

CREME FREDDIE SORBETTI



NATFOOD



Il gusto di yogurt che piace a tutti
YOCREAM

La più golosa crema al caffè
CREMOSITO

I VANTAGGI DELLE CREME FREDDI NATFOOD!

Le creme fredde rappresentano un'autentica delizia per il palato, un tocco di freschezza nei momenti più caldi dell'anno. Questi dessert offrono un'esperienza gustativa leggera e rinfrescante, perfetta per soddisfare il desiderio di dolcezza senza appesantire.

Dalla consistenza vellutata e cremosa, si fondono delicatamente in bocca regalando una piacevole sensazione di freschezza.

Queste delizie gelate sono destinate a conquistare il cuore di chiunque ami godere dei piaceri semplici e raffinati della buona tavola.

Deliziosi, pistacchio, nocciola e fiordilatte
CREAMY

Ricetta semplice e golosa
**CHEESE-
CAKE**

CREMOSITO LA CREMA AL CAFFÈ PER ECCELLENZA

/ PIÙ MANTECATO.

/ PIÙ VELLUTATO.

/ DELIZIOSO GUSTO DI CAFFÈ.

/ MASSIMA QUALITÀ.

/ SI CONSERVA PIÙ A LUNGO NEL
GRANITORE.



GUSTO INTENSO DI CAFFÈ
SI PREPARA SOLO CON ACQUA,
PRONTO IN 30/40 MINUTI.



TRE VARIANTI TRA CUI SCEGLIERE

CREMOSITO CLASSICO

Senza OGM	Senza grassi idrogenati	Materie prime di qualità	Base acqua	Gusto classico
--------------	----------------------------	-----------------------------	---------------	-------------------

CREMOSITO SENZA LATTE E DERIVATI

Senza OGM	Senza grassi idrogenati	Materie prime di qualità	Base acqua	Ricetta speciale
--------------	----------------------------	-----------------------------	---------------	---------------------

CREMOSITO TOFFEE CARAMEL

Senza OGM	Senza grassi idrogenati	Materie prime di qualità	Base acqua	Ricetta speciale
--------------	----------------------------	-----------------------------	---------------	---------------------



CREMO- SITO

La speciale formulazione permette di conservare la crema fredda più a lungo nel granitore, evitando gli sprechi.
Può essere mantenuta fino a 5 gg nel granitore (analisi effettuata da laboratorio esterno certificato)

/ GUSTO INTENSO DI CAFFÈ

NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



**CREMOSITO
TOP QUALITY**

COD. 8795

busta da 1 kg
20 buste per cartone



**CREMOSITO
TOP QUALITY**

COD. 8794

busta da 500 g
20 buste per cartone

Per gli intolleranti al latte e derivati, ma con lo stesso gusto e la cremosità tipica del Cremosito

/ SENZA LATTE E PROTEINE DEL LATTE

CREMOSITO SENZA LATTE E DERIVATI



NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



**CREMOSITO
SENZA LATTE E
DERIVATI**

COD. 6026

busta da 500 g
20 buste per cartone



CREMOSITO SORPRENDENTE GUSTO CAFFE' E CARAMELLO

/ BASE ACQUA

/ PROPOSTA UNICA

/ PIACERE INDULGENTE

AVVOLGENTE GUSTO CAFFÈ
ARRICCHITO DA NOTE DI CARAMELLO
PER UN'ESPERIENZA UNICA

Il gusto Toffee Caramel, un'esplosione di sapori intensi e avvolgenti. Questa combinazione irresistibile sposa l'aroma robusto del caffè con la dolcezza avvolgente del caramello, creando un'esperienza gustativa unica e appagante.

**/ UNA VERA DELIZIA PER GLI AMANTI DEL CAFFÈ
E DEL CARMELLO**

CREMOSITO TOFFEE CARMEL



NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



**CREMOSITO
TOFFEE CARMEL**

COD. 8369

busta da 500 g
20 buste per cartone



CREA IL TUO MENÙ

DOUBLE

cremosito +
panna montata +
cacao in polvere



CREMA NOCCIOLA

crema nocciola +
cremosito +
granella di nocciola



CRUNCHY

cremosito +
topping cioccolato +
amarettini



AFFOGATO

cremosito +
caffè espresso



COME SI PREPARA



VERSARE

Versare il contenuto della busta nella quantità di acqua consigliato.

BUSTA 1 KG

Versare il contenuto della busta in 1,5 litri di acqua.

BUSTA 500 G

Versare il contenuto della busta in 750 ml di acqua.

VERSIONE SENZA LATTE E DERIVATI

Versare il contenuto della busta in 750 ml di acqua.



MESCOLARE

Mescolare con una frusta per amalgamare gli ingredienti.



VERSARE/EROGARE

Versare la miscela nella vasca del granitore. Una volta pronto, erogare il prodotto e servire.



MATERIALI DI SERVIZIO



**COPPA BICAMERA
CREME FREDDI**

COD. 9728

capacità: 115 ml
6 pezzi per cartone



MATERIALI POP

TOTEM



TOTEM BIFACCIALE IN POLIIONDA*

COD. 7350

cm 42 L x 100 H

**Previo esaurimento
stock magazzino*

TOTEM BIFACCIALE IN CARTONE

COD. 8856

cm 55 L x 155 H

CROWNER DA BANCO

cm 21 L x 30 H



CROWNER CUBI IMPILABILI*

COD. 7346

**Previo esaurimento
stock magazzino*

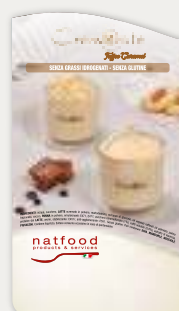
CREMOSITO

COD. 8841

CREMOSITO TOFFEE CARAMEL

COD. 7236

CROWNER PER GRANITORE BILINGUE



CREMOSITO*

COD. 8847

**Nuovo design previo
esaurimento stock
magazzino*

TOFFEE CARAMEL

COD. 7237

SENZA LATTE E DERIVATI

COD. 8465

MENÙ

cm 12 L x 31 H



CREMOSITO*

COD. 8852

**Nuovo design previo
esaurimento stock magazzino*



YOCREAM, IL GUSTO YOGURT CHE PIACE A TUTTI

/ A COLAZIONE CON CEREALI.

/ A PRANZO CON FRUTTA.

/ A MERENDA CON GRANELLE.

/ COME DESSERT CON TOPPING.



Arricchisci Yocream con topping e granelle Abracadabra, cereali, frutta secca e frutta fresca.

**/ PER OGNI ORA DEL GIORNO E
PER OGNI STAGIONE
/ NUOVA RICETTA SENZA LATTOSIO**

YOCREAM

**SENZA
LATTOSIO**

**NO
OGM**

**SENZA GRASSI
IDROGENATI**

**BASE
ACQUA**

**GLUTEN
FREE**

**SENZA
LATTOSIO**



**YOCREAM
SENZA LATTOSIO**

COD. 6261

busta da 1 kg
20 buste per cartone



**YOCREAM
SENZA LATTOSIO**

COD. 6260

busta da 500 g
20 buste per cartone



CREA IL TUO MENÙ

A COLAZIONE

Yocream +
topping frutta +
frutta secca +
frutti di bosco



A PRANZO

Yocream +
frutta di stagione



A MERENDA

Yocream +
decorazioni



PER DESSERT

Yocream +
topping cioccolato +
amarettini +
decorazioni



COME SI PREPARA



VERSARE

Versare il contenuto della busta nella quantità di acqua consigliato.

BUSTA 1 KG

Versare il contenuto della busta in 1,5 litri di acqua.

BUSTA 500 G

Versare il contenuto della busta in 750 ml di acqua.



MESCOLARE

Mescolare con una frusta per amalgamare gli ingredienti.



VERSARE/EROGARE

Versare la miscela nella vasca del granitore. Una volta pronto, erogare il prodotto e servire.

MATERIALE POP



COPPA BICAMERA NATFOOD

COD. 8567

capacità: 170 ml
6 pezzi per cartone



**SENZA
LATTOSIO**

TOTEM BIFACCIALE IN POLIIONDA

COD. 7351

cm 42 L x 100 H

CROWNER CUBI IMPILABILI

COD. 7352

MENÙ YOCREAM

COD. 7332

cm 12 L x 31 H

CROWNER PER GRANITORE BILINGUE

COD. 7329



CREAMY,
DELIZIOSI
PISTACCHIO,
NOCCIOLA E
FIORDILATTE



Si preparano con acqua, velocissime, pronte in 30 minuti.
I gusti possono essere abbinati e decorati a piacere.

**/ GOLOSE CREME FREDDE AI GUSTI
PISTACCHIO, NOCCIOLA E FIORDILATTE**

CREAMY



NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



CREAMY

busta da 500 g
20 buste x cartone

PISTACCHIO
COD. 6300

NOCCIOLA
COD. 6301

FIORDILATTE*
COD. 6302

*** UTILIZZA CREAMY AL GUSTO FIORDILATTE
PER PREPARARE L'ESPRESSINO**



MATERIALI DI SERVIZIO



**COPPETTA BICAMERA
NATFOOD**

COD. 7279

capacità: 115 ml
6 pezzi per cartone

MATERIALI POP



MENÙ

COD. 8851

cm 12 L x 31 H



**CROWNER PER
GRANITORE BILINGUE**

PISTACCHIO

COD. 8846

NOCCIOLA

COD. 8845

FIORDILATTE

COD. 8843



*NUOVE GRAFICHE, PREVIO ESAURIMENTO STOCK MAGAZZINO

CHEESECAKE, TUTTA LA GOLOSITÀ, SENZA LATTOSIO

/ UN GRANDE CLASSICO, FACILE DA PREPARARE

/ PROPONILA NELLE VARIANTI PISTACCHIO, FRUTTI
DI BOSCO E NOCCIOLA&CACAO

/ CREA NUOVI ABBINAMENTI CON IL CRUMBLE
CARMELLO E IL CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO



DELIZIA
SENZA LATTOSIO

CHEESE- CAKE

Cheesecake è il nuovo gusto di crema fredda pensato per reinterpretare uno dei dessert più amati in chiave **senza lattosio**. Un'esperienza cremosa, avvolgente e adatta alle nuove esigenze di consumo.

/ REALIZZATA CON IL CRUMBLE ABRACADABRA SENZA LATTOSIO

/ ARRICCHITA DALLE FARCITURE ABRACADABRA NEI GUSTI PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO E NOCCIOLA&CACAO

SENZA
LATTOSIO



NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



CHEESECAKE

COD. 6309

busta da 500 g
20 buste per cartone



CRUMBLE VEGAN

barattolo da 500 g
6 barattoli per cartone

**CRUMBLE
CARAMELLO
SENZA LATTOSIO**

COD. 6360

**CRUMBLE
FRUTTI DI BOSCO
SENZA LATTOSIO**

COD. 6361



**FARCITURE
ABRACADABRA**

**FRUTTI DI BOSCO
SENZA LATTOSIO**

COD. 5134

PISTACCHIO

COD. 5137

NOCCIOLA & CACAO

COD. 5135

COME SI PREPARANO



VERSARE

Versa 15 gr di Crumble Abracadabra del gusto scelto nella coppetta

EROGA

Eroga la crema Cheesecake

AGGIUNGI

Livella la crema e aggiungi Farcitura Abracadabra nel gusto che preferisci

SERVI

Servi subito oppure conserva la coppetta finita in freezer per massimo 48 ore. Scongela in frigorifero per almeno 1 ora prima di servirla

MATERIALE DI SERVIZIO



COPPA BICAMERA NATFOOD

COD. 8567

capacità: 170 ml
6 pezzi per cartone

MATERIALE POP



MENU

COD. 7331

CROWNER CUBI IMPILABILI

COD. 7349

CROWNER PER GRANITORE BILINGUE



CHEESECAKE

COD. 7328



GIN-CO CREMA FREDDA

NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



Scopri come
preparare
gustose ricette!

Crema fredda al ginseng, vellutata e avvolgente. Si prepara con acqua, pronta in 30 minuti.

**/ IL GUSTO VINCENTE DI GIN-CO
IN VERSIONE CREMA FREDDA**



**GIN-CO CREMA
FREDDA**

COD. 8796

busta da 500 g
20 buste x cartone

POSSIBILI GUARNIZIONI

AFFOGATO

gin-co +
gin-co crema fredda +
cannella in polvere



CROCCANTE

amarettini +
panna montata +
gin-co crema fredda +
polvere di cacao



COPPETTA BICAMERA NATFOOD

COD. 7279

capacità: 115 ml
6 pezzi per cartone



MENÙ

COD. 8495

cm 12 L x 31 H



CROWNER PER GRANITORE BILINGUE

COD. 8849



Sorbetti dal gusto fresco e dissetante.
Da arricchire direttamente nel bicchiere con vodka o
prosecco.

SORBETTI

/ FRESCHI, GUSTOSI, DIGESTIVI!
TUTTI SENZA GLUTINE

NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



SORBETTO

busta da 1 kg
20 buste per cartone

RESA INDICATIVA:
1 BUSTA 1 KG +
3 LT ACQUA =
4 LT DI PRODOTTO

LIMONE E ROSMARINO

COD. 2227

Il profumo intenso di erbe
aromatiche al rosmarino
incontra l'aroma estivo di
limone.

LIMONE

COD. 2116

Fresco e digestivo, il
sorbetto per eccellenza

MANGO E MARACUJA

COD. 2228

Uno è dolce, l'altro è aspro,
ma insieme è impossibile
non amarli

MELA VERDE

COD. 2118

Deliziosa e dissetanta

MATERIALE POP

CROWNER DA BANCO

cm 21 L x 30 H



CROWNER SORBETTI

COD. 7234



MANGO & MARACUJA

COD. 6151

CROWNER GRANITORE BILINGUE



LIMONE

COD. 9963



MELA VERDE

COD. 9965



MANGO & MARACUJA

COD. 6125



LIMONE & ROSMARINO

COD. 7235



Leggera, fresca, dissetante. La struttura cremosa e vellutata è conferita al prodotto dall'utilizzo di fibre vegetali.
Da servire semplice oppure con topping e granelle.

CREMA AL LIMONE

/ **SENZA LATTE E DERIVATI**
/ **OTTIMA COME DESSERT A FINE PASTO**

NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE



CREMA AL LIMONE

COD. 2044

busta da 1 kg
20 buste per cartone

RESA INDICATIVA
1 Busta da 1kg + 3 litri
di acqua = 4 litri di
prodotto



COPPETTA BICAMERA NATFOOD

COD. 7279

capacità: 115 ml
6 pezzi per cartone



CROWNER PER GRANITORE BILINGUE

COD. 8466

GRANITORE SORBY SORBETTO

/ GRANITORE 1 VASCA

Il granitore ideale per avere un prodotto
perfetto sempre pronto

**GRANITORE
1 VASCA SORBETTO
BLACK EDITION***

COD. 8884B

cm 19,5 L x 51,5 P x 68,5 H
390 Watt
20 Kg

**Previo esaurimento stock
magazzino*

**GRANITORE NATFOOD
1 VASCA 10 LT
SORBETTO**

COD. 8884

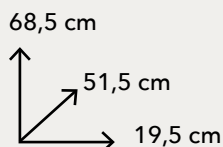
MANIGLIA
ERGONOMICA

CAPACITÀ 10 LITRI

COMPATTA,
LEGGERA E FACILE
DA SPOSTARE

IDEALE PER GLI OPERATORI
CHE HANNO DISPONIBILITÀ
DI SPAZIO RIDOTTA

DIMENSIONI
CONTENUTE E
MINIMO INGOMBRO DI
SPAZIO,
LARGA SOLO 19,5 CM



GRANITORE SP1 CREMOSITO

DESIGN RAFFINATO E CONTEMPORANEO /

Granitore approvato HACCP e
motoriduttore speciale per creme fredde.

GRANITORE NATFOOD SP1 BLACK EDITION

COD. 4298

cm 26,2 L x 42,6 P x 61,3 H
280 Watt
29,5 Kg

**Previo esaurimento
stock magazzino*

GRANITORE NATFOOD 1 VASCA DA 5 LITRI CREMOSITO

COD. 8948

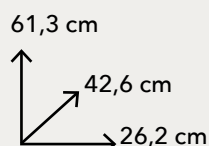
GRANITORE NATFOOD 1 VASCA DA 5 LITRI PER CREME FREDDI

COD. 8698



**SUPPORTO PER
CROWNER DA
ATTACCARE AL
GRANITORE**

COD. 9392



**CROWNER SEGNAGUSTO
BILINGUE CON
INGREDIENTI.
IN OTTEMPERANZA
ALLE NORMATIVE HACCP.**

**VASCA COIBENTATA
DA 5 LITRI.**

**RISPARMIO
ENERGETICO DEL
60%*.**

** test comparativi effettuati con
altre attrezzature dello stesso
produttore*

**MAGGIORE
EFFICIENZA
REFRIGERANTE.
RIDUZIONE DELLA
CONDENSA.**

GRANITORE SP2

/ DUE CREME SEMPRE PRONTE

Granitore approvato HACCP e
motoriduttore speciale per creme fredde.

**CROWNER SEGNAGUSTO
BILINGUE CON
INGREDIENTI.
IN OTTEMPERANZA
ALLE NORMATIVE HACCP.**

**GRANITORE NATFOOD
SP2 5L BLACK EDITION***

COD. 8886B

cm 44,7 L x 44 P x 61,3 H
765 Watt
48 Kg

**Previo esaurimento stock
magazzino*

**GRANITORE
NATFOOD
2 VASCHE DA 5 LITRI
PER CREME FREDDI
BIANCO**

COD. 8886

**VASCA
COIBENTATA
DA 5+5 LITRI.**

**RISPARMIO
ENERGETICO
DEL 60%*.**

* test comparativi
effettuati con altre
attrezzature dello
stesso produttore

**MAGGIORE
EFFICIENZA
REFRIGERANTE.
RIDUZIONE
DELLA
CONDENSA.**



61,3 cm
44 cm
44,7 cm



**SUPPORTO PER
CROWNER DA
ATTACCARE AL
GRANITORE**

COD. 9392



MINI 1 ACCIAIO

**TASTIERA
LED**

PICCOLO, LEGGERO, PERFORMANTE! /

Specifico per la preparazione di creme fredde. Vasca di dimensioni ridotte per una rotazione più frequente del prodotto che rimane sempre fresco. Compatto, leggero e facile da spostare.

MINI 1 IN ACCIAIO BLACK EDITION*

COD. 8949B

cm 17 L x 43 P x 53 H
330 Watt
16,5 Kg

**Previo esaurimento
stock magazzino*

MINI 1 IN ACCIAIO

COD. 8949

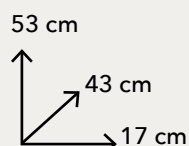
VASCA COIBENTATA
DA 2 LITRI

TEMPERATURA
REGOLABILE
CON TASTIERA
LED.

PANNELLO
COMANDI
FRONTALE
ELETTRONICO

TELAIO IN
ACCIAIO

MINIMO INGOMBRO
DI SPAZIO, LARGO
SOLO 17 CM.



MINI 2 ACCIAIO

TASTIERA LED

/ PROPONI DUE GUSTI DI CREME FREDDI

Scegli quali gusti proporre e varia il tuo menù.
La dose ridotta si presta ad un consumo giornaliero.

**CROWNER SEGNAGUSTO
BILINGUE CON
INGREDIENTI.**

MINI 2 ACCIAIO

COD. 8950

cm 30,8 L x 43,2 P x 53 H

500 Watt

26 Kg

**Previo esaurimento stock
magazzino*

MINI 2 ACCIAIO

COD. 8950

**VASCHE COIBENTATE
DA 2+2 LITRI.**

**MAGGIORE
EFFICIENZA
REFRIGERANTE.**

**RIDUZIONE DELLA
CONDENSA.**

**PANNELLO
COMANDI
FRONTALE
ELETTRONICO**

**POSSIBILITÀ
DI IMPOSTARE
DIVERSI LIVELLI
DI TEMPERATURA
PER DIVERSE
TIPOLOGIE DI
PRODOTTI.**

30,8 cm
43,2 cm
30,8 cm



TABELLA DI RESA

PRODOTTO

RICETTA

LAVORAZIONE

RESA INDICATIVA

CREMOSITO
gin-co[®]
IL CAFFÈ AL GINSENG
YO CREAM
CREAMY

1 busta da 500 g di preparato
creme base acqua
+ **750** ml di acqua

Versare la miscela pronta nell'erogatore.
Mantenere le dosi consigliate e leggere
attentamente il manuale delle istruzioni
dell'erogatore.

1,7 litri

CREMOSITO
YO CREAM

1 busta da 1 kg di preparato
creme base acqua
+ **1,5** litri di acqua

Versare la miscela pronta nell'erogatore.
Mantenere le dosi consigliate e leggere
attentamente il manuale delle istruzioni
dell'erogatore.

3,3 litri

CREMA
LIMONE
SORBETTO

1 busta da 1 kg di preparato
creme base acqua
+ **3** litri di acqua

Versare la miscela pronta nell'erogatore.
Mantenere le dosi consigliate e leggere
attentamente il manuale delle istruzioni
dell'erogatore.

4 litri





N.F. Food S.p.A. | Via Bosco 99/A
42019 Scandiano (RE) Italy
Tel. +39 0522 330259 | natfood.it

 @natfood_it
 @natfoodofficial
 /company/nf-food-spa/

