



...la tua scelta, di gusto!

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT LIST

CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE



BASI GELATO - GELATO BASES	04
PASTE - PASTES	12
INGREDIENTI & AROMATIZZANTI - INGREDIENTS & FLAVOURING	16
VARIEGATI - VARIEGATO	18
CIOCOFREDDO	20
PASTICCERIA FREDDA - COLD PASTRY	22
TOPPING, GLASSE & BAGNE - TOPPING, GLAZES & WETTY	26

La Pasticceria | Pastry

MIX & MIGLIORATORI - CONFECTIONERY MIXES & BREAD IMPROVERS	32
PREPARATI UHT PER DOLCI - UHT READY PRODUCTS FOR WHIPPING	36
CREME SPALMABILI - SPREADABLE CREAMS	38
FARCITURE & CONFETTURE - FILLINGS & JAMS	40
GELATINE - GELS	44
ZUCCHERI & MANDORLE - SUGARS & ALMONDS	46
MARGARINE - MARGARINES	48
OLI & GRASSI - OILS & FATS	52
PREPARATI UHT PER CUCINA - UHT READY PRODUCTS FOR COOKING	56

DISTRIBUZIONE MODERNA - RETAIL & HORECA

PREPARATI PER DESSERT - DESSERTS MIXES	60
RETAIL - RETAIL PRODUCTS	62

PACKAGING



GRASSI FATS



ALLERGENI ALLERGENS



CONTAMINAZIONE DIRETTA
DIRECT CONTAMINATION

POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
CROSS CONTAMINATION

The background of the advertisement features a close-up of three scoops of vanilla gelato on a white plate, each topped with a thick drizzle of dark chocolate sauce. In the background, there is a pile of hazelnuts and a broken piece of dark chocolate. The overall lighting is soft and warm, highlighting the textures of the gelato and chocolate.

 **gelato.**[®] GIPSA

...la tua scelta, di gusto!

BASI GELATO

Per un Gelato equilibrato, strutturato,
e al tempo stesso morbido e cremoso.

GELATO BASES

Structured, balanced,
creamy and soft gelato.

BASI GELATO PER PROCESSO A CALDO HOT PROCESS GELATO BASES

Basi professionali per la produzione di gelati al latte con processo a caldo, per pastorizzatori o macchine combinate.
Gelato bases for hot pasteurization process or combined machine.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• HALTAPAN MAESTRO C  Nucleo professionale di alta qualità per gelati di crema. <i>High performance base for free balancing and industrial milk gelato production.</i>	15 g/lt	●	5x1,5 kg	6040
• HALTAPAN 50 C   Con grassi vegetali per gelati di crema. <i>With vegetable fats to prepare milk gelato.</i>	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6003
• HALTAPAN 100 C   Con grassi vegetali per gelati di crema. <i>With vegetable fats to prepare milk gelato.</i>	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6022
• PANNAPLUS 100 C   Con panna disidratata per un gelato al latte pieno e rotondo. <i>With dehydrated cream to prepare milk gelato.</i>	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6021
• KLASS 50 C  Senza grassi vegetali aggiunti per gelati di crema. <i>Base without vegetable fats addition to prepare milk gelato.</i>	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6004
• KLASS 100 C  Senza grassi vegetali aggiunti per gelati di crema. <i>Base without vegetable fats addition to prepare milk gelato.</i>	100 g/lt	●	5x1,5 kg	6007
• GELATOMASTER 3.5 CREMA   Con sucresteri, per gelati di crema. <i>With sucroesters to prepare milk gelato.</i>	50 g/lt	●	5x1,5 kg	6006
• NATURAL 120   Senza emulsionanti, grassi vegetali ed aromi per gelati di crema. <i>Base for milk gelato production without emulsifiers, vegetable fats and flavors.</i>	120 g/lt	●	5x1,5 kg	6017



BASI GELATO UNIVERSALI
UNIVERSAL BASES FOR MILK GELATO

Basi professionali per la produzione di gelati al latte e di frutta con lavorazione a freddo o a caldo.
Universal bases to prepare milk gelato by cold or hot process.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• EUROPE 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Universal base to prepare milk and fruit gelato.	50 g/lt		5x1,5 kg	6082
• EUROPE 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Universal base to prepare milk and fruit gelato.	100 g/lt		5x1,5 kg	6011
• FUTURETREND 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.	50 g/lt		5x1,5 kg	6041
• FUTURETREND 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.	100 g/lt		5x1,5 kg	6009
• FUTURETREND 250 C/F Base completa bilanciata per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. Complete and balanced base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.	250 g/lt		5x1,5 kg	6010
• FUTURETREND MAXI C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Universal base to prepare milk and fruit gelato.	330 g/lt		6x1,1 kg	6028

BASI FRUTTA - FRUIT GELATO BASES

Per gelati di frutta e sorbetti. Esaltano il colore e la freschezza della frutta.
For sherbets and fruit gelato. To enhance the natural colour and taste of fruits.

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• HALTAFRUT MAESTRO Nucleo professionale di alta qualità per gelati di frutta e sorbetti. High performance base for free balancing fruit gelato and sherbets production.	15 g/lt		5x1,5 kg	6025
• HALTAFRUT 50 Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte. Base for fruit gelato and sherbets. Fats and milk derivate free.	50 g/lt		5x1,5 kg	6013
• HALTAFRUT 100 Per gelati di frutta e sorbetti. Senza grassi e derivati del latte. Base for fruit gelato and sherbets. Fats and milk derivate free.	100 g/lt		5x1,5 kg	6026
• HALTA MAXIFRUT Per gelati di frutta preparati con sola frutta fresca o congelata. Preserva il naturale colore e sapore della frutta. Complete full base to prepare fruit gelato with fresh or frozen fruits, preserving the natural colour and taste of fresh fruits.	1200 gr Base 1400 gr Frutta / Fruit 1400 gr Acqua / Water		5x1,2 kg	6027

BASI FRUTTA - FRUIT GELATO BASES

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• FUTURETREND 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.	50 g/lt		5x1,5 kg	6041
• FUTURETREND 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Arricchita con latte magro in polvere. Universal base to prepare milk and fruit gelato. With skimmed-milk powder.	100 g/lt		5x1,5 kg	6009
• EUROPE 50 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Universal base to prepare milk and fruit gelato.	50 g/lt		5x1,5 kg	6082
• EUROPE 100 C/F Base universale per la preparazione di gelati al latte e di frutta. Universal base to prepare milk and fruit gelato.	100 g/lt		5x1,5 kg	6011
• NATURALFRUT 100 Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi e derivati dal latte e glutine. To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, dairy fats and gluten free.	100 g/lt		5x1,5 kg	6044
• GELATOMASTER 3.5 FRUTTA Con sucroesteri per gelati di frutta. With sucroesters to prepare fruit gelato.	50 g/lt		5x1,5 kg	6024
• BASE PIUFRUTTA Per gelati ricchi di frutta, ottimo in abbinamento con Farciplus (vedi pag.41). To prepare fruit gelato, excellent paired with Farciplus (see page 41).	50 g/lt		4x09 kg	6014

NATURAL - BASI GELATO
NATURAL GELATO BASES

Basi naturali esenti da emulsionanti, grassi vegetali, aromi. Ideale per un gelato "clean label", da utilizzare in abbinamento con le PASTE NATURAL (vedi pag.13).
Natural bases emulsifiers, vegetable fats and flavorings free. Ideal for a "clean label" gelato, to be used with NATURAL PASTES (see page 13).



	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS		CODICE CODE
• NATURAL 120 Senza emulsionanti, grassi vegetali ed aromi per gelati di crema. Base for milk gelato production without emulsifiers, fats and flavours.	120 g/lt		5x1,5 kg	6017
• NATURALFRUT 100 Il massimo della naturalezza nella preparazione dei gelati a base di frutta. Esente da emulsionanti, grassi, derivati dal latte e glutine. To get the maximum naturalness in the preparation of fruit gelato. Emulsifiers, dairy fats and gluten free.	100 g/lt		5x1,5 kg	6044

MAXI CIOCCOLATI

MAXI CHOCOLATE COMPLETE BASES

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte o acqua. Processo a freddo.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk or water addition. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• MAXI DARK - DARK   	1.750 g + 2.500 g	Latte/acqua Milk/water	4x1,75 kg	6045
• MAXI DARK SL - DARK Milk Free   		Acqua Water	4x1,75 kg	6049
• MAXI CIOCCOLATO - CHOCOLATE   		Latte Milk	4x1,75 kg	6029
• MAXI CREMINO  		Latte Milk	4x1,75 kg	6046
• MAXI CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE   		Latte Milk	4x1,75 kg	6176

MAXI CREME - MAXI COMPLETE BASES FOR MILK GELATO

Basi complete per gelati di crema e gelato soft da utilizzare con aggiunta di solo latte. Processo a freddo.
Complete bases for milk gelato and soft ice cream with milk addition. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• MAXI YOGURT  	1.250 g + 2.750 g	Latte Milk	3x1,25 kg	6050
• MAXI YOGURT SENZA LATTOSIO - MILK FREE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6055
• MAXI VANIGLIA - VANILLA  		Latte Milk	3x1,25 kg	6047
• MAXI CREMA - CREAM  		Latte Milk	3x1,25 kg	6048
• MAXI NOCCIOLA - HAZELNUT  		Latte Milk	3x1,25 kg	6056
• MAXI PISTACCHIO - PISTACHIO  		Latte Milk	3x1,25 kg	6057
• MAXI FIOR DI LATTE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6058
• MAXI CAFFÈ - COFFEE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6059
• MAXI TIRAMISÙ  		Latte Milk	3x1,25 kg	6060
• MAXI RICOTTA  		Latte Milk	3x1,25 kg	6174
• MAXI CHEESE CAKE  		Latte Milk	3x1,25 kg	6175
• MAXI COCCO - COCONUT  		Latte Milk	3x1,25 kg	6131
• MAXI BISCOTTO - COOKIES  		Latte Milk	3x1,25 kg	6177

MAXI FRUTTA

MAXI COMPLETE BASES FOR FRUIT GELATO

Basi complete per gelati di frutta e per granitori da utilizzare con aggiunta di sola acqua. Processo a freddo.
Complete bases for fruit gelato and slush machine to be prepared with water addition. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• MAXI ARANCIA - ORANGE 	1.300 g + 2.700 g	Acqua Water	3x1,3 kg	6066
• MAXI BANANA 		Acqua Water	3x1,3 kg	6124
• MAXI FRAGOLA - STRAWBERRY 		Acqua Water	3x1,3 kg	6016
• MAXI FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS 		Acqua Water	3x1,3 kg	6015
• MAXI LIMONE - LEMON 		Acqua Water	3x1,3 kg	6061
• MAXI MANGO 		Acqua Water	3x1,3 kg	6037
• MAXI MANDARINO - TANGERINE 		Acqua Water	3x1,3 kg	6067
• MAXI MELA VERDE - GREEN APPLE 		Acqua Water	3x1,3 kg	6063
• MAXI PESCA GIALLA - YELLOW PEACH 		Acqua Water	3x1,3 kg	6036

BASI PER BAVARESI E MOUSSE

MOUSSE CAKE AND FROZEN DESSERT BASES

Basi e finiture per semifreddi, bavaresi e torte.
Bases and semi-finished products for frozen desserts, bavarese and cakes.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• BAVARESE BASE 	250 g +500 g + 250 g	Base / Panna / Acqua 4°C Base / Fresh cream/ Water 4°C	3x1,5 kg	5685
• SEMIFREDDO BASE 	300 g + 400 g + 300 g	Base / Panna / Acqua 4°C Base / Fresh cream/ Water 4°C	3x1,5 kg	5681
• WHIPPY  Preparato in polvere zuccherato da montare. Sweetened product in powder for whipping.	400 g + 1.000 g	Base / Acqua o Latte (4°C) Base / Water or Milk (4°C)	3x1,0 kg	5515



SOFT-YO

Basi per la preparazione di frozen yogurt in granitore. Processo a freddo.
Complete bases to prepare frozen yogurt in slush machines. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• SOFT-YO BIANCO - <i>WHITE</i>	800 g + 2.000 g	Latte Milk	4x0,8 kg	6051
• SOFT-YO SENZA LATTOSIO - <i>LACTOSE-FREE</i>		Latte SL Milk LF	4x0,8 kg	6078
• SOFT-YO GRECO - <i>GREEK</i>		Latte Milk	4x0,8 kg	6079

SOFTY

Basi complete dedicate alla preparazione di gelati soft. Specifiche per macchine soft. Processo a freddo.
Complete bases to prepare soft gelato in soft machines. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• SOFTY CACAO - <i>COCOA</i>	1.250 g + 2.500 g	Acqua Water	3x2,5 kg	6083
• SOFTY FIOR DI LATTE		Acqua Water	3x2,5 kg	6084
• SOFTY FRAGOLA - <i>STRAWBERRY</i>		Acqua Water	3x2,5 kg	6085
• SOFTY VANIGLIA - <i>VANILLA</i>		Acqua Water	3x2,5 kg	6086

CREMSOFT

Basi per creme fredde e sorbetti da utilizzare in granitore e macchine soft. Processo a freddo.
Bases to prepare ice creams and sherbets in the slush and soft machines. Cold process.

	DOSAGGIO DOSAGE	AGGIUNTA ADDITION		CODICE CODE
• CREMSOFT CAFFÈ - <i>COFFEE</i>	800 g + 2.000 g	Latte Milk	4x0,8 kg	6034
• CREMSOFT CACAO - <i>COCOA</i>		Latte Milk	4x0,8 kg	6031
• CREMSOFT FIORDIPANNA		Latte Milk	4x0,8 kg	6033
• CREMSOFT FRAGOLA - <i>STRAWBERRY</i>		Latte Milk	4x0,8 kg	6075
• CREMSOFT LIMONE - <i>LEMON</i>		Acqua Water	4x0,8 kg	6032
• CREMSOFT VANIGLIA - <i>VANILLA</i>		Latte Milk	4x0,8 kg	6077*

* ARTICOLO SOGGETTO A MINIMO D'ORDINE. RIVOLGERSI AL CONSULENTE COMMERCIALE IPSA.
MINIMUM PURCHASED ORDER QUANTITY REQUIRED. PLEASE CONTACT IPSA EXPORT DEPARTMENT.

PASTE

Per riscoprire i sapori tradizionali e di fantasia, valorizzando ogni ricetta di gelato.

PASTES

To enhance traditional gelato taste.

PASTE NATURAL - NATURAL PASTES

Paste naturali di frutta secca senza aggiunta di zucchero, coloranti e aromi. Ideali per un gelato di qualità, da utilizzare con BASI NATURAL (vedi pag. 7).
Dried fruit and nut natural pastes: no sugar, no flavours, no food dyes. Ideal for an high quality gelato, to be used with NATURAL BASES (see page 7).



	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• NATURAL CHOCOBITTER  	80-100 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6132
• NATURAL NOCCIOLA CHIARA - PALE HAZELNUT 	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6134
• NATURAL NOCCIOLA SCURA - DARK HAZELNUT 	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6135
• NATURAL NOCCIOLA SCURA EXTRA - EXTRA DARK HAZELNUT 	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6190
• NATURAL PISTACCHIO EXCELSIOR - EXCELSIOR PISTACHIO 	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6136
• NATURAL PISTACCHIO - PISTACHIO 	100-120 g/kg		2x2,5 kg	6180
• NATURAL MANDORLA - ALMOND 	80-100 g/kg		2x2,5 kg	6137
• NATURAL CACAO E NOCCIOLA - COCOA AND HAZELNUT  	100-120 g/kg		2x2,5 kg	5687
• NATURAL CAFFE' ESPRESSO - ESPRESSO COFFEE 	30-40 g/kg		2x2,5 kg	6138
• NATURAL NOCE - WALNUT 	80-100 g/kg		2x2,5 kg	6189
• NATURAL ARACHIDE - PEANUT  	100 g/kg		2x2,5 kg	6133

PASTE CLASSICHE - CLASSIC PASTES

Paste classiche e di fantasia per la preparazione di gelati di crema e per la pasticceria. Fantasy and classic pastes to prepare cream gelato, also suitable for pastry applications.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• AMARETTO    	80 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6108
• BISCOTTO - COOKIES  	80 g/kg		2x3,0 kg	6129
• BUENO   	80 g/kg		2X3,0 kg	6128
• CARMELLO - CAMEL 	80 g/kg		2x3,0 kg	6127
• CACAO E NOCCIOLA - COCOA AND HAZELNUT   	80 g/kg		2x3,0 kg	6110
• CIOCCOLATO BIANCO - WHITE CHOCOLATE 	80 g/kg		2x2,5 kg	6119
• CREMA ANTICA - EGGS CREAM 	80 g/kg		2x3,0 kg	6118
• CREMA DI MANDORLA - ALMOND CREAM  	80 g/kg		2x3,0 kg	6113
• CREMA DI NOCCIOLA - HAZELNUT CREAM   	80 g/kg		2x3,0 kg	6111
• CREMA DI PISTACCHIO - PISTACHIO CREAM   	80 g/kg		2x3,0 kg	6114
• CROCCANTINO AL RUM - CRUNCHY RUM   	80 g/kg		2x3,0 kg	6157



PASTE CLASSICHE - CLASSIC PASTES

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• COCCO - COCONUT	80 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6106
• DELIZIA AL LIMONE - LEMON DELIGHT 	40 g/kg		2x3,0 kg	6102
• MENTA - MINT	40 g/kg		2x3,0 kg	6126
• NOCCIOLA CHIARA STABILIZZATA - HAZELNUT   	80 g/kg		2x2,5 kg	6112
• NOCCIOLA SCURA STABILIZZATA - DARK HAZELNUT 	80 g/kg		2x2,5 kg	6104
• TIRAMISÙ 	80 g/kg		2x3,0 kg	6115
• TORRONCINO - NOUGAT    	80 g/kg		2x3,0 kg	6160
• VANIGLIA ITALIANA - ITALIAN VANILLA	80 g/kg		2x3,0 kg	6120
• VANIGLIA MADAGASCAR - MADAGASCAR VANILLA	80 g/kg		2x3,0 kg	6121
• ZABAIONE - EGGNOG 	80 g/kg		2x3,0 kg	6122
• ZUPPA INGLESE - TRIFLE 	80 g/kg		2x3,0 kg	6125
• SPEKULOOS 	80 g/kg		2x3,0 kg	

PASTE FRUTTA - FRUIT PASTES

Paste di frutta per la preparazione di gelati di frutta e per la pasticceria.
Fruit pastes ideal to prepare fruit gelato, also suitable for pastry applications.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT	80 g/Kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	2x3,0 kg	6139
• AMARENA - BLACK CHERRY			2x3,0 kg	6140
• ANANAS - PINEAPPLE			2x3,0 kg	6141
• BANANA			2x3,0 kg	6142
• FRAGOLA - STRAWBERRY			2x3,0 kg	6143
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS			2x3,0 kg	6144
• KIWI			2x3,0 kg	6146
• MANGO			2x3,0 kg	6150
• MARACUJA			2x3,0 kg	6152
• MELA VERDE - GREEN APPLE			2x3,0 kg	6149
• MELONE - MELON			2x3,0 kg	6147
• MIRTILLO - BLUEBERRY			2x3,0 kg	6161
• MORA - BLACKBERRY			2x3,0 kg	6154
• PESCA - YELLOW PEACH			2x3,0 kg	6145

INGREDIENTI & AROMATIZZANTI

INGREDIENTI - INGREDIENTS

Una serie di ingredienti complementari di alta qualità per ottenere risultati di eccellenza in gelateria e pasticceria.
An high quality range of complementary ingredients to fulfill excellent results in gelato making and pastry.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• CACAO 10/12 - COCOA 10/12	Secondo ricetta According to recipe	Per Gelateria For Gelato	4x1,0 kg	5665
• CACAO 22/24 - COCOA 22/24			4x1,0 kg	5670
• DESTROSIO - DEXTROSE			4x1,5 kg	6018
• EMULWHIP Emulsionante in gel per gelateria e pasticceria. Emulsifier in gel for gelato making and pastry.			5,0 kg 	2051
• GLUCOSIO IN POLVERE 30DE - GLUCOSE 30DE IN POWDER			4x1,5 kg	6019
• INULINA - INULIN			4x1,5 kg	0501
• LATTE MAGRO IN POLVERE - SKIMMED MILK POWDER 			4x1,5 kg	5660
• SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO - INVERT SUGAR SYRUP			2x3,0 kg 	0509

AROMATIZZANTI - FLAVOURING

Aromi concentrati in polver di alta qualità per gelateria e pasticceria.
Mantengono inalterato e stabiliz l'aroma nel tempo.
Powdered flavours for high production performances for gelato making and pastry, to preserve aroma.

	DOSAGGIO DOSAGE	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• CUOR DI LIMONE - LEMON	30 g/kg	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	3x1,5 kg	6166
• FIOR DI YOGURT 			3x1,5 kg	6163
• FIOR DI PANNA - CREAM 			3x1,5 kg	6169
• FIOR DI MASCARPONE 			3x1,5 kg	6167
• FIOR DI RICOTTA 			3x1,5 kg	6168
• FIOR DI LIQUIRIZIA - LICORICE			3x1,5 kg	6181



VARIEGATI

Un tocco di originalità nelle preparazioni di Gelateria e Pasticceria.



VARIEGATO

An original touch in Gelato and Pastry preparations.

VARIEGATI DI FRUTTA - FRUIT VARIEGATO

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.
To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• ALBICOCCA - APRICOT	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	2x3,0 kg	6202
• AMARENA - BLACK CHERRY		2x3,0 kg	6201
• FICO - FIG		2x3,0 kg	6220
• FRAGOLINA - STRAWBERRY		2x3,0 kg	6204
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		2x3,0 kg	6203
• PESCARANCIO - PEACH AND ORANGE		2x3,0 kg	6219
• LAMPONE - RASPBERRY		2x3,0 kg	6209

VARIEGATI FANTASIA - CREAMY VARIEGATO

Per decorare con fantasia i gelati e per dare più sapore e ricchezza alle preparazioni in pasticceria.
To decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• BUENO   	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	2x2,5 kg	6226
• BISCOTTO - COOKIES     		2x2,5 kg	6210
• CIOCORÈ    		2x2,5 kg	6222
• CEREALI - CEREALS    		2x2,5 kg	6221
• OREO     		2x2,5 kg	6223
• PISTACCHIO - PISTACHIO    		2x2,5 kg	6225
• STRACCIATELLA  		2x2,5 kg 	6206
• LEMONCROCK 		2x2,5 kg	

ICECIOCK

Crema fredda al cacao pronta all'uso per pasticceria e gelateria. Perfetta per variegature, coperture e cremi.
Ready to use, to decorate gelato with a touch of fantasy and to make your pastry preparations full of taste.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• ICECIOCK    	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	2x6 kg	6946



CIOCOFREDDO

Crema gelato fredda
per Gelateria e per Pasticceria.



CIOCOFREDDO

Cold cream
for Gelato and Pastry use.

CIOCOFREDDO

Crema Gelato pronta all'uso per preparazioni in gelateria e pasticceria. Ideale per cremi, variegature e per bicchierini golosi. Utilizzato come farcitura e copertura di semifreddi e bavarese. Anche nel granitore come crema fredda e nella cioccolatiera per la preparazione di cioccolato caldo in tazza. *Velvety cream ready to use for gelato and pastry. Ideal for chocolate creams, variegato and gourmand shots. Used as filling to cover semifreddo and bavarese. Perfect in the slush machine as cold cream or in chocolate pot to prepare hot chocolate in cup.*

	DOSAGGIO DOSAGE	PROCESSO PROCESS			CODICE CODE
• CACAO E NOCCIOLA - COCOA AND HAZELNUT	Per Gelateria e Pasticceria For Gelato and Pastry	●	2x6,0 kg	672 kg	6916
• DARK		●	2x6,0 kg	672 kg	6922
• CAMELLO - CAMEL		●	2x3,0 kg	504 kg	6931
• BIANCO - WHITE		●	2x3,0 kg	504 kg	6927
• NOCCIOLA - HAZELNUT		●	2x3,0 kg	504 kg	6913
• PISTACCHIO - PISTACHIO		●	2x3,0 kg	504 kg	6928
• LATTE		●	2x3,0 kg	504 kg	
• MOU		●	2x3,0 kg	504 kg	

APPLICAZIONI - HOW TO USE



TAL QUALE
AS IT IS



CREMINO



VARIEGATO



MANTECATO



COPERTURE E INSERTO
DI SEMIFREDDI
COAT AND INSERT
OF SEMIFREDDO



COPERTURE DI TORTE
CAKE COATING



NEL GRANITORE
IN THE SLUSH MACHINE



CIOCCOLATA CALDA
HOT CHOCOLATE



COPERTURE CON
GRANELLA E BISCOTTI
COATING WITH
GRAINS AND CRUMBLE

Ciocofreddo è una crema anidra alla quale aggiungere a piacere e con fantasia granelle, biscotti e cereali. Libera la tua creatività!

Ciocofreddo is a tasty velvety cream. You can add grains, biscuits and cereals to your liking. Free your fantasy!

PASTICCERIA FREDDA

La semplicità d'uso unita all'alta qualità dei prodotti esaltano l'arte e la fantasia del pasticcere.



COLD PASTRY

An original touch in Gelato and Pastry preparations.

HALTACREM

Paste concentrate per aromatizzare creme e panne montate in preparazioni di pasticceria.
Concentrated pastes to flavour whipped cream and custard cream in pastry preparations.

	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• ARANCIA - ORANGE	Pronto all'uso Ready to use	4x1,2 kg	5841
• CAFFÈ - COFFEE		4x1,2 kg	5814
• CAMELLO - CAMEL		4x1,2 kg	5834
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		4x1,2 kg	5840
• FRAGOLA - STRAWBERRY		4x1,2 kg	5838
• LIMONE - LEMON		4x1,2 kg	5843
• NOCCIOLA - HAZELNUT		4x1,2 kg	5831
• PISTACCHIO - PISTACHIO		4x1,2 kg	5830
• VANIGLIA - VANILLA		4x1,2 kg	5815
• TORRONCINO - NOUGAT		4x1,2 kg	5836
• ZABAIONE - EGGNOG		4x1,2 kg	5825

COVERSATIN

Ideali per la copertura di gelati su stecco e nella pasticceria moderna per torte, semifreddi e bavaresi. Utilizzo a -18° / +4°.
Ideal to prepare classic ice cream sticks and to decorate cakes, bavarese and semifreddo. Use at -18° / +4°.

	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• ARANCIA - ORANGE	Pronto all'uso Ready to use	2x5,0 kg	6776
• CHOCOBITTER		2x5,0 kg	6771
• CHOCOLATTE - CHOCOMILK		2x5,0 kg	6772
• BIANCO - WHITE		2x5,0 kg	6773
• FRAGOLA - STRAWBERRY		2x5,0 kg	6777
• NOCCIOLA - HAZELNUT		2x5,0 kg	6774
• PISTACCHIO - PISTACHIO		2x5,0 kg	6775

COVERCLOCK

Ideali per la copertura e ricoperture morbide nella pasticceria moderna per torte, semifreddi e bavaresi. Utilizzo a -18° / +4°.
Ideal to decorate cakes, bavarese and semifreddo. Use at -18° / +4°.

	MODO D'USO HOW TO USE		CODICE CODE
• CIOCCOLATO	Pronto all'uso	1x5,0 kg	
• PISTACCHIO		1x5,0 kg	
• BIANCA		1x5,0 kg	



COVERGLASS

Glasse a specchio per pasticceria fredda. Utilizzo a +4° / -18°.
Mirror glaze for cold pastry. Use at +4° / -18°.

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• MIROGLASS CACAO - COCOA	A piacere As you like	2x3,0 kg	6702
• ARANCIA - ORANGE		2x3,0 kg	6705
• AMARENA - BLACK CHERRY		2x3,0 kg	6704
• BIANCA - WHITE		2x3,0 kg	6709
• CARAMELLO - CAMEL		2x3,0 kg	6710
• CACAO - COCOA		2x3,0 kg	6712
• FRAGOLA - STRAWBERRY		2x3,0 kg	6703
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		2x3,0 kg	6706
• LIMONE - LEMON		2x3,0 kg	6707
• NEUTRA - NEUTRAL		2x3,0 kg	6701
• PISTACCHIO - PISTACHIO		2x3,0 kg	6711

CRUMBLECROCK

Crumble adatti per decorazione di gelati e in applicazioni di pasticceria moderna

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• CRUMBLE DI BISCOTTO AL BURRO	A piacere As you like	4 x 0,600 kg	
• CRUMBLE DI BISCOTTO AL CACAO		4 x 0,600 kg	
• CRUMBLE DI BISCOTTO AL PISTACCHIO		4 x 0,600 kg	
• CRUMBLE DI BISCOTTO AI FRUTTI ROSSI		4 x 0,600 kg	
• CRUMBLE DI BISCOTTO AL LIMONE		4 x 0,600 kg	
• CRUMBLE DI BISCOTTO AL CARAMELLO		4 x 0,600 kg	
• CRUMBLE DI BISCOTTO ALLA NOCCIOLA			

TOPPING, GLASSE & BAGNÉ

Un tocco di originalità per decorare
in Gelateria e Pasticceria.

TOPPING, GLAZES & WETTY

An original touch in
Gelato and Pastry preparations.

TOPPING

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• AMARENA - BLACK CHERRY	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6x0,65 kg	4061
• CAFFÈ - COFFEE		6x0,65 kg	4010
• CARMELLO - CAMEL		6x0,65 kg	4062
• FRAGOLA - STRAWBERRY		6x0,65 kg	4064
• FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS		6x0,65 kg	4065
• KIWI		6x0,65 kg	4068
• MELA VERDE - GREEN APPLE		6x0,65 kg	4009
• NOCCIOLA - HAZELNUT 		6x0,65 kg	4069
• PISTACCHIO - PISTACHIO 		6x0,65 kg	4070
• TOFFEE MOU 		6x0,65 kg	4000
• AL CACAO E NOCCIOLA - COCOA AND HAZELNUT   		6x0,6 kg	4007
• AL CIOCCOLATO - CHOCOLATE   		6x0,6 kg	4063
• DARK  		6x0,6 kg	4008

GLASSE BALSAMICHE - BALSAMIC GLAZES

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• PERE BRULÉE - BRULÉE PEARS BALSAMIC	A piacere, pronto all'uso As you like, ready to use	6x0,65 kg	4006
• ACETO BALSAMICO - BALSAMIC VINEGAR		6x0,6 kg	4001
• BALSAMICO BARBECUE - BBQ BALSAMIC		6x0,6 kg	4003
• BALSAMICO ZENZERO - GINGER BALSAMIC		6x0,6 kg	4005
• BALSAMICO FRUTTI DI BOSCO - FOREST FRUITS BALSAMIC		6x0,6 kg	4002
• BALSAMICO AGRUMI - CITRUS BALSAMIC		6x0,6 kg	4004

BAGNE ANALCOLICHE - NON ALCOHOLIC WETTY

	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• ALKERMES	Diluizione Acqua o Alcool 1:1	6x0,7 kg	6512
• MARASCHINO		6x0,7 kg	6511
• RUM		6x0,7 kg	6515
• VANIGLIA - VANILLA	Dilution Water or Alcohol 1:1	6x0,7 kg	6516
• CAFFÈ - COFFEE		6x0,7 kg	6514
• ARANCIO - ORANGE		6x0,7 kg	6513

AMARENA

Ciliegie amarenate ideali per decorare in Gelateria e Pasticceria.



AMARENA

Sour black cherries ideal for decorations in Gelato and Pastry applications.

AMARENA

<i>Amarena</i>	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• AMARENA IN SCIROPPO - SOUR BLACK CHERRIES IN SYRUP Ciliegie intere calibro 18/20 mm in sciroppo. Con soli coloranti di origine vegetale. Dal sapore intenso ed eccellente croccantezza. Perfetta per decorare in Pasticceria e Gelateria. <i>Sour black cherries in syrup 18/20 mm caliber. Only natural colouring, crunchy and with an intense taste. Ideal to decorate in Gelato and Pastry applications.</i>	Pronto all'uso <i>Ready to use</i>	4x5,0 kg	6212
	DOSAGGIO DOSAGE		CODICE CODE
• AMARENA CANDITA - SOUR BLACK CHERRIES Ciliegie intere soggette a processo di canditura, calibro 18/20 mm. Con soli coloranti di origine vegetale. Dal gusto fresco ed intenso e dalla struttura consistente e croccante. Ideale per decorare dolci di vario tipo e per farciture in Pasticceria. <i>Sour black cherries 18/20 mm caliber. Juicy and crunchy, only with natural colouring. Perfect to decorate cakes and in all Pastry applications.</i>	Pronto all'uso <i>Ready to use</i>	5,0 kg	6216



Ipsa è qualità, passione e competenza nella produzione di ingredienti per Pasticceria, Gelateria, Retail, Food Service.
Con impianti all'avanguardia e controllo di produzione impeccabile, è l'industria partner del Maestro artigiano e del suo successo.
L'esperienza nel settore professionale diventa eccellenza nella distribuzione moderna.

*Ipsa is quality, passion and expertise in the ingredients production for Pastry, Gelato making, Retail and Food Service.
The ideal Partner for the Pastry chef creations, its cutting-edge system and impeccable production control are the distinctive features.
The experience in professional sector means excellence in modern distribution.*



Produzione - Production



R&D / Quality Control



IPSA Tech Center



Logistica - Logistics



Impianti - Plant



Industrialization





IPSA produce con energia rinnovabile nel rispetto della natura e del consumatore.
IPSA produces with renewable energy respecting nature and customers.

