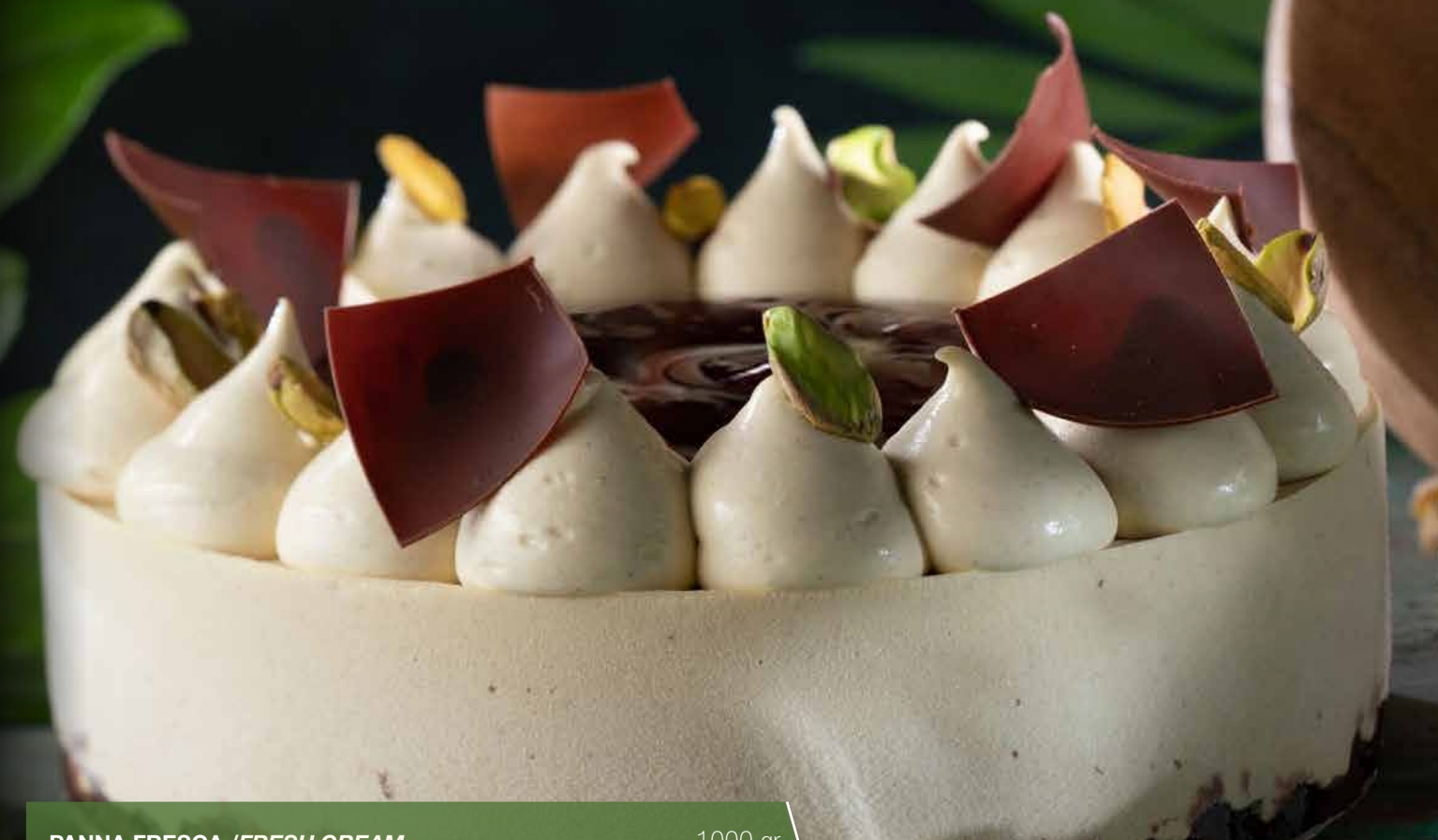
With the mixture obtained create the bases for the cakes in stainless-steel moulds (diameter 16 cm) lined with acetate.

Whisk the cream with the Natura Base Semifreddo Perfetto and the Napure Mascarpone Cream Flavour Base, taking care not to whisk it too much.

Pour the mixture into the mould and blast freeze.

Pour the Napure Strawberry Variegate on the cake, blast freeze.

Remove from the mould and decorate.



PANNA FRESCA /FRESH CREAM	1000 gr
BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO (COD. 13180)	200 gr
PASTA PISTACCHIO 100% SELECTION (COD. 14689)	150 gr
VARIEGATO AMARENA NAPURE (COD. 18475)	q.b. /a.r.
INSTACRUMBLE CACAO (COD. 16090)	375 gr
CIOCCOLATO FONDENTE /PLAIN DARK CHOCOLATE	75 gr

SWEET PISTACHIO

In una ciotola versare 375 gr di Instacrumble Cacao unito a 75 gr di cioccolato fondente sciolto.

Con il composto ottenuto realizzare il fondo della torta su stampo di acciaio (diametro 16 cm) rivestito di acetato.

Montare la Panna con la Base Natura Semifreddo Perfetto.

Aggiungere, in tre volte, il semifreddo (semimontato) alla Pasta Pistacchio 100% Selection.

Versare il composto nello stampo, abbattere.

Versare il Variegato Amarena Napure sulla torta, abbattere.

Sformare e decorare.

Pour 375 g of Instacrumble Cocoa into a bowl together with 75 g of melted plain dark Chocolate.

With the mixture obtained create the base for the cake in a stainless-steel mould (diameter 16 cm) lined with acetate.

Whisk the cream with the Natura Base Semifreddo Perfetto.

Add the semifreddo in three times (semi-whipped) to the Pistachio 100% Selection Paste.

Pour the mixture into the mould and blast freeze.

Pour the Amarena Napure variegate onto the cake and blast freeze.

Remove from the mould and decorate.

The Napure Line comprende una serie di materiali dedicati ai gelatieri per comunicare ai consumatori la filosofia naturale della gelateria: vetrofania, espositore da banco e poster.

The Napure Line includes a series of merchandising dedicated to gelato makers for communicate to consumers the natural philosophy of the gelato shop: window decal, display and poster.



ESPOSITORE
Display



VETROFANIA
Window Decal

