

CATALOGO PRODOTTI

1959 / 2019 SESSANT'ANNI

1959



Elenka



elenka

Ingredienti di qualità
per gelateria e pasticceria



1959 
Гленка



elenka®

LEGENDA



UTILIZZO
A CALDO / A FREDDO



DOSAGGIO CONSIGLIATO
GRAMMI X LITRO



DESCRIZIONE



TIPOLOGIA DI CONFEZIONE



CONFEZIONAMENTO

TIPOLOGIE DI CONFEZIONI



BUSTA



LATTA



SECCHIELLO



BOTTIGLIA



BOCCIONE



FLACONI



I NOSTRI PRIMI SESSANT'ANNI	7
IL CUORE ARTIGIANO DELL'ECCELLENZA	9
GELATERIA	11
BASI	13
BASI CREMA	14
LATTE IN POLVERE	16
NEUTRI	16
MIGLIORATORI E INTEGRATORI	17
IPOCALORICI	17
BASI COMPLETE CREMA	18
CIOCCOLATO	21
BASI FRUTTA	24
BASI COMPLETE FRUTTA	25
SEMIFREDDI	26
BASI PER CREMINI DA BANCO	27
PASTE CREMA	29
LA NOCCIOLA	33
PISTACCHIO	34
SPECIALITÀ SICILIANE	37
ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE	38
PASTE FRUTTA	41
VARIEGATI	
FANTA	42
FANTAFRUTTA	43
ALTRI VARIEGATI	43
OTELLA	44
GRANELLE	46
COPERTURE	46
TOPPING	47
PASTICCERIA	49
BAGNE	50
AROMA IN PASTA	50
GLASSE	51
MIX FORNO	51
PREPARATI DOLCIARI	52
FARCITELLA	54





1959 / 2019

I NOSTRI PRIMI SESSANT'ANNI

Erano gli anni del *boom economico* italiano, quando Antonino Galvagno decide di intraprendere la sua idea imprenditoriale. Comincia così una produzione di distillati e liquori con cui rifornire i bar della sua Palermo. Ben presto, forse per un caso fortuito se non addirittura per un errore, il colpo fortunato agognato da ogni imprenditore gli si palesò e fu un successo clamoroso. Nacque il gusto alla Zuppa Inglese, che in origine doveva essere una bevanda alcolica che conferiva il sapore di un dolce molto popolare all'epoca, ma che, risultando inadatto per un liquore, si rivelò perfetto per fare il gelato.

Il successo immediato varcò presto i confini e alla Zuppa Inglese seguì un'altra grande invenzione: il Dariloy, una delle prime basi bilanciate per gelato. L'Elenka spiccò il volo e un nuovo stabilimento industriale con macchinari moderni permise di raggiungere una produttività su larga scala. Da quel momento, nuovi prodotti replicarono i primi successi come la pasta La Nocciola e Pistacchio OroVerde® che fecero dell'Elenka un'azienda riconosciuta in tutto il mondo tra gli ambasciatori del *Made in Italy*.

Antonino Galvagno (*al centro*)
con due dei suoi primi collaboratori



IL CUORE ARTIGIANO DELL'ECCELLENZA



MATERIA PRIMA

Le nocciole Piemonte I.G.P., il pistacchio dell'Etna, le mandorle siciliane, il cioccolato di Modica, sono solo alcune delle materie prime che arrivano nello stabilimento grazie ad un forte radicamento nel territorio.

QUALITÀ

I controlli severi e costanti sono applicati con la massima scrupolosità su ciascuna delle fasi di produzione. In questo modo è possibile ottenere un prodotto sano e genuino che risponde agli elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare.

TRASFORMAZIONE

L'innovazione al servizio di una sapienza artigianale fedele alle antiche tradizioni e il rispetto per le proprietà di ciascun ingrediente sono gli aspetti principali di una fase produttiva tra le più importanti.

DISTRIBUZIONE

I maestri gelatieri e pasticceri nel mondo, possono inoltre contare su una rete vendita capillare ed efficiente, che conosce a fondo le esigenze della clientela, ed è per questo in grado di fornire le soluzioni più adatte con competenza e professionalità.



GELATERIA

I prodotti Elenka per gelateria sono il frutto di una grande passione e di una professionalità certificata dai prestigiosi riconoscimenti e premi di livello internazionale.

La competenza acquisita in 60 anni di attività al fianco dei maestri gelatieri ha permesso di creare una vasta gamma di prodotti che sono diventati un punto di riferimento nell'arte del gelato.

Dalle basi alle paste crema, dai variegati ai topping, i semilavorati per gelateria Elenka nascono da una rigorosa selezione delle materie prime e vengono preparati secondo i più scrupolosi standard di sicurezza, nel pieno rispetto delle proprietà e della genuinità di ciascun ingrediente. È proprio questa attenzione che permette ad ogni maestro gelatiere di lavorare in assoluta tranquillità, e proporre in vetrina un gustoso gelato di sicuro successo.





BASI

Sono un elemento fondamentale nella composizione della miscela base per la preparazione del gelato in quanto consentono di avere un prodotto stabile a prova di errori di bilanciamento.

Sono composte da diversi ingredienti perfettamente dosati, ognuno dei quali offre il suo contributo per la buona riuscita di un perfetto gelato artigianale.

Grazie alla sua lunga esperienza nel settore della lavorazione e della produzione di ingredienti per uso professionale, Elenka ha messo a punto una linea di basi completa che rappresentano un perfetto mix tra artigianalità e innovazione e rispondono alle diverse esigenze di preparazione.

Sottoposte ai più rigidi controlli di qualità, queste basi rispettano le norme di sicurezza e igiene alimentare, non alterano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti e tengono conto delle abitudini lavorative oltre che delle attrezzature utilizzate dai maestri artigiani.

CLASSIFICAZIONE DELLE BASI

TIPOLOGIA DI BASE

BASI CREMA:

utilizzate per gelati al latte

BASI FRUTTA:

adatte per gelati alla frutta

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE



A caldo

se necessitano di pastorizzazione



A freddo

se solubilizzate a temperatura ambiente

DOSAGGIO



Alta grammatura

250 / 500 g

Media grammatura











100 / 200 g

Bassa grammatura

30 / 50 g

BASI CREMA

Linea di basi completa che apporta struttura e cremosità al gelato. Questi prodotti si caratterizzano secondo la quantità da utilizzare, il tipo di lavorazione (a caldo / a freddo) e di miscela base (latte / acqua), e ciascuno di essi conferisce le proprie peculiarità al prodotto finito offrendo soluzioni molteplici alle diverse esigenze dei maestri artigiani e prestazioni altamente professionali.






BASSA E MEDIA GRAMMATURA					
COD.	PRODOTTO		 X LITRO DI LATTE		 PKG x KG
125	BASE 100 F		100	Ideale per l'utilizzo a freddo, contiene grassi vegetali e apporta un leggero sapore di latte. Il gelato ottenuto risulterà cremoso e lavorabile a lungo.	20 x 1
128	DAILYCREAM		150	Innovativa e dotata di una struttura completa, è perfettamente bilanciata e ideale per il gelato "a montagna", in quanto ne aumenta il volume	7 x 3
771	LATTEPANNA 150		150	Arricchita con panna disidratata, conferisce volume al gelato ed esalta il gusto delle paste crema.	8 x 3
773	LATTEPANNA 50		50	Base a basso dosaggio con panna disidratata che dona una struttura durevole. Il suo basso dosaggio consente una maggiore personalizzazione della ricetta.	
123	MILK CREAM		100	Permette di ottenere un gelato "liscio" e "pulito" grazie alle proteine del latte. Conferisce cremosità e struttura durevoli.	
831	NOVACREAM 100		100	Permette di ottenere un gelato dall'ottima struttura, con una cremosità durevole. Come per la Novacream 50, ottimo rapporto qualità/prezzo.	
878	NOVACREAM 50		50	Garantisce una struttura del gelato stabile nel tempo. Ideale per chi desidera una maggiore personalizzazione nella preparazione della ricetta.	
1071	NATURALL		100	Senza emulsionanti né grassi vegetali, utilizza solo ingredienti di origine naturale. Garantisce cremosità e consistenza perfetta per un gelato più salutare.	20 x 1
786	OPTIMA 30		30	Grazie ad una perfetta bilanciatura conferisce al gelato una struttura cremosa e compatta anche per più giorni. Ottimo rapporto qualità/prezzo.	
113	PREZIOSA P/F 50		50	Base di alta qualità. Ben si adatta alle preferenze di ciascun gelatiere, può essere lavorata sia a caldo che a freddo.	
112	PREZIOSA 100		100	Pratica, funzionale e molto versatile, conferisce struttura e cremosità ottimali grazie al latte magro.	



ALTA GRAMMATURA						
COD.	PRODOTTO					
			LATTE	ACQUA		
292	BASE PERSONALIZZATA		500		Ideale per essere adattata "su misura", ha una composizione base che garantisce un ottimo equilibrio tra gli ingredienti..	
1073	BASE STECCO		300		Base prebilanciata per la preparazione pratica e veloce del gelato stecco artigianale e di qualità. Mantiene la cremosità nel tempo.	4 x 5
106	DARILOI		250		Questa base è un dei grandi classici dell'azienda.e sintetizza ancora oggi la filosofia artigianale elenka. Il suo segreto è una struttura completa e perfettamente bilanciata che permette di ottenere un gelato dall'ottima cremosità con la sola aggiunta di acqua e zucchero.	
354	MONTELENKA		500		Ideale per ottenere una panna vegetale molto stabile o per la preparazione del gelato "caldo", ovvero dalla struttura più cremosa e leggera. Perfetta anche per semifreddi, mousse e creme decorative.	20 x 1
790	PREZIOSA 250		250		Formula completa e innovativa con latte in polvere per una base pratica e di grande qualità. Basta aggiungere acqua e zucchero per ottenere un gelato perfettamente cremoso.	8 x 2,5
1072	VEGETALE VEGAN		650		Totalmente privo di derivati di origine animale, questa base è stata creata per chi vuole offrire un prodotto che soddisfi le moderne esigenze alimentari di un pubblico sempre più numeroso. Il gelato risulterà più leggero, soffice e ad alta digeribilità.	8 X 2,6









LATTE IN POLVERE

Fondamentali per il loro apporto proteico, i preparati di questa linea utilizzano le migliori tipologie di latte in commercio e la loro composizione garantisce prestazioni di altissima qualità.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI ACQUA			 PKG x KG
180	COMPLETO "L"	100			20 x 1
880	COMPLETO "L" PLUS	100			20 x 1
895	LATTE SCREMATO GRANULARE	100			15 x 1
941	LATTE SPRAY	100			20 x 1













NEUTRI

Altamente innovativi questi prodotti vengono impiegati durante la fase di preparazione della miscela base e apportano alti standard in termini di morbidezza, cremosità e stabilità durevoli del gelato finito.

COD.	PRODOTTO		 X LITRO				 PKG x KG
			LATTE	ACQUA			
421	CREMOX		5				
126	DOMOZETA		5				20 x 1
110	SERIE ORO		5				








MIGLIORATORI E INTEGRATORI

Questa linea di prodotti permette un reale perfezionamento sia del gelato che di alcune preparazioni di pasticceria. Nel primo caso ne mantiene a lungo la cremosità, nel secondo apporta morbidezza a biscotti, pan di spagna e a vari dessert.

COD.	PRODOTTO		 X LITRO DI MIX			 PKG x KG
118	BASE 786		q.b.	Con proteine vegetali conferisce morbidezza e pastosità durevoli al gelato. In pasticceria sostituisce il miele e lo zucchero invertito.		12 x 1,5
351	MIGLIORATORE PER CREME		20	Con proteine del latte e proteine vegetali, apporta volume, cremosità e pastosità. Sostituisce il latte magro con una resa superiore.		20 x 1
694	PANNOSA		30	Particolarmente indicato per i gelati fior di latte e i variegati su miscela bianca, apporta un leggero sapore di panna.		20 x 1
685	TECHNOICE		10 / 20	Emulsionante con proteine vegetali, apporta volume, morbidezza e pastosità. ideale per gelati "a pozzetto", evita la cristallizzazione degli zuccheri e l'indurimento.		

IPOCALORICI






Pensata per un gelato a basso impatto calorico, questa linea di basi è ideale se abbinata a gusti che non contengono zuccheri o derivati del latte, come nocciola, pistacchio, mandorla, pinolo e arachide.

COD.	PRODOTTO		 X LITRO DI ACQUA			 PKG x KG
591	DIETER		500	Base neutra dolcificata con fruttosio e maltodestrine, cremosa e spatolabile per lungo tempo con spiccate note di vaniglia.		20X1
295	FRULIGHT		300 X 300	In questa base fruttosio e glucosio sostituiscono il saccarosio per conferire potere dolcificante. Il gelato ottenuto avrà struttura e cremosità durevoli.		8X3
325	HIPOSOYA		500	A base di soya dolcificata con fruttosio. Spiccate note di vaniglia e una perfetta cremosità caratterizzano il gelato finito.		20x1







BASI COMPLETE

Perfetta sintesi tra innovazione e qualità delle materie prime, queste basi sono complete anche del gusto. Basta aggiungere acqua o latte per ottenere un gelato dal sapore autentico e intenso. È proprio su questa linea di prodotto che Elenka ha posto particolare attenzione per promuovere e valorizzare eccellenze del territorio come il cioccolato di Modica (*Nero Modicano*), nuove tradizioni, come la Cheesecake, o gusti classici come il cioccolato (*Cioquick*).

CHEESECAKE

COD.	PRODOTTO	 X LITRO ACQUA/LATTE			 PKG x KG
1059	CHEESECAKE 500	350 / 400	Base prebilanciata e pratica per conferire il gusto della specialità americana, ottenuta da mascarpone in polvere e proteine del latte.		10x1,5

YOGURT E SOFT

COD.	PRODOTTO	 X LITRO ACQUA/LATTE			 PKG x KG
1054	CIOKO SOFT 400	350 / 400	Con cacao magro selezionato, conferisce il gusto di cioccolato.		10x1,2
847	GRAN YOGA 500	500	Completo e perfettamente bilanciato. Permette di ottenere un gelato allo yogurt con un tono acido equilibrato e una perfetta cremosità. Ideale anche per frozen e cremini da banco.		10x1,5
1055	SOLE SOFT 400	350 / 400	Permette di preparare un eccellente gelato soft al gusto latte, ottimizzandone i tempi, senza rinunciare alla qualità.		10x1,2
1053	YOGO SOFT 400		Preparato in pasta a base di fermenti lattici al gusto di yogurt per gelato soft, frozen e cremino da banco.		










CIOCCOLATO

I prodotti delle linee di cioccolato Elenka hanno in comune la qualità della materia prima. I migliori cacao esistenti in commercio danno vita ad un insieme diversificato nel gusto e nella modalità di preparazione di gelati, semifreddi e dolci.

Dall'eccellente Cacao amaro alla base completa Cioquick, fino ad arrivare ai cioccolati che rappresentano autentiche espressioni del territorio e della tradizione, come la linea Modicano e il kit Brownies.

Queste linee hanno in comune anche la grande versatilità nelle fasi di preparazione di prodotti di gelateria e pasticceria. Dai gelati ai semifreddi e alle mousse, ogni maestro artigiano può contare sulla loro affidabilità in termini di gusto, consistenza e praticità.

CACAO

COD.	PRODOTTO	 X LITRO MIX			 PKG x KG
101	CACAO AMARO	70	L'eccellente qualità dei blend utilizzati garantisce un gusto intenso, persistente e autentico del cioccolato. Perfetta la resa anche in pasticceria.		20x1



MODICANO





Questa linea nasce dalla lavorazione del cioccolato di Modica, un'antichissima ricetta risalente agli Aztechi, portata in Sicilia dai conquistatori spagnoli. Si presta particolarmente ad essere declinata in diverse aromatizzazioni con un notevole impatto gustativo ed estetico.

COD	PRODOTTO	 X LITRO ACQUA/LATTE			 PKG x KG
BASI					
0124	NERO MODICANO	660	Base perfettamente prebilanciata da utilizzare con acqua per esaltarne l'intensità o con latte per ottenere una consistenza più morbida.		10x1,6
0161	BIANCO MODICANO		Ottenuta dalla lavorazione del burro di cacao è utilizzata nella preparazione del gelato al cioccolato bianco.		
0160	ROSA MODICANO		Questa base si utilizza in combinazione con la copertura Rosa per ottenere un gelato al cioccolato goloso e dalla colorazione accattivante.		
COPERTURE					
1074	NERO MODICANO	q.b.	Ottenuta dalla lavorazione del cioccolato di Modica, presente anche in granuli, arricchisce di gusto e croccantezza il gelato preparato con la base della stessa linea.		4x3
0157	BIANCO MODICANO		Copertura ottenuta dalla lavorazione del cioccolato bianco		
0158	ROSA MODICANO		Copertura ottenuta dalla lavorazione della pasta di cacao bianca grezza e dalla polpa di frutti rossi.		

cioquick





Base completa di gusto ottenuta dai migliori blend di cacao in commercio. un mix armonico che lo rende intenso e persistente grazie ad un bilanciamento ottimale di tutti i suoi ingredienti.

Rende il gelato cremoso e spatolabile nel tempo, disponibile nei gusti fondente e bianco.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO ACQUA/LATTE		 PKG x KG
297	FONDENTE	650	Blend delle migliori qualità di cacao esistenti in commercio, un mix armonico di note aromatiche che lo rende intenso, persistente, perfettamente bilanciato.	 10x1,6
056	BIANCO		Ottenuto dalla lavorazione di finissimo cioccolato bianco, si ottiene un gelato dalla cremosità ottimale e durevole.	









KIT BROWNIES

La base Brownies e il variegato Fanta Brownies, disponibili in un unico kit, apportano il gusto autentico della ricetta tradizionale americana. La prima è una base completa e perfettamente bilanciata, il secondo arricchisce il gusto con la sua golosa croccantezza.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO ACQUA/LATTE		 PKG x KG
1079	BROWNIES (KIT BROWNIES)	660	Prodotto in polvere completo e perfettamente bilanciato a base di cacao che in abbinamento con il variegato Fanta Brownies conferisce fedelmente il gusto della popolare ricetta statunitense.	 10x1,6

BASI FRUTTA

Ideali per ottenere un gelato alla frutta cremoso, stabile e facilmente spatolabile. Si integrano perfettamente sia nelle preparazioni con frutta fresca di stagione, sia in quelle con l'utilizzo delle paste frutta. Differiscono per la presenza o meno di latte e suoi derivati, grassi e fibre vegetali, e nessuna di esse contiene glutine e grassi idrogenati.

COD.	PRODOTTO		 X LITRO ACQUA			 PKG x KG
129	CREAMFRUT		100	Ha una resa di altissimo livello con una struttura pari a quella dei gelati alle creme grazie all'ausilio di derivati del latte.		20x1
691	FRUTTELLA 50		50	Conferisce un'elevata cremosità grazie alla presenza di fibre vegetali. Non contiene latte ne derivati.		
295	FRULIGHT		300 x 300	In questa base fruttosio e glucosio sostituiscono il saccarosio per conferire potere dolcificante. Il gelato ottenuto avrà struttura e cremosità durevoli.		8x3
108	GELFRUT		20	Neutro completo e perfettamente bilanciato con emulsionanti e stabilizzanti in grado di conferire cremosità e stabilità durevole al gelato.		
117	GELOIN 5096		50	Ideale per ricette da personalizzare data la bassa grammatura. Conferisce una struttura asciutta e cremosa grazie alle proteine del latte.		20x1
146	NOLAT BASE FRUTTA		50	Ideale per gelati alla frutta dalla consistenza più vicina al sorbetto in quanto non contiene latte.		






BASI COMPLETE FRUTTA

Già complete del gusto queste basi sono studiate per chi non vuole rinunciare alla grande qualità di un gelato alla frutta, pur necessitando di un semilavorato pratico e versatile.



CONCA D'ORO

Ideale per granite, sorbetti e gelati dalla consistenza granulosa.

COD.	GUSTI	X LITRO ACQUA		PKG x KG
134	ACE 500	500		10x1,5
266	AGRUMIX			
264	ANANAS			
265	ANGURIA			
314	ARANCIA			
162	FRAGOLA			
344	LIMONCELLO	100		20 x 1
313	LIMONE 500			
321	LIMONE 100			
358	LIMONE 50	50		
263	MELONE	500		20 x 1,5
262	PESCA			
558	POMPELMOROSA			











FRUTTAQUICK

Ideale per un gelato cremoso con un'alta spatolabilità.

COD.	GUSTI	X LITRO ACQUA		PKG x KG
082	ACE	500		10x1,5
083	AGRUMIX <i>mix di agrumi</i>			
084	ANANAS			
085	ANGURIA			
086	ARANCIA			
087	FRAGOLA			
089	LIMONE			
358	LIMONE 50			
090	MELONE			
091	PESCA			






SEMIFREDDI

Linea di prodotti a supporto del maestro artigiano per la preparazione di semifreddi da banco o da porzionare. Possono fornire una base neutra da declinare in diversi gusti o esserne già completi, in entrambi i casi conferiscono una struttura stabile e a prova di taglio e forniscono un valido aiuto in termini di praticità e resa finale del prodotto finito.

COD.	PRODOTTO					 PKG x KG
		LATTE	PANNA			
629	BASE NEUTRA PER SEMIFREDDO 			<p>È una base che conferisce struttura e consistenza perfette alle mousse, per torte, monoporzioni o semifreddi da porzionare. Disponibile in diversi gusti è pratica e veloce da utilizzare.</p> <p>RICETTA</p> <p>Dosaggio consigliato: latte fresco 1 l Montelena 500 g Base per semifreddo 500 g</p> <p><i>Qualora si volesse utilizzare la panna fresca, la dose di Base per semifreddo dev'essere di 350 g.</i></p>		18 x 1
600	SEMIFREDDO AL CAFFÈ					
604	SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO					
603	SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA					
632	SEMIFREDDO ALLA MANDORLA 	500	350			
602	SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA					
633	SEMIFREDDO ALLA PANCOTTA 					
605	SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA 					
625	SEMIFREDDO ALLO ZABAJONE					
1073	BASE STECCO	300				
805	CIOCCOSPEEDY MOUSSE		500	Conferisce stabilità e il gusto di cioccolato nelle preparazioni di torte e dessert. Semplice e veloce grazie ad un'ottima miscibilità basta montare in planetaria con acqua.		20 x 1
815	MILKSPEEDY MOUSSE			Rispetto al Cioccospeedy Mousse conferisce una spiccata nota di latte e si presta alle diverse aromatizzazioni esaltando i gusti abbinati.		5 X 4
365	TOP MOUSSE		150	Si monta insieme alla panna fresca. Ideale per torte e dessert monoporzioni. Il prodotto finito risulterà più stabile e manterrà nel tempo una struttura ottimale, anche a temperature positive.		20 X 1

BASI PER CREMINI DA BANCO

Bastano pochi semplici gesti per ottenere degli ottimi e invitanti cremini da banco, grazie a questa linea di composta da una base neutra al gusto fior di latte alla quale poter abbinare qualsiasi pasta crema, oltre che dai gusti più richiesti come caffè, cappuccino e yogurt.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO				 PKG x KG
		LATTE	ACQUA			
092	BASE CREMINO	500		Da utilizzare per ottenere il gusto del fior di latte. Se abbinata alla pasta crema desiderata ne esalta il sapore.		
911	GRAN CAFFÈ	450/500		Tutto l'aroma avvolgente del caffè. A discrezione si può aggiungere la quantità desiderata di espresso per rafforzare il sapore.		20 x 1
834	GRAN CAPPUCCINO		500	Un perfetto gusto al cappuccino. A discrezione si può versare in aggiunta la quantità desiderata di caffè espresso (30 / 35 tazzine su 3 litri).		10x1,5





PASTE

Si utilizzano per conferire il gusto al gelato e vengono ottenute dalla trasformazione di ingredienti accuratamente selezionati all'origine.

Si suddividono in paste crema e paste frutta e possono essere utilizzate oltre che per le preparazioni di gelateria anche per quelle di pasticceria, ad esempio per aromatizzare mousse e creme.

Grazie alla sua esperienza, ai metodi di lavorazione tramandati da generazioni e coadiuvati da tecnologie in grado di garantire il rispetto assoluto di ogni materia prima, Elenka ha messo a punto un assortimento completo di gusti in grado di coniugare l'altissima qualità con la praticità di utilizzo.

Le linee de La Nocciola e del Pistacchio OroVerde, l'Estratto finissimo di Zuppa inglese come la pasta Cassata Siciliana, rappresentano solo alcuni esempi di come l'azienda ha saputo imprimere nei propri prodotti quella caratteristica artigianale che ha reso il loro gusto inconfondibile e autentico.

DAL FRUTTO CRUDO ALLA PASTA

















Prepariamo le nostre paste partendo dai migliori frutti crudi.

In questo modo ci assicuriamo di preservare tutto l'aroma di ciascun ingrediente.

Da generazioni attingiamo dalla grande tradizione gelatiera e pasticceria italiana e siciliana che ci ha permesso di tramandare ricette e metodi di lavorazione di cui abbiamo una profonda conoscenza.

Esclusivi sistemi di trasformazione attuati grazie all'ausilio di nuove tecnologie garantiscono il rispetto di ciascun ingrediente base, dalla selezione al confezionamento del semilavorato.

Questo è il segreto della nostra autenticità e del carattere unico delle nostre paste.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI MIX			 PKG x KG
1040	ALÌ BABBÀ	 50	Conferisce pienamente il gusto del Babbà napoletano		
402	AMARETTO DI SICILIA	40	Gusto fedele grazie all'utilizzo di mandorle, cacao, miele e albume.		
320	ANGELICA	5	Ideale per la personalizzazione del gusto "Fior di latte".		4 x 3
556	ARACHIDE	100	Le migliori arachidi sapientemente tostate donano un gusto intenso e persistente.		
825	BISCOTTO	 100	Conferisce il gusto del biscotto utilizzando anche l'uovo concentrato.		
367	BUBBLE GUM	30	Apporta l'aroma accattivante e il colore tipici del chewing gum.		
557	CAFFÈ 30	30	Ottenuta da varietà arabica, conferisce al gelato un aroma elegante e floreale..		18 x 1
483	CAFFÈ BIANCO	 50	Preparato ottenuto da estratti di caffè con la particolarità di conferire al gelato il colore bianco.		4 x 3
260	CAFFÈ SOLUBILE LIOFILIZZATO	14	Da una selezione di pregiati caffè, un preparato dalla perfetta solubilità Ottima la sua resa anche in pasticceria.		28 x 0,25
304	RINFORZO CAFFÈ	15	Concentrato ottenuto dall'estratto di caffè selezionati. Solubilità perfetta grazie alla consistenza liquida e al suo basso dosaggio. Conferisce al gelato un gusto intenso e persistente, perfetto anche per la preparazione del gusto capuccino.		6 x 2,6
1039	CREMOTTOCENTO	 150	La fragranza della crema pasticcera caratterizzata da note di limone.		
427	CROCCANTINO AL SIRUM	100	Apporta il gusto di croccantino, qui finemente macinato e preparato artigianalmente, è arricchito con un aroma al rum.		4 x 3
430	DICS	150 / 200	Cacao, nocciole e nocciole intere tostate sono tra gli ingredienti utilizzati per conferire un irresistibile gusto <i>Bacio</i> .		
454	DICS BIANCO	100	Rispetto al Dics questa è la variante al cioccolato bianco.		
345	GELO DI MARE	50	Conferisce il colore blu al gelato con note di fior di latte.		
440	GIANDUYOTTO	100 / 150	Il primo posto al <i>Sigep</i> di Rimini del 2007 attesta la pregevolezza di questa pasta che rispecchia fedelmente il gusto della ricetta piemontese.		
432	LIQUIRIZIA	100	Eccellente pasta crema che apporta la piena fragranza della liquirizia		
411	MALAGA	100	Conferisce l'aroma del tradizionale vino spagnolo, arricchito con uvetta imbevuta nel vino Marsala.		
075	MASCARPONE	40 / 50	Ottenuto da finissimo mascarpone in polvere arricchito da latte magro. Ideale per la preparazione del gusto Cheesecake.		20 x 1
426 426N	MENTA VERDE <i>con coloranti naturali</i>	100	Apporta il gusto della menta, fresco e naturale al palato.		4 x 3
235 235 N	FORTEMENTA <i>con coloranti naturali</i>	30	Ancora più concentrato e intenso della pasta Menta verde è indicata per un gelato dal gusto spiccato che conferisce una grande sensazione di freschezza.		

COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI MIX		  PKG x KG
408	MIELAT	50	Apporta il gusto del latte e miele, particolarmente indicato per personalizzare il gelato al fior di latte al quale conferisce spiccate note aromatiche.	 4 x 3,5
482	MOOU	50	Pasta che conferisce il gusto della tradizionale caramella al latte.	4 x 3
416	NOCE	60	Noci selezionate per un gelato dall'aroma delicato e persistente.	4 x 2,5
818	OVOVAN 	30	Contiene tuorli d'uovo che caratterizzano le note aromatiche del gelato.	
481	PANCOTTA	50	Pasta che apporta il gusto della panna cotta.	
703	POP CORN	100	Fornito in un kit composto da 2 latte da 3 kg ciascuna e 2 bottiglie di topping allo stesso gusto, conferisce tutto l'aroma del mais scoppiato.	
422	ROSE DI RIVIERA	40	Conferisce al gelato tutta la fragranza delle rose, per un gusto delicato, fresco ed elegante.	4 x 3
471	SETTOVO	50	Sostituisce le uova in gelateria e in pasticceria. 50 g di Settovo equivalgono a 350 g di tuorlo d'uovo.	
1083	SOLE (KIT 'O SOLE MIO)	50	Pasta crema caratterizzata da note agrumate e dal gusto fresco e avvolgente. Disponibile in kit con i variegati <i>green</i> e <i>black dripping</i> .	
436	TARTUFONE	100	Ottenuta da una selezione di nocciole, mandorle e finissimi cacao.	
443	TIRAMISÙ 	100	Uova intere, estratti di caffè e un'aggiunta di vino Marsala per conferire tutto il gusto del dolce tradizionale.	 2 x 6
453	TORRONE	100	Ottenuta da una selezione di eccellenti mandorle e impreziosita da finissimo miele, latte in polvere e albume per un gusto autentico.	2 x 4
397	VANIGLIA BIANCA	30	Un gusto intenso di vaniglia per un gelato che assume una colorazione neutra tendente al bianco.	4 x 3
433	VANIGLIA CONCENTRATA GIALLA	30	Pasta concentrata dall'aroma spiccato e durevole. Conferisce al gelato una colorazione più marcata tendente al giallo.	2 x 6
0152	VANIGLIA NATURALE	30	Ottenuta dalla lavorazione delle bacche di vaniglia e degli ingredienti naturali. Conferisce un gusto intenso e persistente.	14 x 1
818	VANIGLIA NERA	50	Questa pasta apporta una particolare colorazione scura di grande impatto visivo, grazie all'utilizzo del carbone vegetale che dona un'alta digeribilità del prodotto finito.	4 x 3
814	VANILKON	30	Preparato in pasta ottenuto dalla lavorazione di bacche di vaniglia per un gelato caratterizzato dai caratteristici puntini.	2 x 6
425	ZABAIONE 	100	Apporta il gusto del latte e miele, particolarmente indicato per personalizzare il gelato al fior di latte al quale conferisce spiccate note aromatiche.	 4 x 3,5








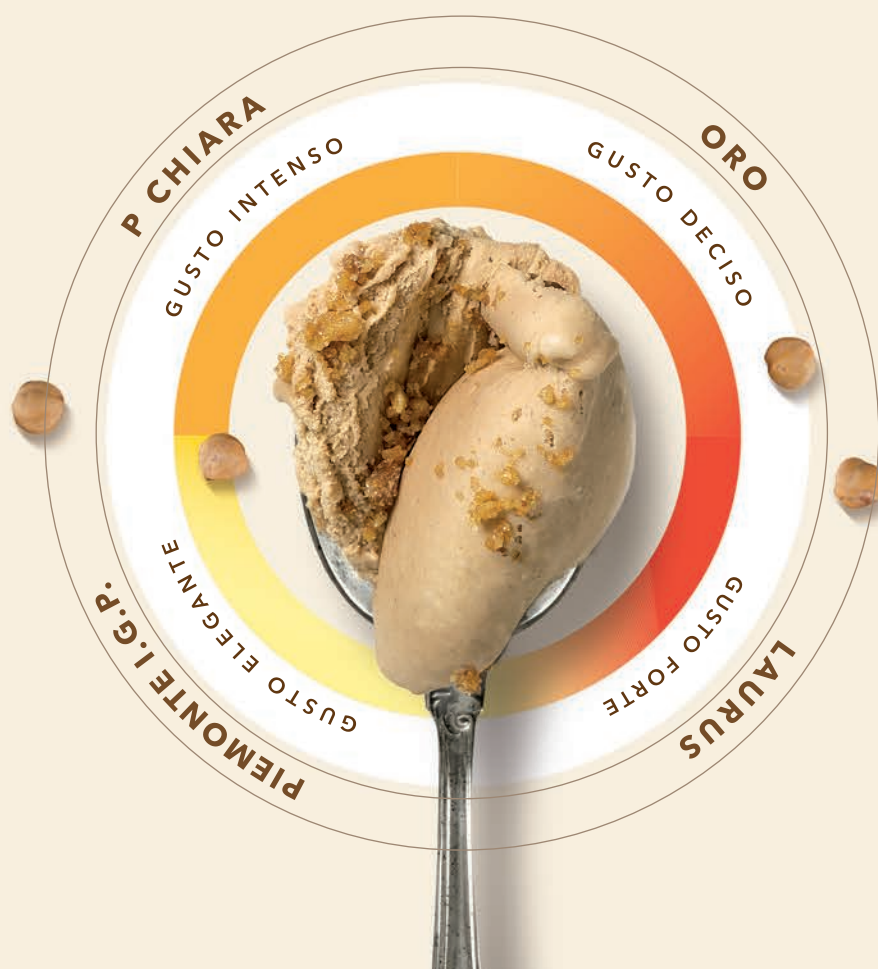
LA NOI CIOLA



LA NOCCIOLA

Questa linea di paste crema è un vero e proprio fiore all'occhiello di Elenka. Ad un grado sempre maggiore di innovazione, negli anni è rimasto immutato l'approccio artigianale della lavorazione, caratterizzato da metodi tramandati da generazioni. Dalla pregiata Nocciola Piemonte I.G.P. e dalle altre eccellenti varietà italiane si ottiene una gamma aromatica completa che spazia dai gusti più delicati e persistenti a quelli più spinti.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI MIX			 PKG x KG
914	NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.	120	Vengono utilizzate le nocciole certificate dal consorzio Nocciola Piemonte I.G.P. , universalmente riconosciute come le migliori al mondo per le sue caratteristiche strutturali e aromatiche. Viene tostata dolcemente per esaltarne tutto il profumo, elegante e persistente. Non contiene aromi.		
486	LAURUS	80	La tostatura "spinta" le conferisce un gusto deciso e robusto. Il colore assume le caratteristiche tonalità più scure tipiche della nocciola tostata. Ideale per chi ama sentire il sapore della nocciola fin dal primo assaggio.		2X5,5
769	ORO	100	Rispetto alla Laurus ha una tostatura più dolce. Il gusto più delicato consente di percepire più note aromatiche e per una durata più prolungata. Il colore si presenta con una tonalità più chiara. Non contiene aromi.		
414	P. CHIARA	120	Delle linee di paste "La Nocciola" è quella tostata con l'intensità più "dolce" e anche il gusto risulterà ancor più delicato con note aromatiche più ricche e persistenti. Non contiene aromi.		






LIVELLI DI
TOSTATURA

PISTACCHIO

La linea di paste pistacchio è un altro dei fiori all'occhiello della produzione Elenka.

Lo testimoniano i grandi successi ottenuti dalla pluri premiata Pistacchio OroVerde (pistacchi etnei), dalla pasta Trinacria (pistacchi siciliani) e dalla pasta Puro 100% (pistacchi provenienti da paesi ad altissima vocazione). L'eccellenza degli ingredienti, la scrupolosità dei metodi di lavorazione e di controllo della qualità, concorrono a rendere queste paste pistacchio tra le migliori esistenti in commercio.

COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI MIX		 PKG x KG
479	ORO VERDE®	80	Per questa pasta si utilizzano i pregiati pistacchi dell'Etna. Inconfondibili per il loro spettro aromatico soave, floreale e intenso grazie al territorio in cui si coltivano. Vengono lavorati nel pieno rispetto delle loro proprietà e sottoposti a severissimi controlli di qualità. Una tostatura dolce affidata a mani esperte permette di esaltare tutto lo spettro aromatico. La pasta conferisce al gelato un gusto delicato, persistente e molto elegante. Non contiene aromi, nè coloranti artificiali.	14 X 1
835	TRINACRIA	80	Preparata con eccellenti pistacchi siciliani provenienti da zone con particolari caratteristiche del territorio e sottoposti a tostatura "dolce", si distingue per il suo aroma ricco, intenso e persistente tipico dei frutti siciliani. Non contiene aromi, nè coloranti artificiali.	4 X 2,5
775	PURO 100%	80	Viene ottenuta da un'accurata selezione di pistacchi esteri, provenienti da regioni vocate a questo tipo di coltura. Conferiscono al gelato un gusto intenso.	
420	P	40	È spesso utilizzato in specialità dolciare. Per la sua composizione, oltre ai pistacchi vengono utilizzate anche le mandorle.	



TERRITORIO

I terreni lavici dell'Etna conferiscono al frutto note aromatiche uniche al mondo.



MATERIA PRIMA

Selezioniamo i migliori pistacchi al mondo, ineguagliabili per la loro fragranza, raccolti a pochi chilometri da noi.



TRASFORMAZIONE

Una tradizione antichissima tramandata di padre in figlio, dalla tostatura del frutto crudo alla trasformazione in pasta, mantiene intatti tutti gli aromi del frutto.





SPECIALITÀ SICILIANE

Elenka ha fatto tesoro della vastissima tradizione siciliana puntando sul massimo rispetto delle antiche ricette, grazie al suo radicamento nella regione. Il gusto della Cassata siciliana, del Cannolo, della mandorla, solo per citarne alcuni, trovano nei preparati di questa linea l'espressione più autentica del territorio.






COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI MIX			 PKG x KG
301	AGROLINA CIACULLI	25 (X 1 LITRO DI ACQUA)	Concentrato al gusto di limone, conferisce un'intensa sensazione di freschezza. Ottima alternativa al frutto fresco anche per la preparazione di granite e bibite		6x2,7
302	ARANCIA SANGUINELLA	30	Apporta il gusto delle arance rosse di Sicilia. Nelle bibite e nelle granite può essere utilizzato come integratore e stabilizzatore di gusto per chi utilizza succhi congelati o freschi.		6x2,7
402	AMARETTO DI SICILIA	40	Ottenuto da una selezione di finissime mandorle e nocchie che conferisce al gelato la fragranza dell'amaretto in chiave siciliana.		4 X 3
190	BONIFICATORE	1	Concentrato da utilizzare per completare il gusto del limone ottenuto con Agrolina Ciaculli .		15x1
271	CANNOLO	100	Conferisce al gelato il gusto autentico del dolce siciliano arricchito della tipica <i>zuccata</i> (zucca candita) e arancia candita a cubetti.		2 x 3
737N 837N	CASSATA SICILIANA <i>confezione da 1 kg</i>	250	Grazie alla presenza di ricotta liofilizzata e frutti canditi , conferisce al gelato il vero gusto della Cassata siciliana con tutto l'aroma caratteristico del dolce tradizionale. Può anche essere utilizzata per la preparazione di torte e dessert semifreddi.		2 x 5
438	CASSATA SICILIANA (senza frutti canditi)	60	Questa pasta differisce dalla precedente perchè è senza canditi . Per questo motivo il dosaggio consigliato risulta essere molto più basso.		2 x 6
197	CROCCANTE DI MANDORLA	130 / 150	Preparato secondo tradizione artigianale con mandorle e zucchero caramellato, poi trasformato in granella. Per un gelato dal gusto intenso, che conferisce il gusto autentico della tradizione. Può essere utilizzato anche come granella.		4 x 2
409	GELSOMINO	40	Tutta la fragranza dei petali del gelsomino per una pasta che conferisce eleganza e delicatezza nel segno della tradizione siciliana.		18 x 1
261	MANDORLA SICILIA	130	Pregiate mandorle siciliane per conferire al gelato un gusto intenso e persistente. Ottimo anche per granite e latte di mandorla e in pasticceria per la preparazione di creme.		4 x 3
772	MANDORLA TOSTATA	80 / 100	Pasta caratterizzata da mandorle tostate con sapienza per donare un gusto più deciso al gelato. Perfetta anche per aromatizzare creme in pasticceria.		4 x 2,5
216	PINOLI	80	Selezione di pregiati pinoli siciliani tostiti dolcemente per conferire al gelato un gusto naturale, delicato e persistente		14 x 1

ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE

L'ORIGINALE

L'Estratto finissimo di zuppa inglese ha conosciuto tanti successi al punto da divenire un vero e proprio simbolo per la tradizione gelatiera, lo dimostrano i numerosi tentativi di imitazione. "L'originale" è anche il primo prodotto dell'azienda che può vantare l'invenzione tra la fine degli anni cinquanta e l'inizio del sessanta. Quel gusto dall'aroma così unico ha conquistato tanto i gelatieri e pasticceri quanto gli amanti del gelato e ancora oggi continua a stupire anche grazie alle nuove versioni variegata, moderne e stuzzicanti.



COD.	PRODOTTO	 X LITRO DI MIX		 PKG x KG	
303	ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE	30	Basta un basso dosaggio per conferire al gelato spiccate note aromatiche e di Alchermes. Declinata anche in versione variegata sorprende per la sua versatilità in abbinamento a diversi gusti.		6 X 2,6





PASTE FRUTTA

Le paste frutta Elenka conferiscono pienamente quella sensazione di freschezza e naturalità del frutto appena raccolto. Un'antica sapienza artigianale viene coadiuvata da metodi di lavorazione e controllo innovativi, proprio per garantire la massima qualità di ciascuna pasta e permettere al gelatiere un prodotto sicuro e dal gusto autentico.







COD.	PRODOTTO	X LITRO DI ACQUA				 PKG x KG
		INTEGRAZIONE	SOSTITUZIONE			
401	ALBICOCCA			Pasta ottenuta da succo di albicocca che conferisce una piena sensazione di freschezza.		4 x 3
470 — 470N	AMARENA	100	70	Da utilizzare anche nella fase di estrazione del gelato per ottenere una perfetta variegatura ricca di gusto, grazie ad una selezione accurata di amarene. Disponibile con coloranti naturali.		2 x 6
804 — 804N	FRUTTA DI AMARENE IN GOVERNO	q.b.		Amarene candite immerse nello sciroppo; ideale per variegare il gelato o preparare gustose bibite diluendo lo sciroppo in acqua. Disponibile anche con coloranti naturali.		
403	ANANAS			Conferisce il gusto dell'ananas fresco e può essere utilizzato sia in sostituzione della frutta che in integrazione. Disponibile con coloranti naturali.		4 x 3
1061	COCCO			Cocco selezionati e trasformati in pasta per conferire tutta la pienezza del frutto..		4 x 2,5
431	KIWI			Ottenuta da una selezione di kiwi, conferisce al gelato un gusto ricco di freschezza e il tipico colore verde del frutto		
482 — 482N	FRAGOLE FRAGOLE 100 <i>con coloranti naturali</i>	100	70	Differiscono per il tipo dell'ingrediente utilizzato. Entrambe le paste sono caratterizzate dalla presenza di frutta a pezzi e per questo conferiscono un gusto fresco e intenso al gelato. Disponibili anche con coloranti naturali.		
487 — 487N	FRAGOLINE & FRAGOLINE 100 <i>con coloranti naturali</i>					
485 — 485N	FRUTTI DI BOSCO <i>con coloranti naturali</i>			Pasta ottenuta dalla selezione di fragole, ribes, mirtilli, more. Si caratterizza per la presenza di pezzi di frutta. Disponibile con coloranti naturali.		
406	FRUTTO SOMALO			Banane selezionate e trasformate per conferire al gelato un gusto intenso e persistente.		4 x 3
347 — 347N	LAMPONE <i>con coloranti naturali</i>			Pasta ottenuta da succo e polpa di lamponi. Disponibile anche con coloranti naturali		
446	MANGO			Pasta ottenuta dalla lavorazione di mango selezionati.		
336	MELA VERDE	100	70	Pasta ottenuta dalla lavorazione di mele selezionate		
424	MELONE			Pasta ottenuta dalla lavorazione della purea di melone		
413	MIRTILLO			Pasta ottenuta da succo di mirtillo.		
418	PESCA GIALLA SETTEMBRINA			Pasta ottenuta da purea di pesche.		
337	PERA			Pasta ottenuta da purea di pere		

VARIEGATI





Linea di creme golose per farcire e guarnire il gelato arricchendolo di gusto. Si ottengono dalla lavorazione di ingredienti scelti come frutta, cioccolato, nocciole, mandorle o pistacchi. Sono pronte all'uso e hanno la particolare caratteristica di rimanere ben salde alla superficie del gelato, senza scioglierlo ne alterarlo.







FANTA

COD.	PRODOTTO		  PKG x KG
757	FANTA BISCOTTINO	Al gusto di biscotto ottenuto dalla lavorazione di frollini artigianali.	 4 x 3
1057	FANTA BROWNIES	Gustoso e croccante riproduce il sapore del dolce americano a base di cioccolato.	4 x 3
857	FANTA CROCKELLA BIANCA	Con cereali croccanti e cioccolato bianco.	2 X 3
976	FANTA CROCKELLA PISTACCHIO	Con cereali croccanti e pistacchio.	
850	FANTA CROCKELLA SCURA	Con cereali, nocciole e cacao	
1058	FANTA CRUMBLE	Variegato croccante ideale per guarnire il gelato o preparare fondi per torte e semifreddi.	 4 x 2,5
1081	FANTA CRUMBLE CIOCCOLATO	Con granella di cioccolato.	
1080	FANTA CRUMBLE PISTACCHIO	Con granella di pistacchio.	
0159	FANTA CRUMBLE ROSSO	Al gusto di frutti rossi.	
758	FANTA NOCCIOCROCK	Con nocciole e cereali croccanti.	 4 x 3
754	FANTA NOCCIOLA	Crema di nocciole per la guarnizione e la farcitura di gelati e dolci.	

FANTAFRUTTA

COD.	PRODOTTO		 	PKG x KG
1052	FANTAFRUTTA ARANCIA*	<p>Con la sola eccezione della Fantafrutta pistacchio, i prodotti di questa linea di variegati sono caratterizzati dalla presenza di frutta a pezzi..</p> <p><i>* Prodotti confezionati in atmosfera controllata</i></p>		4 x 3
751N	FANTAFRUTTA FRAGOLA*			
1070	FANTAFRUTTA FICHI*			
752	FANTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO*			
752N	<i>Con coloranti naturali</i>			
1050	FANTAFRUTTA LAMPONE*			
1051	FANTAFRUTTA LIMONE*			
1069	FANTAFRUTTA PERA*			
753	FANTAFRUTTA PISTACCHIO			



ALTRI VARIEGATI

1085	BLACK DRIPPING	Conferisce gusto e croccantezza, è ottenuto da un crumble goloso composto da biscotti al cacao e nocciole, viene utilizzato per la variegatura del gusto 'O sole mio.		1 X 2,5
1084	GREEN DRIPPING	Ha una consistenza pastosa ed è ottenuto da pistacchi, mandorle e anacardi. Come il black dripping, è integrato nel kit 'O sole mio		
842	DULCE DI LATTE	Apporta il gusto del dulce de leche, tipica ricetta dell'America latina		2 X 7
853	NOCCIOLA PRALINATA	Con nocciole al 55% e zucchero di canna al 45%.		2 x 5
081	PISTACCHIO GOLOSO	A base di pistacchi e cerealli		4 x 3
843	RISO BIANCO	A base di riso soffiato e cioccolato bianco		
864	RISO BIANCO PRALINATO	A base di riso pralinato e cioccolato bianco		2 x 2,5
860	RISO NERO	Con cereali, nocciole e cacao magro		
346	UNICA PER VARIEGARE	A base di nocciole e finissimo cacao 10/12		2 x 6
076	WAFFEL GOLOSO	Conferisce il gusto del waffel, utilizzato nella composizione, insieme a nocciole e cacao magro		4 x 3

Otella

Linea di creme a base di finissimo cacao e nocciole, ideale per la preparazione del cremino in vaschetta, del gelato a strati, di ganache e di mousse. Ha il pregio di non gelare alle basse temperature e di essere estremamente versatile. Perfetta anche per la preparazione del gelato, una volta mantecata e servita in vaschetta senza ulteriori passaggi.












COD.	PRODOTTO		 PKG x KG
856	CLASSICA / Cacao e nocciole		
0115	BIANCA / Cioccolato bianco		
1056	FONDENTE		
0123	NOCCIOLA		4 x 3
0156	ARACHIDE		
0153	ROSA / Note di frutti rossi		
0154	MANDORLA		
0155	MANDORLA CROCK / con granella croccante di mandorla		









COPERTURE

Questi preparati hanno il pregio di solidificare in brevissimo tempo una volta a contatto con il gelato, formando così uno strato sottile, omogeneo e gustoso grazie ad ingredienti di primissima scelta..

COD.	PRODOTTO		 
475	BIANCA	Con burro di cacao, apporta il gusto del cioccolato bianco e la caratteristica colorazione	4 X 2,5
734	CIOCCO-NERO	Con pasta di cacao e cacao magro tra gli ingredienti principali per un gusto fondente	 2 X 5
477	GIALLA FRUTTO SOMALO	Ottenuta da purea di banana. Resa perfetta in termini estetici e di gusto.	 4 x 2,5
348	GIALLA LIMONE	Al gusto di limone, utilizza coloranti vegetali e latte magro in polvere	4 x 2,5
0118	NERO MODICANO	Dalla lavorazione del cioccolato di Modica, presente anche in granuli, arricchisce di gusto e croccantezza il gelato. Ideale in abbinamento alla base della stessa linea Modicano	 4 X 3
0157	BIANCO MODICANO	Copertura ottenuta dalla lavorazione del cioccolato bianco	4 X 3
0158	ROSA MODICANO	Copertura ottenuta dalla lavorazione della pasta di cacao bianca grezza e dalla polpa di frutti rossi che aggiungono gusto e una colorazione accattivante.	 2 x 5,5
489	NOCCIOLA	Con nocciole selezionate apporta gusto e una resa visiva perfettamente uniforme	4 x 2,5
369	PANORMUS	Con cacao e latte magro, è un grande classico Elenka, in gelateria.	 2 x 5,5
476	VERDE PISTACCHIO	Ottenuta da pistacchi e mandorle, perfetta in tutti i suoi utilizzi	 4 x 2,5
478	ROSSA	Resa visiva uniforme e dalla colorazione accattivante.	4 x 2,5




GRANELLE

Questa linea di prodotti può essere utilizzata in certi casi, oltre che per la decorazione, anche per la preparazione del gelato. Come nel caso del Croccante di mandorla o del Torrone granellato, per conferire il gusto di queste specialità.

COD.	PRODOTTO		 
197	CROCCANTE DI MANDORLA*	Granella ottenuta dalla lavorazione artigianale di mandorle siciliane caramellate. Per la preparazione del gelato il dosaggio consigliato è di 130 / 150 g per un 1 litro di mix	 2 x 7
349	NOCCIOLE TOSTATE	Granella di nocciole accuratamente tostate	2 x 5
350	NOCCIOLE INTERE	Nocciole tostate confezionate intere	 2 x 5
1041	NOCCIOLE INTERE GIFFONI	Nocciole confezionate intere della varietà "Giffoni"	 2 x 2,5
202	TORRONE GRANELLATO	Torrone in granella per guarnire gelati e dolci. Può anche essere utilizzato in fase di mantecazione per conferirne il gusto al gelato.	2 x 2,5

TOPPING

Caratterizzati da una consistenza semi densa vengono impiegati per decorare il gelato, le mousse, i semifreddi e i dessert in generale. Si ancorano perfettamente alla superficie e non solidificano alle basse temperature mantenendo una spiccata lucentezza.

COD.	PRODOTTO		 PKG x KG
306	AMARENA		8 / 16 x 1
308	CAFFÈ		
311	CARAMELLO		
305	CIOCCOLATO		
787	KIWI		
307	FRAGOLA		
300	FRUTTI DI BOSCO		
312	FRUTTO SOMALO		
846	LIMONCELLO		
738	NOCCIOLA		
739	PISTACCHIO		
741	SAMBUCA		
063	SANGRIA		
1034	SEA SALT CREAM		
740	WHISKY		





PASTICCERIA




Sapori pieni, coinvolgenti che uniti ad una straordinaria resa consentono ad ogni maestro pasticcere di esprimere al meglio la propria creatività.

Amore per la tradizione, attenzione ad ogni aspetto della lavorazione, ma anche innovazione per poter soddisfare le esigenze della più moderna pasticceria che oggi, oltre ad ingredienti sicuri e genuini richiede anche prodotti di grande versatilità.

Gli ingredienti per pasticceria Elenka rispecchiano a pieno i valori dell'azienda, che alla tradizione unisce l'innovazione, e alla genuinità, la sicurezza. Valori che da sempre contraddistinguono un marchio riconosciuto in tutto il mondo come sinonimo di eccellenza e affidabilità.

BAGNE





Prodotti da impiegare in pasticceria e gelateria per ottenere soluzioni idro alcoliche dalla gradazione desiderata in grado di aromatizzare e dare morbidezza duratura (anche a basse temperature) al pan di spagna, ai biscotti e a tutte quelle preparazioni che necessitano di un apporto aromatico oltre che alcolico.

COD.	PRODOTTO		 PKG x L
618	ALKERMES		6 X 2
621	AMARETTO		
615	BENEVENTO		
619	CAFFÈ		
620	GRAND'ARANCIO		
634	GRAN LIMONE		
617	MARADRAY		
623	PORTO CARIBE GOCCIA		
616	PORTO CARIBE RISERVA		
622	VANIGLIA		

GRADAZIONE	ZUCCHERO (kg)	ACQUA (kg)
PER 1 BOCCIONE		
7°	9,0	8,8
9°	7,3	6,5
11°	5,1	5,3
14°	4,2	4,0
16°	3,4	3,2






AROMI IN PASTA

Preparati in pasta da impiegare in pasticceria per dare gusto alla crema gialla o alla panna. La particolarità delle paste è che con pochi grammi per kg, il prodotto conferisce tutta la freschezza e la soavità della frutta, non contenendo fra gli ingredienti sostanze acidificanti.

COD.	PRODOTTO	 X KG DI CREMA GIALLA O PANNA		 PKG x L
606	ARANCIA	10		8 X 1
796	BANANA			
855	BISCOTTO			
838	BURRO			
608	FRAGOLA			
609	LIMONE			
607	MANDARINO			
652	MANDORLA			
836	PANETTONE			





GLASSE

Effetti lucidi, a specchio e glitterati per impreziosire torte, dessert e gelati.
Ogni pasticciere sa quanto sia delicato il momento della glassatura, per questo la linea di glasse Elenka offre un valido supporto in termini di performance e aspetto.

COD.	PRODOTTO		 	PKG x KG
268	BIANCOGLASS	Conferisce alla glassa un colore bianco lucente con effetto specchio, si distribuisce uniformemente alla superficie con facilità.		1x7
267	CIOCOGLASS	Ottenuta da fine cioccolato, conferisce colore, lucentezza uniforme e duratura e un gusto deciso. Ottima anche in gelateria, dove lo strato rimane morbido anche a temperature più basse.		4x3
165	GELATIN GLASSÉ	Glassa trasparente dal gusto neutro, dona brillantezza e impedisce l'ossidazione della frutta. Può essere utilizzato anche senza diluizione con acqua. Disponibile in varie aromatizzazioni		1x7
1045	AMARENA	Glassa a specchio con spiccate note di amarena.		1x5
1046	MANDARINO	Glassa specchio con spiccate note di mandarino		
1047	ORO	Glassa con effetto glitterato dal gusto neutro e colore oro.		
1048	TOFFEE CARMELLO	A specchio al gusto di caramella al latte.		








MIX FORNO

Preparato perfettamente bilanciato a base di farina di grano tenero che permette una preparazione innovativa, pratica e veloce, senza rinunciare all'alta qualità, di prodotti da forno come la brioche siciliana, i croissant e il pan di Spagna. Garantisce a ciascuna preparazione tutto il gusto e le caratteristiche delle ricette artigianali originali.

COD.	PRODOTTO		 	PKG x KG
0110	BRIOCHE SICILIANA	Bastano pochi gesti per la preparazione di una vera brioche siciliana con il suo caratteristico "tuppo", da accompagnare a gustose granite e gelati..		5 x 2
0111	PAN DI SPAGNA	Il mix ben bilanciato dei suoi ingredienti consente di ottenere un pan di Spagna perfetto per sofficità e spugnosità, ottimizzando il lavoro dei maestri pasticceri.		

PREPARATI DOLCIARI






Innovazione e tradizione si fondono per dare vita ad un insieme di prodotti in grado di liberare la creatività di ogni maestro pasticciere. Creme, confetture ed essenze per chi ricerca la praticità ma senza rinunciare all'alta qualità.

COD.	PRODOTTO			PKG x KG
CREME / COPERTURE / AROMI				
503	CREMA PASTICCERA	Sostituisce nella tradizionale ricetta il latte, riduce l'impiego di 1 tuorlo d'uovo, raddoppia i tempi di conservazione della crema. Si prepara a caldo con un dosaggio di g 100, per g 900 di acqua, g 350 di Zucchero, g 100 di amido, g 50 di farina "00" e 2 tuorli d'uovo.		8 x 3
795	MR DARK	Prodotto di grande versatilità, perfetto sia come farcitura, vellutata ed al gusto intenso di cioccolato, sia come copertura, semi lucida e dalla uniformità durevole. Ideale per profiteroles, torte da credenza e glassature satinata.		1 X 12
770	PRONTO CREMA	Preparato in polvere per ottenere una crema pasticcera pronta all'uso. Si prepara a freddo con un dosaggio di kg 1 per g 400 di acqua o g 350 di latte. Conferisce uno spiccato aroma di uovo al prodotto finito.		5 x 4
559	PASTA UNICA BIANCA	Si differenzia dalla "Unica" per il suo gusto al cioccolato bianco. Può essere utilizzata anche in gelateria per la preparazione del gelato al cioccolato bianco.		4 X 3
502	UNICA	Prodotto di grande versatilità, ideale nella preparazione di mousse, creme per torte e glassature, in particolare per farcire profiteroles o glasse tipo Sacher. Apporta un gusto intenso e suadente di cioccolato e nocciolo.		2 X 6
905	VANILLINA PURA	Apporto aromatico intenso e resa ottimale per le più svariate preparazioni.		4 X 1,5
505				14 X 0,5
CONFETTURE / PASSATE DI FRUTTA				
851	AMARENA	Si caratterizzano per la presenza del 35% di frutta accuratamente selezionata e lavorata nel pieno rispetto delle sue proprietà. Un particolare processo di produzione mantiene inalterato il gusto originario per lungo tempo e per tutti i tipi di preparazione. Nel caso della confettura "da forno", il preparato manterrà inalterati gusto e struttura anche ad alte temperature di cottura.		1 x 12
248	ALBICOCCHE			
748	ALBICOCCHE TIPO FORNO			
841	FRAGOLE			
876	PASSATA DI ALBICOCCHE	Ottenuta da albicocche selezionate, si diversifica per un processo di lavorazione che prevede un diverso bilanciamento degli ingredienti. Ottima resa anche ad alte temperature.		1 x 14



FARCITELLA

Tra le farciture proposte da Elenka, quelle che costituiscono la linea Farcitella, sono sicuramente tra le più apprezzate. Si caratterizzano per l'accurata selezione degli ingredienti e per una resa perfetta nelle più svariate preparazioni di pasticceria, sia a basse che ad alte temperature.

COD.	PRODOTTO			 PKG x KG
317	BIANCA	Al gusto di finissimo e goloso cioccolato bianco.		1 x 5
210	GOLD	Le migliori varietà di nocciole presenti al 14% apportano un gusto intenso ed elegante, oltre ad una qualità superiore in grado di impreziosire qualsiasi ricetta.		1 x 12
1033	MP	Apporta un gusto più accentuato di cacao. Ottimo rapporto qualità / prezzo.		1 x 12
1029	PISTACCHIO	Perfetto abbinamento tra cioccolato bianco e pistacchi, presenti al 20%.		1 x 5



ESTRATTO FINISSIMO DI ZUPPA INGLESE
L'ORIGINALE

PISTACCHIOVERDE®

LA NOCCIOLA


MODICANO

cioquick


CASSATA
SICILIANA

DALLA SICILIA
CONCA D'ORO
PER GRANITA E GELATO


Fruita
Quick

frulight

Otella

Farcitella

il
Cremino

DARILOI

DailyCream

CREMA
PASTICCERA



Elenka S.p.A.

SEDE:

via Partanna Mondello, 46 • 90147 Palermo (ITALIA)

tel. +39 091 532740 • fax +39 091 534219

FILIALE:

via Toscanini, 20 • 20010 Arluno MILANO (ITALIA)

tel. +39 02 90379245 • fax: +39 02 90379655

www.elenka.it
elenka@elenka.it

seguici su

