

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

A. Breakfast

Base bianca 3600g
Pasta arachide 400g
Tot. = 4000g

+ Var. Frutti di bosco

* Speculoos *

Base bianca 3660g
latte int. 200g
Panna 200g
P. Speculoos 240g
Tot. = 4000g



B. BIANCA

Z: 19%
G: 72%
SLNG: 10,2%
AS: 0,51%
ST: 36,51%

Acqua 465g
Base Frutta ?
latte di cocco 720g

* Aggiungere sale !!

Ingredienti, Coni e Cialde

CATALOGO 2024

ITA / ENG



Piccoli Piaceri Quotidiani

DAILY LITTLE PLEASURES

Quando si consuma un dessert, un gelato, una fetta di torta, una bevanda, non si pensa mai quanto ciascuna di queste specialità, racchiuda un mondo in sé... Coltivare lo stupore della novità è l'unico stato d'animo che ci rende sempre vivi e capaci di innovare ed innovarci!

When eating a dessert, a gelato, a piece of cake, or drinking a beverage, one never thinks about how much each of these specialties encloses a world in itself... Fostering the wonder of novelty is the only state of mind that always makes us feel alive and able to innovate and be innovative!

Indice

INDEX

2

Piccoli Piaceri Quotidiani

DAILY LITTLE PLEASURES

UNA STORIA DOLCE DAL 1952 -----	06
A Sweet Story Since 1952	
QUALITÀ E SELEZIONE-----	08
Quality and Selection	
BABBI ACADEMY -----	10
Babbi Academy	
LA DOLCEZZA NON FINISCE QUI...-----	12
Sweetness does not end here...	

14

Basi

BASES

BASI LATTE -----	16
Milk Bases	
BASI PER GELATO GOURMET -----	19
Gourmet Gelato Mixes	
BASI FRUTTA -----	20
Fruit Bases	
NEUTRI ED INTEGRATORI -----	22
Stabilizers and Improvers	
PRODOTTI TECNICI -----	24
Technical Products	
AROMATIZZANTI -----	25
Powder Flavourings	

26

Miscele Complete

COMPLETE MIXES

MISCELE COMPLETE ALLE CREME -----	28
Cream Complete Mixes	
CIOCCOLATI -----	30
Chocolates	
MISCELE COMPLETE ALLA FRUTTA -----	32
Fruit Complete Mixes	
MISCELE PER GELATO SOFT -----	34
Mixes for Soft Gelato	
MISCELE COMPLETE PER GRANITE E CREME FREDDE -	37
Complete Mixes for Slushes and Creamy Sorbets	

38

Free From

FREE FROM

RISO NATURA E BASI PER SEMIFREDDI -----	40
Riso Natura and Semifreddo Bases	
BASI E MISCELE COMPLETE B-FREE -----	41
B-Free Bases and Complete Mixes	
GOLOSE B-FREE -----	42
B-Free Golose	
VARIEGATI B-FREE -----	43
B-Free Variegati	

44

Paste, Golose e Variegati

PASTES, GOLOSE AND VARIEGATI

PASTE PISTACCHIO -----	46
Pistachio Pastes	
PASTE NOCCIOLA -----	48
Hazelnut Pastes	
PASTE CLASSICHE -----	50
Traditional Pastes	
PASTE FRUTTA -----	54
Fruit Pastes	
GOLOSE -----	56
Golose	
VARIEGATI WAFERINI -----	58
Waferini Variegati	
VARIEGATI CLASSICI -----	60
Traditional Variegati	
VARIEGATI FRUTTA -----	62
Fruit Variegati	

64

Pasticceria & Bakery

PASTRY AND BAKERY

STABILIZZANTI E MISCELE COMPLETE PER PASTICCERIA	66
Stabilizer and Complete Mixes for Pastry	
PASTE E VARIEGATI LINEA "ONE" -----	68
"One" Pastes and Variegati	
FARCICREAM -----	70
Farcicream	
AROMATIZZANTI -----	72
Flavourings	
GLASSE E DECORAZIONI -----	74
Glazes and Decoration	

76

Coperture, Artistick, Topping, Cacao e Granelle

COVERINGS, ARTISTICK, TOPPING, COCOA AND GRAINS

COPERTURE E ARTISTICK -----	78
Coverings and Artistick	
TOPPING -----	80
Topping	
CACAO E GRANELLE -----	82
Cocoa and Grains	

84

Dulcis in fundo

DULCIS IN FUNDO

CREMADELIZIA -----	86
Cremadelizia	
CIOCCODELIZIA -----	90
Cioccodelizia	

94

Coni e Cialde

WAFFER CONES

CONI E CIALDE -----	96
Wafer Cones	
GAUFRETTE E DECORAZIONI -----	104
Gaufrettes and Wafer Decorations	
CIALDE E GAUFRETTE DA ASPORTO -----	108
Take Away Wafers and Gaufrettes	

110

Accessori e Legenda

TOOLS AND KEY

ACCESSORI -----	110
Tools	
LEGENDA -----	111
Key	

Una storia dolce dal 1952

A SWEET STORY SINCE 1952

Nel cuore della Romagna, regione ricca di tradizioni e cultura gastronomica, Attilio BABBI, classe 1906, crebbe alimentando fin da giovane il suo amore e la sua passione per l'arte dolciaria.

In the heart of Romagna, an Italian region rich in traditions and culinary culture, Attilio BABBI, born in 1906, grew up fuelling his love and passion for confectionery from an early age.



“ I MIEI VIENNESI, I MIEI WAFERS, SONO IL RISULTATO DI UNA COSTANTE RICERCA, DI UN CONTINUO SPERIMENTARE, DI UN'APPLICAZIONE SERIA, CHE HA SAPUTO TRASFORMARE NOBILI INGREDIENTI IN SPECIALITÀ IRRIPETIBILI

” MY VIENNESI, MY WAFERS ARE THE RESULT OF CONSTANT RESEARCHES, OF CONTINUOUS EXPERIMENTS, OF CAREFUL WORK THAT ENDED UP IN THE SUBLIME TRANSFORMATION OF NOBLES RAW MATERIALS IN UNIQUE SPECIALTIES

ATTILIO BABBI

Nel 1936 Attilio raccoglie la sfida di un suo conoscente e comincia il suo percorso formativo nel commercio, rappresentando nel suo territorio Aziende Dolciarie italiane ed estere di grande prestigio!

Erano i primi anni '50 quando avviene la svolta; Attilio inizia con passione l'attività di produttore di Coni, Cialde e Ingredienti per i Maestri Gelatieri della zona. L'attività ha subito successo e qualche anno più tardi, nel 1958, nonno Attilio realizza il suo sogno: quello di creare il "dolce perfetto", che regali un'esperienza di gusto indimenticabile. Fu così che nacquero i Viennesi e i Waferini, seguiti nel tempo da altre raffinate prelibatezze, amate fin da subito in Italia e nel resto del Mondo per la loro inimitabile fragranza.

Attilio viene affiancato in questa sua attività di produzione dal figlio Giulio e negli anni successivi dai tre nipoti. Oggi in Azienda insieme a Giulio, Presidente, e ai suoi tre figli, Piero, Gianni e Carlo, lavora la quarta generazione BABBI. La famiglia però non si limita a chi porta questo cognome; la famiglia per BABBI è l'insieme di tutte le collaboratrici ed i collaboratori che ogni giorno, con grande dedizione, operano all'interno e all'esterno dell'Azienda, portando con umiltà e passione, il nome Babbi "stampato a fuoco sul cuore".

In 1936, Attilio took on the challenge proposed by an acquaintance and began his training in trade skills, representing prestigious Italian and foreign confectionery companies in his territory!

The early 1950's marked the turning point, as Attilio passionately started producing cones, wafers and ingredients for gelato masters in the area. The business was successful and a few years later, in 1958, "nonno" (grandfather) Attilio fulfilled his dream: to create the "perfect dessert" that could offer an unforgettable experience of taste. Thus, the Viennesi and Waferini were born, followed over time by other exquisite delicacies, which immediately became very popular in Italy and the rest of the world for their inimitable fragrance.

From the very beginning of production, Attilio was joined by his son Giulio, and in the following years, by his three grandsons. Today, together with Giulio (CEO) and his three sons, Piero, Gianni and Carlo, the fourth Babbi generation works at the company. However, the family is not limited to those who bear this surname; for BABBI, the family is made up of all the workers who, every day and with great commitment, work inside and outside the Company, humbly and passionately bearing the name Babbi "imprinted in their hearts".



Qualità e Selezione

QUALITY AND SELECTION

Amore, passione e cura nella selezione e nella lavorazione delle materie prime sono il nostro segreto per creare ingredienti unici e inimitabili.

Love, passion and care in the selection and processing of raw materials are our secret to creating unique and inimitable ingredients.



La qualità dei nostri prodotti è un principio fondamentale, per questo garantiamo una costante e attenta selezione delle materie prime.

Realizziamo internamente tutte le fasi della produzione, dalla tostatura della frutta secca alla raffinazione delle paste; svolgiamo continui controlli per assicurare l'eccellenza dei nostri prodotti.

Siamo attenti alle abitudini dei nostri consumatori, alle loro richieste in continua evoluzione sia per esigenze salutari che culturali, grazie alle certificazioni AIC senza glutine, Kosher, Halal, Vegan.

La stessa cura e attenzione è rivolta anche al personale, con particolare attenzione alla tutela della loro salute e alla prevenzione degli infortuni.

La Politica Aziendale Integrata opera per il miglioramento dell'organizzazione, per l'eliminazione delle fonti di pericolo, per ridurre i rischi e le malattie professionali, per garantire la formazione e l'addestramento di tutto il personale, promuovendo una cultura della prevenzione.

Vogliamo crescere preservando l'ambiente in cui operiamo, attraverso un attento consumo delle risorse impiegate e cercando di migliorare costantemente l'efficienza dei processi.

Tutti questi impegni sono garantiti dalle certificazioni di Qualità ISO9001, Ambiente ISO14001 e Sicurezza ISO45001.

The quality of our products is a fundamental principle, which is why we guarantee a constant and careful selection of raw materials.

We carry out all stages of production in-house, from roasting the dried fruit to refining the pastries; we perform continuous checks to ensure the excellence of our products.

We are attentive to the habits of our consumers, to their ever-changing demands for both health and cultural needs, thanks to the AIC gluten-free, Kosher, Halal and Vegan certifications.

The same care and attention are also paid to our staff, with particular attention to protecting their health and preventing accidents.

The Integrated Company Policy works to improve the organization, to eliminate sources of danger, to reduce occupational risks and illnesses, to ensure the education and training of all staff members, and to promote a culture of prevention.

We want to grow by preserving the environment in which we operate, through careful consumption of the resources we use and by striving to constantly improve the efficiency of our processes.

All these commitments are guaranteed by the ISO 9001 Quality, ISO 14001 Environment and ISO 45001 Safety certifications.

La Qualità Babbi è certificata:
Babbi Quality is certified:



Babbi Academy

BABBI ACADEMY

Oltre 70 anni di esperienza fanno di Babbi l'azienda ideale a cui rivolgersi per muovere i primi passi o per approfondire le proprie conoscenze nel mondo del gelato artigianale, della pasticceria e nella ristorazione.

Over 70 years of experience makes Babbi the ideal partner to back you up during the start up of your activity and to support you in increasing your knowledge in gelato, pastry and restaurant sector.

01 Esperienza EXPERIENCE

Settantanni di esperienza hanno fornito a Babbi un bagaglio di nozioni, trucchi e segreti che lo rendono un partner di fiducia.

Seventy years of experience assure Babbi an outstanding knowledge of notions, tricks and secrets that represents a precious heritage.

02 Professionisti PROFESSIONALS

I docenti della Babbi Academy sono professionisti del settore disponibili ed entusiasti del loro lavoro.

Babbi technicians are experienced, original and creative.

03 Famiglia FAMILY

Entrare negli stabilimenti produttivi Babbi di Bertinoro è un'emozione unica, come entrare nella celeberrima Fabbrica di Cioccolato, Made in Romagna.

Entering Babbi factory in Bertinoro is a unique emotion, like entering the famous Chocolate Factory, Made in Romagna.

04 Sviluppo DEVELOPMENT

Babbi, con la sua rete di professionisti, può seguire passo dopo passo l'apertura, l'avviamento e lo sviluppo della tua gelateria, pasticceria o del tuo locale, offrendoti l'appoggio di esperti del settore in grado di fornirti tutte le conoscenze necessarie per gestire in autonomia il tuo business.

Babbi, with its wide network of professional, can follow you step by step in all phases, from the opening and start-up to the development of your Gelato shop, Pastry Shop or your business. Babbi can actually offer you the support of professionals and it is able to transfer you all the necessary know-how and expertise in order to make you run your own business independently.



I Maestri di Dolcezza Babbi

L'Attilio Babbi Academy vanta i migliori maestri gelatieri e pasticceri italiani. Unendo le loro abilità, Babbi è riuscita a creare un team di esperti in grado di rispondere ad ogni bisogno del mercato e di soddisfare ogni esigenza del cliente. I Maestri di Dolcezza Babbi sono una garanzia per la tua formazione nel settore e un supporto fondamentale che Babbi offre ai propri clienti per l'avviamento e l'apertura di nuove attività, ma anche per fornire una formazione continua e duratura nel tempo.

Babbi Experts

The Attilio Babbi Academy boasts the best Italian ice-cream masters and confectioners. Combining their skills, Babbi created a team of experts capable to meet every need of the market and customers. The Babbi's Sweetness Masters are a guarantee for your quality training and a fundamental support offered by Babbi for anyone wishing to open a business, but also to provide continuous and long-lasting training.



La Attilio Babbi Academy ha ottenuto la certificazione UNI ISO 21001:2018, la prima norma nazionale specifica per l'apprendimento nell'istruzione e nella formazione non formale.

The Attilio Babbi Academy has obtained the UNI ISO 21001:2018 certification, the first specific national standard for learning in education and in non-formal training.

“
**METTIAMO A TUA
 DISPOSIZIONE TUTTO
 IL NOSTRO SAPERE.
 OLTRE 70 ANNI
 DI ESPERIENZA FANNO
 DI BABBI L'AZIENDA IDEALE
 A CUI RIVOLGERSI PER
 MUOVERE I PRIMI PASSI
 O PER APPROFONDIRE LE
 PROPRIE CONOSCENZE
 SULLA NOBILE ARTE DEL
 GELATO.**

”
 “
 WE PUT ALL OUR
 KNOWLEDGE
 AT YOUR DISPOSAL.
 OVER 70 YEARS OF
 EXPERIENCE MAKES BABBI
 THE IDEAL PARTNER TO
 BACK YOU UP DURING
 THE START UP OF YOUR
 ACTIVITY AND TO SUPPORT
 YOU IN INCREASING
 YOUR KNOWLEDGE IN THE
 GELATO SECTOR.

”



La dolcezza non finisce qui...

SWEETNESS DOES NOT END HERE...

Il territorio, la sua storia e le sue tradizioni sono da sempre la nostra linfa vitale. L'amore per queste terre si traduce in attività legate all'ambiente, allo sport e al sociale.

The history and traditions of our region have always been our lifeblood. The love for these lands translates into environmental, sport and social activities.



Babbi per la Romagna

BABBI FOR ROMAGNA

Nell'ambito della promozione del turismo in Romagna, Babbi è diventato nel 2012 partner di "Una Certa Romagna", associazione tra comuni della Romagna nata per sostenere e diffondere le tradizioni e le eccellenze culturali del territorio attraverso fiere, eventi e manifestazioni.

In 2012 Babbi became partner of "Una Certa Romagna", an association between some municipalities of Romagna that aims at supporting and widespreading the traditions and the best cases of the region through events, exhibitions and fairs.



Babbi per AVSI

BABBI FOR VOLUNTARY ASSOCIATION AVSI

Dal 2008 Babbi collabora con AVSI, Associazione Volontari Servizio Internazionale, organizzazione no-profit impegnata con progetti di cooperazione allo sviluppo in tutto il mondo. Babbi organizza ogni anno eventi aziendali il cui ricavato viene interamente devoluto ad AVSI.

Since 2008 Babbi has cooperated with AVSI, a no-profit Association of Volunteers for International Aid, engaged in cooperation projects all over the world. Every year Babbi organizes some business events and devolves the gain to AVSI.



Babbi per Romagna Solidale ONLUS

BABBI FOR ROMAGNA SOLIDALE

Dal 2010 Babbi è socio fondatore di Romagna Solidale Onlus, una fondazione di imprese della Romagna che promuove lo sviluppo del territorio romagnolo attraverso progetti solidali di intervento, studi sulle problematiche sociali attuali e donazioni dirette ad Enti, ONLUS e altre Associazioni.

Babbi is a charter member of the Romagna Solidale Foundation since its establishment in 2010, a Corporate Foundation that promotes the Romagna region through solidarity projects, analysis of international social problems and donation to no-profit and solidarity associations.



Babbi per l'Ambiente

BABBI FOR ENVIRONMENT

Attenta all'ambiente, al territorio e all'eco-sostenibilità, Babbi ha scelto di investire nell'energia fotovoltaica dotando lo stabilimento di Bertinoro di pannelli fotovoltaici da 350 kwh. Ad oggi, grazie a una produzione di circa 400.000 kwh all'anno, ha evitato l'immissione in atmosfera di oltre 235.000 kg di anidride carbonica.

Babbi has always been conscientious about environmental issues and eco-sustainability; this is why Babbi has decided to invest in the photovoltaic energy and installed 350 kWh solar panels on the establishment in Bertinoro. Thanks to a production of 400.000 kWh per year Babbi has prevented 235.000 kilograms of carbon dioxide to pollute the air.



Babbi per lo Sport

BABBI FOR SPORT

L'amore per la Romagna unito all'amore per lo sport, ha portato Babbi a diventare nel 2000 sostenitore di due squadre di calcio dilettantistiche (Torre Del Moro Calcio e Torre Del Moro Futsal) e nel 2007 sponsor del Volley Club Cesena, storica Polisportiva Cesenate.

The love Babbi naturally feels for its region and for sport is the reason why in 2000 it started supporting two amateur soccer teams and in 2007 it became sponsor of Volley Club Cesena, a multisports facility in Cesena.

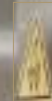


Babbi per l'Università

BABBI FOR UNIVERSITY

Dall'amore per la sua regione e la volontà di sostenere le eccellenze locali e dal sostegno delle nuove generazioni, nasce una collaborazione tra Babbi e Alma Mater Studiorum che si concretizza in progetti di ricerca per il miglioramento e aggiornamento dell'Azienda, testimonianza della costante ricerca di innovazione e della fiducia che Babbi ripone nell'Università e nelle giovani menti dei ricercatori.

The Emilia Romagna region features the most ancient University in the world: the University of Bologna (Alma Mater Studiorum) with whom Babbi constantly cooperates through projects of research that demonstrate the trust Babbi puts in education and in new generations.



Basi

BASES

Dal 1952 la passione di Babbi per il buono, il genuino e la tradizione ha portato alla creazione di ingredienti per gelato artigianale di altissima qualità, basi di pura bontà per il gelatiere che vuole offrire il meglio nel suo locale.

Since 1952 Babbi's love of good, genuine food and tradition have led to the creation of ingredients for excellent, top quality artisan ice cream. These offer excellent bases for the ice cream maker wishing to offer the best product in his shop.

Basi Latte

MILK BASES



GELATO



RISTORAZIONE



1.03.06

BASE PANNA 50 (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS)

Capospite delle basi Babbi, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca.
Rich in proteins, milk and fresh cream taste.



8 2,00 50 Latte/Milk ! AIC

1.43.37

BASE PANNA TOP (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS)

Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine, aroma di latte e panna fresca.
Excellent stability in the display, rich in proteins, milk and fresh cream taste.

8 1,00 50 Latte/Milk ! AIC

1.48.01

BASE TOP 50 S.A. (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS)

Grande stabilità in vetrina, ricca di proteine. Senza aromi.
Excellent stability in the display, rich in proteins, flavoring-free.

8 1,00 50 Latte/Milk ! GLUTEN FREE

1.13.40

BASE BABBI 50 C/F

Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, eccellente spatolabilità, aroma delicato di latte.
It can be used with hot or cold process, excellent scoopability, delicate milk taste.

8 2,00 50 Latte/Milk ! ! AIC

1.48.37

BASE BABBI LATTE 50 N.E.

Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura. Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità.
Emulsifiers-free base with excellent overrun and structure. It is rich in vegetable fibers and it always guarantees perfect scoopability.

8 1,00 50 Latte/Milk ! ! GLUTEN FREE

1.13.12

BASE DOPPIA PANNA 50 C/F

Ottima stabilità in vetrina, calda al palato, struttura cremosa e alto overrun. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna.
Excellent stability in the display, warm to the palate, creamy texture and high overrun. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.

8 1,00 50 Latte/Milk ! ! GLUTEN FREE LACTOSE FREE

1.48.46

BASE NOVOGEL BABBI 75

Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo. Assenza di aromi, performance in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità.
Low dosage base and versatile use. Flavouring-free, clean mouthfeel and of stability in every condition.

6 1,50 75 Latte/Milk ! ! AIC

1.46.82

BASE TOP 100 S.A. (SENZA GRASSI VEGETALI / WITHOUT VEGETABLE FATS)

Ricca di proteine e grassi del latte. Esalta le paste caratterizzanti con un'ottima stabilità. Senza aromi.
Rich in milk proteins and fats. It enhances the taste of pastes with an excellent stability.

8 1,00 100 Latte/Milk ! AIC

1.13.41

BASE BABBI 100 C/F

Eccellente spatolabilità e struttura in vetrina, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo, aroma delicato di latte.
Excellent scoopability and structure in the display, mild milk taste. It can be used with hot or cold process.

8 2,00 100 Latte/Milk ! ! GLUTEN FREE

1.48.29

BASE EASY 100 F

Ideata principalmente per ottenere stabilità e resa ottimale con metodo di utilizzo a freddo. Senza aromi.
Created to achieve stability with cold method. Flavouring-free.

8 1,00 100 Latte/Milk ! GLUTEN FREE

1.47.27

BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi.
Excellent performances in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Flavouring-free.

8 1,00 100 Latte/Milk ! ! GLUTEN FREE LACTOSE FREE

1.14.65

BASE DOPPIA PANNA 100 C/F

Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina. Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Leggero aromatizzazione di panna.
Excellent performance in terms of creaminess and stability of gelato in the display. High overrun and warm to the palate. It can be used with hot or cold process. Light taste of cream.

8 1,00 100 Latte/Milk ! ! AIC GLUTEN FREE LACTOSE FREE

1.48.20

BASE TUTTO LATTE 125 S.A.

Utilizzo con solo latte e zucchero. Garantisce un gelato stabile, caldo al palato e ad alto overrun. Senza aromi.
To be used with the only addition of milk and sugar. It ensures a stable gelato, warm to the palate and with high overrun. Flavoring-free.

6 1,25 125 Latte/Milk ! GLUTEN FREE

1.43.11

BASE 150 "CLAUDIO"

Idonea per gelati "alti", elevata stabilità. Aroma deciso di latte e panna.
Suitable for "mountain-shape" gelato, high stability. Strong taste of milk and cream.

8 1,00 150 Latte/Milk ! AIC

Icona	Nome Prodotto	Descrizione	Pacchetti	Peso (kg)	Volumi (L)	Ingredienti	Temperatura	Alimenti
	1.03.14 BASE PANNA 200 Struttura ricca e cremosa, semplicità di utilizzo. Aroma delicato di panna. <i>Rich structure and creamy texture, easy to use. Delicate cream taste.</i>	8	2,00	200	Latte/Milk			
	1.48.05 BASE BABBI MIX 250 C/F Ricetta semplice con sola aggiunta di acqua e zucchero, utilizzo sia a caldo che a freddo. Delicato aroma di latte. <i>Simple recipe with the only addition of water and sugar, to be used with hot or cold process. Slight milk taste.</i>	8	1,00	250	Acqua/Water			
	1.48.48 BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. <i>High dosage base for the preparation of artisan lactose-free gelato with a delicate natural aroma of milk.</i>	8	1,00	250	Acqua/Water		 	
	1.47.0147 BASE SUPER CREMOSA Base ad alta grammatura da realizzare con metodo a caldo. Contiene grassi vegetali e animali per garantire struttura, tenuta e spatolabilità. La base è aromatizzata al gusto panna. Consigliata per un gelato ricco e caldo. <i>Highly creamy base to be made by the hot method. Contains vegetable and animal fats to ensure structure, hold and spreadability. The base is cream-flavoured. Recommended for a rich, warm ice cream.</i>	8	1,00	230	Latte/Milk			
	1.14.57 BASE CACAO 200 C/F Contiene una miscela di pregiati cacao, possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo con la sola aggiunta di latte e zucchero. <i>It contains a fine blend of cocoa, to be used with hot or cold process with the only addition of milk and sugar.</i>	8	1,00	200	Latte/Milk			
	1.43.03 BASE PER GELATO CALDO Base per Gelato Semifreddo a temperatura negativa. <i>Powder base for gelato semifreddo at negative temperature.</i>	14	1,00	340	Latte/Milk		 	
	1.48.52 BASE COMPLETA LATTE 330 C/F Utilizzo con la sola aggiunta di acqua, struttura compatta e stabile. Senza aromi. <i>To be used with the only addition of water. Compact structure and high stability. Flavouring-free.</i>	5	2,00	500	Acqua/Water			
	1.48.53 BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	8	1,00	330	Latte/Milk		 	
	1.14.89 LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00		1 kg + 3 L latte/milk + pasta aromatizzante/flavouring paste			
	1.14.96 LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00		1 kg + 3 L latte/milk + pasta aromatizzante/flavouring paste			
	1.48.22 RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00		1,25 kg + 2 L acqua/water + pasta aromatizzante q.b./flavouring paste as required		 	
	1.48.24 RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25		1,25 kg + 2,5 L acqua/water + pasta aromatizzante q.b./flavouring paste as required		 	

Basi per Gelato Gourmet GOURMET GELATO MIXES



1.48.34

**GOURMET MIX
(PER GELATI GOURMET / FOR SAVORY GELATO)**
Semilavorato studiato per realizzare con semplicità gelati gastronomici e gourmet, a basso tenore di dolcezza ed è semplice realizzazione.
Semi-finished product easy to use for the production of savoury gourmet gelato, low sweetness level.



7 | 1,25 | 330 | Acqua/Water
Latte/Milk

1.48.35

**HAPPY HOUR MIX
(PER SORBETTI ALCOLICI / FOR ALCOHOLIC SORBETS)**
Stabilizzante in polvere per la produzione di fantasiosi sorbetti alcolici e cocktail.
Powder stabilizer for the production of alcoholic sorbets and cocktail gelato.



7 | 1,25 | 150 | Acqua/Water

Basi Frutta

FRUIT BASES



GELATO



RISTORAZIONE



Icona	Nome Prodotto	Descrizione	Quantità	Peso	Temperatura	Acqua/Water	Icone
	1.43.36 BASE FRUTTA TOP 50 Utilizzo a freddo e caldo, ottima cremosità e trasparenza al gusto. <i>It can be used with hot or cold process, excellent creaminess, clean taste.</i>	8	1,00	50	Acqua/Water		
	1.14.38 BASE FRUTTA 50 SDL C/F Gelato compatto e spatolabile, stabile anche in condizioni di conservazione non ottimali. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a well scoopable and compact gelato, highly stable in the show case. It can be used with hot and cold process.</i>	8	2,00	50	Acqua/Water		
	1.48.13 BASE FRUTTA SPECIAL 50 Gelato cremoso e caldo al palato, eccellente stabilità. Ottima resa di gusto e colore. Utilizzo a freddo e caldo. <i>To obtain a creamy gelato warm to the palate. It gives excellent results in terms of color and flavour.</i>	8	1,00	50	Acqua/Water		
	1.48.23 BASE LIMONE 50 Base senza derivati del latte specificatamente dedicata alla realizzazione del gusto limone. Alta versatilità, aromatizzata con oli essenziali naturali. <i>Dairy-free base specific for lemon gelato. High versatility, rich in natural essential oils.</i>	8	1,00	50	Acqua/Water		
	1.48.38 BASE BABBI FRUTTA 75 N.E. Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti. <i>Emulsifiers-free base for the creation of sorbets with a reduced incorporation of air. It allows to have a more intense color and an accentuated flavor compared to a base with emulsifiers.</i>	8	1,00	75	Acqua/Water		
	1.03.36 BASE FRUTTA BABBI 100 SDL C/F Eccellente stabilità e semplicità di utilizzo sia a freddo che a caldo. <i>Excellent stability and easy to use with hot or cold process.</i>	8	2,00	100	Acqua/Water		
	1.48.54 BASE FRUTTA B-FREE Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. <i>Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.</i>	8	1,00	500	Acqua/Water		
	1.43.38 BASE FRUTTA NATURA (con fruttosio / with fructose) Base completa senza saccarosio e con fruttosio. Idonea per l'utilizzo con alta percentuale di frutta. <i>Ready-to-use base with fructose. Suitable to be used with high fruit percentage.</i>	10	1,00	500	Acqua/Water		
	1.28.01 BASE LIQUIDA FRUITGEL (secchiello / plastic bucket) Base liquida pronta da utilizzare con frutta o paste e la sola aggiunta di acqua. <i>Liquid-base. Ready to be used with fruit or pastes with the only addition of water.</i>	4	3,00	500	Acqua/Water		
	1.15.22 FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water + frutta/pasta aromatizzante secondo ricetta / fruit/flavouring paste as required		 	

Neutri ed Integratori

STABILIZERS AND IMPROVERS



Neutri / STABILIZERS

Icona	Numero	Nome	Descrizione	Quantità	Tempo	Uso	Temperatura	Gluten Free	Vegan	Sugar Free	
	1.46.76	NEUTRO CREME TOP 5	Neutro tradizionale a caldo, senza aromi. Pure stabilizers, flavourings-free. For hot process.	8	1,00	3 - 5	Latte/ Milk				
	1.46.83	NEUTRO UNIVERSALE 5	Neutro senza emulsionanti per la preparazione di gelati base latte e di sorbetti alla frutta. Utilizzo sia a caldo che a freddo. Emulsifiers-free pure stabilizer useful for the preparation of traditional gelato and fruit sorbet. It can be used both for hot and cold process.	8	1,00	3 - 5	Acqua/ Water				
	1.48.55	NEUTRO CREME SUPREMO 10	Neutro arricchito di un mix di fibre vegetali per rallentare lo scioglimento del gelato aumentando il corpo. Pure stabilizers enriched with a mix of vegetable fibers to slow gelato melting by increasing its texture.	8	1,00	6 - 10	Latte/ Milk				
	1.48.58	NEUTRO UNIVERSALE 10 C/F	Neutro puro con ingredienti attivi e funzionali a «freddo». Ottima capacità emulsionante. Contiene fibre. Non contiene aromi. Pure neuter with fully active ingredients at room temperature. High emulsifying capability. It contains fibres and no added flavourings.		8	1,00	7 - 10	Acqua/ Water			

Integratori / IMPROVERS

Icona	Numero	Nome	Descrizione	Quantità	Tempo	Uso	Temperatura	Gluten Free	Vegan	Sugar Free
	1.03.12	CORPO	Aumenta la spatolabilità del gelato riducendone contemporaneamente la dolcezza. It helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.	8	2,00	20 - 40	-			
	1.43.23	EFFEUNO	Apporta fibre e polisaccaridi per un gelato più pastoso, previene lo scioglimento rapido. It adds fibres and polysaccharides for a denser Gelato, preventing the quick melting.	8	1,00	10 - 50	-			
	1.03.17	SOFFIPAN	Mix di grassi e solidi del latte perfettamente bilanciati per un gelato più ricco e cremoso. Perfectly balanced milk fats and solids mix that can be used to obtain a richer and creamier Gelato.	14	1,00	20 - 40	-			
	1.43.04	NATURA PAN	Grassi nobili del latte per un gelato più vellutato e ricco di gusto. Può sostituire la panna fresca. Isolated milk fats used to obtain a silky and full-flavoured Gelato. It can replace fresh cream.	8	1,00	40 - 60	-			
	1.43.01	CREMOSO PIÙ	Mix di grassi vegetali raffinati utile ad aumentare l'overrun; rende il gelato più soffice e caldo al palato. This mix of refined vegetable fats helps increasing the overrun. It can be used to obtain a softer Gelato, warm to the palate.	6	1,00	20 - 40	-			
	1.28.26	EASY PAN	Mix di grassi vegetali raffinati utile ad integrare o sostituire completamente i grassi del latte o panna. Refined vegetable fats mix that can be used to replace partly or totally milk or cream fats.	6	1,00	QB/AR	-			
	1.28.25	PIÙ PROTEINA	Selezionate proteine nobili del latte per una tessitura più fine ed un gelato stabile in vetrina. Raccomandato nella produzione con metodo combinato. Isolated milk proteins that can be used to obtain a silky texture and improve gelato stability in the display. It is highly recommended with "combined-method" process.	8	1,00	QB/AR	-			

Prodotti tecnici TECHNICAL PRODUCTS



Aromatizzanti POWDER FLAVOURINGS



1.48.31	STABIL CREAM LACTOSE FREE Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Stabilizer for cream and positive temperature pastry.</i>	8	1,00	20 - 50		
1.28.12	TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO / GLASS JAR) Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	6	1,20	QB/AR		
1.28.0102	GLUKY 3 KG Sciroppo di glucosio ad alto DE per aumentare la spatolabilità del gelato e ridurre la dolcezza. <i>High DE glucose syrup that helps increasing Gelato scoopability and reducing sweetness.</i>	4	3,00	QB/AR		
1.60.01	SCIROPPIO Zucchero invertito, adatto per il bilanciamento del gelato e di torte semifreddo. Possiede proprietà antiossidanti, indicato anche per macedonie di frutta. <i>Inverted sugar, helps balancing Gelato and Semifreddo cakes. It is rich in antioxidant properties and is also recommended in fruit salads.</i>	4	3,00	QB/AR		
2.06.44	LATTE IN POLVERE SCREMATO (SACCHETTO / BAG) Latte in polvere scremato ad alto contenuto di proteine nobili, utile ad aumentare il contenuto di solidi del latte per un gelato più ricco e cremoso. <i>Skimmed milk powder rich in noble proteins. It adds milk solids in order to obtain a richer and creamier Gelato.</i>	12	1,00	QB/AR		
2.05.65	SUPER SOFFICE Miscela di emulsionanti in pasta utile ad aumentare la cremosità di gelati e sorbetti, riducendo la sensazione di freddo. <i>Emulsifiers mix that can be used to obtain creamier Gelato and Sorbets, reducing the cold perception.</i>	1	5,00	QB/AR		

1.48.59	CHANTILLY 60 Aroma di crema chantilly. <i>Chantilly cream flavour.</i>		8	1,00	60	
1.03.04	FIOTTO 10 - 12 Aroma latte. / Milk flavourings.	10	1,00	10 - 12		
1.48.33	MASCARPONE 40 - 50 Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco. <i>Cream powder with mascarpone flavourings.</i>	8	1,00	40 - 50		
1.48.04	MILK & CREAM 10 - 12 Aroma latte e panna. <i>Milk and cream aroma.</i>	10	1,00	10 - 12		
1.03.38	YOGHITO 30 Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco. <i>Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.</i>	8	1,00	30		
1.30.0103	ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE Liquorice powder extract.	8	0,50	25		
1.30.13	CAFFÈ LIOFILIZZATO Powder Coffee	7	1,00	25		
1.48.30	QUARK 50 Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere. <i>"Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.</i>	8	1,00	50		



Miscele Complete

COMPLETE MIXES

Tutta la qualità degli ingredienti Babbi racchiusa in pratiche miscele complete in polvere, per ottenere un gelato di altissima qualità, ottimizzando i tempi e l'organizzazione del lavoro all'interno del locale.

All Babbi ingredients quality is contained in useful complete powder mix, to obtain a high quality ice cream, optimizing time and organization of work.

Miscele Complete alle creme

CREAM COMPLETE MIXES



GELATO



GELATO SOFT



BEVANDE



1.43.09

LATTELATTE CAPPUCCINO
CAPPUCCINO



8



1,25



1,25 kg
+ 3 L latte/milk



!



GLUTEN FREE

1.48.06

LATTELATTE CHEESECAKE

8

1,00

1 kg
+ 2,5 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.14.87

LATTELATTE CIOCCOLATO
CHOCOLATE

8

1,25

1,25 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.14.88

LATTELATTE FIODILATTE
MILK CREAM

8

1,25

1,25 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.48.21

LATTELATTE SALTED CARAMEL

8

1,25

1,25 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.14.85

LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI
YELLOW VANILLA WITH SEEDS

8

1,25

1,25 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.14.86

LATTELATTE YOGURT
YOGHURT

8

1,25

1,25 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.47.0179

LATTELATTE YOGURT B-FREE
YOGHURT

8

1,25

1,25 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE SUGAR FREE

1.14.89

LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE
NEUTER FOR AROMATIC PASTES

8

1,00

1 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.14.96

LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE
NEUTER FOR CLASSIC PASTES

8

1,00

1 kg
+ 3 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

1.14.60

RICOTTA MIX 400
RICOTTA CHEESE

8

1,00

1 kg
+ 2,5 L latte/milk

!

AIC

1.43.02

FROZEN YOGURT MIX

6

1,60

1,6 kg
+ 6 L latte/milk

!

AIC

1.48.41

FROZEN YOGURT "GRECO"
GREEK FROZEN YOGURT

6

1,60

1,6 kg
+ 5 L latte/milk

!

GLUTEN FREE

Cioccolati

CHOCOLATES



GELATO



GELATO SOFT



1.48.49

ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO DARK CHOCOLATE FROM ECUADOR Y SANTO DOMINGO

Prodotto frutto della ricerca sensoriale sulle origini delle fave di cacao. Non solo una singola provenienza, bensì due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate.

Product born from the sensory research on the origins of cocoa beans. Not a single origin, but two different ones: the fine chocolate from Ecuador meets the exquisite Dominican Cocoa in a unique harmony of floral aroma, acidity and fruity fragrance.



5

1,64

1,64 kg + 2 L
acqua/ water

1.48.18

SELEZIONE BIANCO BABBI WHITE CHOCOLATE SELECTION BABBI

Ricco di vero cioccolato bianco e senza l'aggiunta di aromi, esprime in modo equilibrato tutto il gusto tipico del cioccolato bianco, coniugando una struttura piena e stabile. Particolarmente adatto all'utilizzo di variegati o Golose Babbi.

Rich in true white chocolate and without the addition of any flavourings, this product frees the typical white chocolate flavours. It gives gelato a full and stable structure. Particularly suitable to be enriched with Variegati and Golose Babbi.

5

1,60

1,6 kg + 2,4 L
acqua/ water

1.48.12

SELEZIONE FONDENTE BABBI DARK CHOCOLATE SELECTION BABBI

Cioccolato fondente come primo ingrediente, la struttura è piena ed avvolgente. Il colore scuro e la grande versatilità lo rendono il prodotto ideale sia in purezza che personalizzato con variegati o elementi aromatizzanti.

With dark chocolate as first ingredient, this product gives gelato a full and rich structure. The dark colour and the great versatility makes the product ideal to be used in purity as well as matched with variegated or other aromatizing products.

6

1,80

1,8 kg + 2,2 L
acqua/ water

1.43.16

CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI) EXTRA DARK CHOCOLATE (WITH PIECES)

Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. La scelta giusta per chi cerca un cioccolato senza compromessi.

Extra dark with a black colour, an exceptional long-lasting flavour and deep roasting notes. The right choice for lovers of a chocolate without compromises!

6

1,60

1,6 kg + 2,3 L
acqua/ water

1.14.87

LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE

Il gelato al cioccolato nel segno della tradizione e facilmente realizzabile con la sola aggiunta di latte. Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati.

The traditional milk chocolate gelato, easy to prepare simply adding milk. A complete product with constant result, a stable structure and suitable for every taste.

8

1,25

1,25 kg + 3 L latte/
milk

1.17.22

RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE

Il piacere del cioccolato al latte, ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio. Un gelato adatto a vegani ed intolleranti, ma senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale.

All the pleasure of milk chocolate but sugar-free (with fructose) and lactose-free. A gelato suitable for vegans and intolerant consumers, still characterized by the creaminess of an artisan gelato.

6

1,60

1,60 kg + 2,5 L
acqua/ water

1.48.57

RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE

Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica.

This version contains fructose and it is enriched by cocoa beans pieces, for a unique experience.

6

1,65

1,65 kg + 2,3 L
acqua/ water

1.48.45

RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA

Il piacere del cioccolato fondente, ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. Un prodotto moderno per soddisfare i palati più esigenti.

All the pleasure of dark chocolate without any added sugars: intense and persistent, strong aroma, very simple to use, sweetened with Stevia. A modern product to satisfy most demanding gelato lovers.

6

1,60

1,60 kg + 2,5 L
acqua/ water

2.16.78

COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI) DARK CHOCOLATE CHIPS

2

4,00



2.06.86

COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI) MILK CHOCOLATE CHIPS

2

4,00



2.06.31

COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI) WHITE CHOCOLATE CHIPS

2

4,00



Miscele Complete alla frutta

FRUIT COMPLETE MIXES



1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.16.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI) PINEAPPLE (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WATERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.46.91	LATTE LATTE BANANA (CON PEZZI) (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk		
1.43.39	LATTE LATTE COCCO COCONUT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk		
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		

1.16.05	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI) STRAWBERRY (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.16.01	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI) MIX BERRIES (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.13	FRUTTAFRUTTA KIWI	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.16.06	FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI) LEMON (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.49	FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI) (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.16.02	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI) GREEN APPLE (WITH PIECES)	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta / fruit and flavouring paste as required		
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water		

Miscele per Gelato Soft

MIXES FOR SOFT GELATO



Smart Soft



1.48.07	SMART SOFT CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/ water	
1.48.09	SMART SOFT VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/ water	
1.48.08	SMART SOFT YOGURT YOGHURT	5	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/ water	
1.48.11	SMART SOFT NEUTRO NEUTER	6	1,50	1,50 kg + 3 L acqua/ water	

Lattelatte



1.43.09	LATTELATTE CAPPUCCINO CAPPUCCINO	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.48.06	LATTELATTE CHEESECAKE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/ milk	
1.14.87	LATTELATTE CIOCCOLATO CHOCOLATE	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.14.88	LATTELATTE FIORDILATTE MILK FLAVOUR	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.48.21	LATTELATTE SALTED CARAMEL	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.14.85	LATTELATTE VANIGLIA GIALLA CON SEMI YELLOW VANILLA WITH SEEDS	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.14.86	LATTELATTE YOGURT YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.47.0179	LATTELATTE YOGURT B-FREE YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/ milk	
1.14.89	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE AROMATICHE NEUTER FOR AROMATIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte/ milk	
1.14.96	LATTELATTE NEUTRO PER PASTE GRASSE NEUTER FOR CLASSIC PASTES	8	1,00	1 kg + 3 L latte/ milk	
1.14.60	RICOTTA MIX 400 RICOTTA CHEESE	8	1,00	1 kg + 2,5 L latte/ milk	
1.43.02	FROZEN YOGURT MIX	6	1,60	1,6 kg + 6 L latte/ milk	
1.48.41	FROZEN YOGURT "GRECO" GREEK FROZEN YOGURT	6	1,60	1,6 kg + 5 L latte/ milk	

Riso Natura



1.17.20	RISO NATURA FIOR DI RISO MILK FLAVOUR	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	
1.17.22	RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water	
1.48.22	RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/ water + pasta oleosa come da ricetta/ classic paste as required	
1.48.24	RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water + pasta oleosa come da ricetta/ classic paste as required	
1.48.45	RISO NATURA STEVIA FONDENTE DARK CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/ water	
1.48.40	RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VANILLA SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water	

Fruttafrutta

					
1.15.03	FRUTTAFRUTTA ANANAS PINEAPPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.04	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA WATERMELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.36	FRUTTAFRUTTA ARANCIA ROSSA BLOOD ORANGE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.08	FRUTTAFRUTTA FRAGOLA STRAWBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.09	FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.30	FRUTTAFRUTTA LAMPONE RASPBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.11	FRUTTAFRUTTA LIMONCELLO	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.12	FRUTTAFRUTTA LIMONE LEMON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.14	FRUTTAFRUTTA MANDARINO MANDARIN	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.32	FRUTTAFRUTTA MARACUJA PASSION FRUIT	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.16.07	FRUTTAFRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	  
1.15.16	FRUTTAFRUTTA MELA VERDE GREEN APPLE	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.17	FRUTTAFRUTTA MELONE MELON	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.31	FRUTTAFRUTTA MIRTILLO BLUEBERRY	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.19	FRUTTAFRUTTA PESCA GIALLA YELLOW PEACH	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.21	FRUTTAFRUTTA UVA GRAPES	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	 
1.15.22	FRUTTAFRUTTA NEUTRO PER FRUTTE NEUTER FOR FRUITS	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/ water + frutta e pasta aromatizzante secondo ricetta / fruit and flavouring paste as required	 
1.03.20	LEMON MIX 400	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water	

Miscele Complete
per Granite e Creme fredde

COMPLETE MIXES FOR SLUSHES AND CREAMY SORBETS



1.16.2002 BASE GRANITA AMARENA
BLACK (SOUR) CHERRY



10 1,00

1,00 kg + 4 L acqua/water



1.16.2001 BASE GRANITA ARANCIA
ORANGE

10 1,00

1,00 kg + 4 L acqua/water



1.16.2004 BASE GRANITA COLA
COKE

10 1,00

1,00 kg + 4 L acqua/water



1.16.2000 BASE GRANITA LIMONE
LEMON

10 1,00

1,00 kg + 4 L acqua/water



1.16.2003 BASE GRANITA MENTA
MINT

10 1,00

1,00 kg + 4 L acqua/water



1.46.73 CREMA FREDDA CAFFÈ
COFFEE CREAMY SORBET

10 0,80

0,8 kg + 1,5 L latte/milk + 0,5 L
panna/cream + 10 caffè/coffees







Free From

Tradizione e innovazione sono due componenti fondamentali per Babbi. L'attenzione per il cliente e le sue abitudini alimentari in continua evoluzione è alla base di ogni nostra creazione. Nelle proposte FREE FROM golosi gelati senza lattosio, senza zuccheri aggiunti e gelati Vegan. Proposte che strizzano l'occhio alle nuove tendenze, senza rinunciare al gusto.

Tradition and innovation are two key components for Babbi. Attention to customers and their ever-changing eating habits is the basis of all our creations. The "FREE FROM" proposals include delicious lactose-free, no added sugar, Vegan ice creams. Proposals that wink at new trends, without sacrificing flavour.

Riso Natura e Basi per Semifreddi

RISO NATURA AND SEMIFREDDO BASES



Basi e Miscele Complete B-Free

B-FREE BASES AND COMPLETE MIXES



Riso Natura

Icona	Articolo	Pacchetti	Prezzo	Contenuto	Preparazione	Conservazione	Certificazioni
	1.17.20 RISO NATURA FIOR DI RISO MILK FLAVOUR	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water			AIC, VEGAN
	1.17.22 RISO NATURA CIOCCOLATO CHOCOLATE	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/water			AIC, VEGAN
	1.48.57 RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK EXTRA DARK CHOCOLATE	6	1,65	1,65 kg + 2,3 L acqua/water			AIC, VEGAN
	1.48.22 RISO NATURA NEUTRO NEUTER	8	1,00	1,25 kg + 2 L acqua/water + pasta aromatizzante q.b./flavouring paste as required			GLUTEN FREE, VEGAN
	1.48.24 RISO NATURA BASE STEVIA NEUTER SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water + pasta aromatizzante q.b./flavouring paste as required			AIC, VEGAN, SUGAR FREE
	1.48.45 RISO NATURA STEVIA FONDENTE CHOCOLATE SWEETENED WITH STEVIA	6	1,60	1,60 kg + 2,5 L acqua/water			AIC, VEGAN, SUGAR FREE
	1.48.40 RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA VANILLA SWEETENED WITH STEVIA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water			AIC, VEGAN, SUGAR FREE

Basi per Semifreddi / SEMIFREDDO BASES

	1.17.24 RISO NATURA BASE DESSERT Base in polvere per semifreddi vegani. Powder base for vegan semifreddo cakes.	7	1,00	0,4 kg + 0,5 L acqua/water + pasta caratterizzante come da ricetta / flavouring paste as required			AIC, VEGAN
	1.49.29 PRONTO MOUSSE B-FREE Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. Complete mix for mousses, bavarois and other cold pastry preparation without added sugars.		8	1,00	200 - 250		AIC, SUGAR FREE

Basi B-FREE / BASES

Icona	Articolo	Pacchetti	Prezzo	Contenuto	Preparazione	Conservazione	Certificazioni
	1.48.53 BASE LATTE B-FREE Base completa per la realizzazione di gelati alle creme senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. Complete base to make cream flavoured gelato with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.	8	1,00	500	Latte/Milk		GLUTEN FREE, SUGAR FREE
	1.48.54 BASE FRUTTA B-FREE Base completa per la realizzazione di sorbetti senza zuccheri aggiunti. Il prodotto può essere utilizzato sia con metodo a caldo che a freddo. Non contiene aromi. Complete base to make sorbets with no added sugar. The product can be used with both the hot and cold method. No flavourings.	8	1,00	500	Acqua/Water		GLUTEN FREE, VEGAN, SUGAR FREE

Miscele Complete B-FREE / COMPLETE MIXES

	1.47.0179 LATTE LATTE YOGURT B-FREE YOGHURT	8	1,25	1,25 kg + 3 L latte/milk			GLUTEN FREE, SUGAR FREE
	1.16.07 FRUTTA FRUTTA MATCHA B-FREE MATCHA TEA	8	1,25	1,25 kg + 2,5 L acqua/water			GLUTEN FREE, VEGAN, SUGAR FREE

I prodotti in polvere della linea B-Free devono essere miscelati con cura. Si consiglia l'impiego di acqua o latte tiepido (40°C) per favorirne la solubilizzazione completa.

The powder products of the B-Free line must be mixed with care. We recommend the use of warm water or milk (40°C) till complete solubilisation.

Golose B-Free
B-FREE GOLOSE



Variegati B-Free
B-FREE VARIEGATI



1.23.0124 GOLOSA NOCCIOLA B-FREE
Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti.
Smooth hazelnut cream, medium roast, persistent flavour, no added sugar.



4 3,00

1.28.0104 GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE
Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti.
Peanut fluid cream with intense taste and sugar free.



4 3,00

1.23.0123 GOLOSA PISTACCHIO B-FREE
Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde.
Smooth pistachio cream with an intense flavour and no added sugar. Green colour.



4 3,00



1.26.71 VARIEGATO CRANBERRY B-FREE
Variegato di frutta con mirtillo rosso (40%), senza zuccheri aggiunti.
Fruit variegate with cranberry (40%), no added sugar.



4 3,00

1.26.70 VARIEGATO PESCA B-FREE
Variegato di frutta con pesca (45%), senza zuccheri aggiunti.
Fruit variegate with peach (45%), no added sugar.



4 3,00



Paste, Golose e Variegati

PASTES, GOLOSE
AND VARIEGATI

Gli ingredienti Babbi parlano di tradizione, profumano di qualità e seducono con la passione che da oltre sessant'anni anima l'azienda. L'arte, la bravura e la fantasia degli artigiani gelatieri e pasticceri possono così esprimersi al meglio, dando vita a capolavori di infinta bontà.

Babbi ingredients speak of tradition, they exude quality and seduce with a passion that has been the trademark of the company for over sixty years.

The artistry, skill and imagination of master ice cream makers and patisserie chefs can be exhibited to the full, leading to the creation of masterpieces of infinite goodness.

Paste Pistacchio

PISTACHIO PASTES



1.23.0101

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbi. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore.
Thanks to the experience in nuts processing, we have selected the best Pistacchio Verde di Bronte claiming Babbi quality guarantee. Aromatic, sweet and lasting, it is available in the natural version without colouring.



4

3,00

80 - 100



1.24.20

PISTACCHIO SUPREMO PISTACHIO

Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde.
Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. Green color.

4

3,00

80 - 100



1.24.86

PISTACCHIO SUPREMO NATURALE NATURAL PISTACHIO

Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati. Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Senza aggiunta di coloranti.
Pure product made of 100% Sicilian pistachios. Fully aromatic, typical herbal "green" taste, smooth and long-lasting. No added color.

4

3,00

80 - 100



1.24.19

PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURAL PISTACHIO

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde.
Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. Green color.

4

3,00

80 - 100



1.23.25

PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE PISTACHIO NATURAL COLOR

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti.
Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). Savory, light toasted aroma. No added color.

4

3,00

80 - 100



1.39.09

PESTO DI PISTACCHIO PISTACHIO PESTO

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde.
Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. Green color.

4

3,00

80 - 100



1.23.84

PESTO DI PISTACCHIO NATURALE NATURAL PISTACHIO PESTO

Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti.
Pure product made of 100% high quality selected pistachios (Sicilian and Mediterranean). The "Pesto" undergoes to a mild refining process with no filtering. The salt addition improves the natural savory taste. Intense, long-lasting, toasted aroma. No added Color.

4

3,00

80 - 100



1.24.18

PISTACCHIO BLEND PISTACHIO

Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde.
Product made with selected pistachio as main ingredient. Toasted aroma. Green color.

4

3,00

80 - 100



Paste Nocciola

HAZELNUT PASTES



1.24.13

NOCCIOLA PIEMONTE IGP HAZELNUT

Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico.
Pure Piemonte IGP hazelnut paste, light roasted with unique flavor. Smooth, sweet and rich aroma.



4



3,00



80-100



1.24.12

NOCCIOLA 100% DE LUXE HAZELNUT

Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato.
Pure product made of 100% Italian high quality hazelnuts, medium roasted. Intense, toasted and long-lasting aroma.

4

3,00

80-100



1.23.09

NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA HAZELNUT LIGHT ROASTED

Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente.
Pure product made of 100% Italian high quality hazelnuts, light roasted. Mild and long-lasting aroma.

4

3,00

80-100



1.23.0109

NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA DARK HAZELNUT

Nocciole italiane, come da tradizione Babbì, tostatura alta e lunga raffinazione, per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, laddove è richiesto un risultato senza compromessi.
Italian Hazelnuts, as per Babbì tradition, deep roasting and a long refining process, for a pure paste characterized by a unique colour and aroma. This paste finds application both in gelato and pastry and has a strong flavour with long-lasting roasting notes.

4

3,00

80-100



1.23.37

NOCCIOLA ROMA HAZELNUT DARK ROASTED

Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura. Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti.
Product made of selected high quality Italian hazelnuts, dark roasted. Strong hazelnut flavor with intense toasted aroma.

4

3,00

80-100



1.23.0111

NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA HAZELNUT

Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata.
Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tosted and strong aroma.

4

3,00

80-100



1.23.0100

NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA HAZELNUT

Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciola tostata.
Product made of selected high quality Italian hazelnuts, stabilized by selected vegetable oils that help reducing the natural fat separation. Dark roasted with added flavor. Tosted and strong aroma.

1

10,00

80-100



Paste Classiche

TRADITIONAL PASTES



2.02.23	AMARETTO AMARETTO	4	3,00	80 - 100			
1.23.27	ARACHIDE SUPREMA PEANUT	4	3,00	80 - 100			
1.24.07	AZZURRO COTTON CANDY	4	3,00	50			
1.23.82	BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT	4	3,00	60			
1.24.90	BIS - KÒ BISCUIT	4	3,00	35-50			
1.24.08	BUBBLE GUM	4	3,00	50			
1.23.43	BUONISSIMO	4	3,00	80 - 100			
1.24.33	CACAO SPECIAL CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120			
1.24.03	CAFFÈ SPECIAL COFFEE	4	3,00	50			
1.24.31	CARAMEL SPECIAL	4	3,00	50			
1.24.32	CASSATA SICILIANA	4	3,00	80 - 100			
1.23.38	CASSATA SICILIANA SUPREMA	4	3,00	200 - 250			
2.02.33	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	3,00	100 - 120			
1.24.27	CREMA ANTICA SPECIAL TRADITIONAL CUSTARD	4	3,00	80 - 100			
1.23.41	CREMA CATALANA	4	3,00	70 - 80			
1.24.10	CREMOSA ALL'UOVO EGG CUSTARD	4	3,00	80 - 100			
2.02.04	CROCCANTINO AL RUM RUM BRITTLE	4	3,00	80 - 100			
1.23.35	DOLCEZZA DI LATTE DULCE DE LECHE	4	4,00	250 - 300			
1.23.0138	DULCE DE LECHE EXTRA		4	3,00	50		
1.23.28	FIOR DI PANNA CREAM FLAVOURS	4	3,00	25 - 30			
1.24.15	GIANDUIA AMARA BITTER GIANDUIA	4	3,00	80 - 100			
1.23.89	GIANDUIA TRINACRIA	4	3,00	100 - 120			
1.24.34	GIANDUIOTTO	4	3,00	100 - 120			
1.24.14	KISS	4	3,00	100 - 120			
1.24.35	LIQUIRIZIA SPECIAL LIQUORICE	4	3,00	80 - 100			
1.24.76	MACADAMIA	4	3,00	100 - 120			
1.23.0119	MALAGA	4	3,00	50			
1.23.83	MANDORLA RUSTICA BITTER ALMOND WITH GRAINS	4	3,00	80 - 100			
1.23.33	MANDORLA SUPREMA ALMOND	4	3,00	80 - 100			

						
1.23.32	MARRON GLACÉÉ	4	3,00	100 - 120	 	
1.23.0132	MASTIC	NEW!	4	3,00	25	
1.24.73	MENTA GLACIALE BIANCA WHITE MINT	4	3,00	50	 	
1.24.02	MENTA VERDE GREEN MINT	4	3,00	50	 	
2.02.18	MERINGATA MERINGUE	4	3,00	80 - 100		
1.23.69	NOCE SUPREMA WALNUT	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.01	PANNA COTTA SPECIAL	4	3,00	50		
1.23.0127	PINOLO PURO PINE NUT	NEW FORMULA	6	1,00	80 - 100	  
1.24.72	PRALINÈ	4	3,00	80 - 100	 	
1.23.0120	TIRAMISÙ (ALCOOL FREE)	4	3,00	50		
1.24.38	TIRAMISÙ SPECIAL	4	3,00	80 - 100	 	
2.02.03	TORRONCINO ALMOND NOUGAT	4	3,00	80 - 100	 	
1.23.46	VANIGLIA BAVIERA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35	 	
1.23.0125	VANIGLIA BIANCA WHITE VANILLA	4	3,00	30 - 50	 	
1.24.42	VANIGLIA BOURBON (CON SEMI) VANILLA BOURBON (WITH SEEDS)	4	3,00	40 - 50	 	
1.23.63	VANIGLIA EXTRA (CON SEMI) VANILLA (WITH SEEDS)	4	3,00	25 - 35	 	
1.23.91	VANIGLIA PREMIUM	4	3,00	25	 	
1.23.90	VANIGLIA SUPREMA PURE VANILLA MADAGASCAR	4	3,00	30 - 50	 	
1.28.0105	WAFERINI VANIGLIA VANILLA WAFERS	4	2,50	200 - 250		
1.39.19	ZABAIONE ROMA	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.04	ZABAIONE SPECIAL	4	3,00	80 - 100	 	
1.24.43	ZUPPA INGLESE EXTRA	4	3,00	30 - 35	 	
1.24.05	ZUPPA INGLESE SPECIAL	4	3,00	100 - 120	 	



KIT WAFERINI ROMAGNA
 Pasta Waferini Vaniglia 2 x 2,5 kg, Variiegato Waferini Nocciola
 2 x 2,5 kg, segnagusto/taste marker n.1, vetrofania/window sticker n.1

  
 1.28.0106 1 10,0



Paste Frutta

FRUIT PASTES



1.26.11	ALBICOCCA APRICOT	4	3,00	60 - 70		
1.26.08	AMARENA BLACK (SOOR) CHERRY	4	3,00	60 - 70		
1.26.12	ANANAS PINEAPPLE	4	3,00	60 - 70		
2.02.55	ARANCIA ORANGE	4	3,00	60 - 70		
1.26.13	BANANA	4	3,00	60 - 70		
1.26.02	COCCO COCONUT	4	3,00	80 - 100		
1.26.01	FRAGOLA STRAWBERRY	4	3,00	60 - 70		
1.26.07	FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	3,00	60 - 70		
1.26.73	GELSO NERO MULBERRY	NEW! 4	3,00	80 - 100		
1.26.18	LAMPONE RASPBERRY	4	3,00	60 - 70		
2.02.68	LIMONE LEMON	4	3,00	60 - 70		
1.26.14	MANGO	4	3,00	60 - 70		
1.26.36	MARACUJA PASSION FRUIT	4	3,00	80 - 100		
1.26.15	MELA VERDE GREEN APPLE	4	3,00	60 - 70		
1.26.16	MELONE MELON	4	3,00	60 - 70		
1.26.19	MIRTILLO BLUEBERRY	4	3,00	60 - 70		
1.26.17	PESCA PEACH	4	3,00	60 - 70		

Golose

GOLOSE



Morbide creme dalla consistenza vellutata, le Golose Babbi sono prodotti estremamente versatili. Da gustare direttamente in vaschetta, oppure utilizzate come variegati sul gelato, per la creazione di cremini, farciture di torte e semifreddi, per arricchire coppe, gelati soft e tanto altro. Lisce o nella versione croccante, un'ampia gamma di scelta per scatenare la fantasia di ogni professionista.

Smooth and velvety creams, Golose Babbi are very versatile products. They can be put in the gelato pan as it is, used to variegated gelato, for the creation of cremini, to fill cakes and semifreddo cakes, to enrich gelato cups, frozen yogurt and much more. They are also available with crunchy pieces.

					
1.23.0143	GOLOSA CARAMELLO SALATO SALTED CARAMEL Crema fluida al gusto di Caramello salato, contiene burro caramellato salato e aromi naturali. Non contiene coloranti. <i>Salted caramel flavoured creamy sauce with caramelized salted butter and natural flavourings.</i>		4	3,00	
1.28.34	GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto. <i>White chocolate fluid cream for endless flavours combination.</i>		4	3,00	
1.23.94	GOLOSA CIOCCOLATO LATTE MILK CHOCOLATE Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci. <i>Milk chocolate fluid cream suitable for discovering the most traditional dessert.</i>		4	3,00	
1.28.33	GOLOSA FONDENTE DARK CHOCOLATE Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente. <i>Intense dark chocolate fluid cream with a dark colour and intense dark chocolate notes.</i>		4	3,00	 
1.28.30	GOLOSA GIANDUIA GIANDUIA Crema fluida al gusto intenso di gianduia con spiccate note di nocciola tostata. <i>A fluid cream with intense notes of gianduia and pronounced notes of roasted hazelnut.</i>		4	3,00	
1.23.0110	GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata. <i>A contrast between sweet and salt, delicate and intense, crunchy and smooth. The Golosa Cioccolato Latte is a perfect mix between milk chocolate and salty caramelized peanut grain.</i>		4	3,00	
1.23.87	GOLOSA KROK GIANDUIA GIANDUIA Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata. <i>Gianduia fluid cream with plentiful grain of roasted hazelnut.</i>		4	3,00	
1.23.86	GOLOSA KROK PISTACCHIO PISTACCHIO Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato. <i>Pistachio fluid cream enriched with pistachio grains for a "krok" crunchy sensation.</i>		4	3,00	 
1.23.0124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE Crema fluida a base di nocciola, tostatura media, gusto persistente, senza zuccheri aggiunti. <i>Hazelnut fluid cream with medium roast, persistent taste and sugar free.</i>		4	3,00	  
1.28.27	GOLOSA NOCCIOLATTE MILK-HAZELNUT Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco. <i>Light colour Hazelnut and white chocolate fluid cream.</i>		4	3,00	
1.28.0104	GOLOSA PEANUT BUTTER B-FREE Crema fluida all'arachide dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. <i>Peanut fluid cream with intense taste and sugar free.</i>		4	3,00	  
1.28.32	GOLOSA PISTACCHIO PISTACCHIO Crema fluida al pistacchio, gusto pieno, leggermente sapido. Colore verde. <i>Pistachio fluid cream with a rich and slightly sapid taste. Green colour.</i>		4	3,00	 
1.23.0123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE Crema fluida al pistacchio dal gusto intenso e senza zuccheri aggiunti. Colore verde. <i>Pistachio fluid cream with intense taste and sugar free. Green color.</i>		4	3,00	  
1.28.0101	GOLOSA TOFFEE MOU TOFFEE MOU Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione. Colore ambrato e gusto persistente. <i>Fluid cream with traditional butter caramel. Amber colour and persistent flavour.</i>		4	3,00	

Variegati Waferini

WAFERINI VARIEGATI



Grazie ai Variegati con Wafer BABBI il gelato diventa ancora più goloso: la friabilità del Wafer si sposa perfettamente alla morbida dolcezza della crema, fondendosi in un gusto unico e delizioso.

Thanks to Variegati with BABBI Wafers your Gelato will become even more special: the unique Wafer texture combined with the smooth cream flavour creates an unforgettable and delicious experience.



1.23.14

VARIEGATO WAFERINI CAFFÈ

Crema al caffè con wafer Babbi e nocciole pralinate.
Coffee cream with Babbi wafer and hazelnut pralines.



4

2,50

1.23.34

VARIEGATO WAFERINI COCCO

Crema al cocco con wafer Babbi e cocco rapè.
Coconut cream with Babbi wafers and coconut rapè.

4

3,00

1.39.18

VARIEGATO WAFERINI GIANDUIA

Crema a base di cacao e nocciola ricca di wafer Babbi.
Cocoa and hazelnut cream with Babbi traditional crunchy wafers.

4

2,50

1.23.70

VARIEGATO WAFERINI LIMONE

Crema al limone con wafer Babbi, granella di biscotto e scorze di limone.
Lemon cream with Babbi wafers, biscuit granules and zest cubes.

NEW
FORMULA

4

3,00

1.23.0121

VARIEGATO WAFERINI NOCCIOLA

Crema a base di nocciola con wafer Babbi.
Hazelnut cream with Babbi traditional crunchy wafers.

4

2,50

1.23.15

VARIEGATO WAFERINI PISTACCHIO

Crema al pistacchio e cioccolato bianco, arricchita con wafer Babbi e pistacchio pralinato.
Pistachio and white chocolate cream with Babbi wafers and sugar-coated pistachio nuggets.

4

2,50



KIT WAFERINI ROMAGNA

Pasta Waferini Vaniglia 2 x 2,5 kg, Variegato Waferini Nocciola 2 x 2,5 kg, segnagusto/taste marker n.1, vetrofania/window sticker n.1



1.28.0106

1



10,0



Variegati Classici

TRADITIONAL VARIEGATI



	1.28.28 VARIEGATO BIANCO CON RISO SOFFIATO WHITE WITH PUFFED RICE			
		4	2,50	
	1.24.92 VARIEGATO BISCOKROK HAZELNUT WITH COOKIES			
		4	3,00	
	1.23.81 VARIEGATO BISCOTTO SPECULOOS SPECULOOS BISCUIT			
		4	3,00	
	1.23.0142 VARIEGATO CARAMEL & PECAN			
		4	3,00	
	1.39.07 VARIEGATO CARAMEL ORO CARAMEL			
		4	3,00	
	1.24.93 VARIEGATO CIOCOKROK FONDENTE DARK CHOCOLATE WITH MIXED NUTS			
		4	3,00	
	1.28.29 VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALI GIANDUIA AND CEREALS			
		4	2,50	
	1.24.45 VARIEGATO LATTE IMPERIALE EXTRA CARAMEL			 
		4	3,00	
	1.23.45 VARIEGATO NEROKROK EXTRA DARK WITH CHOCOLATE COOKIES			
		4	3,00	
	1.31.56 VARIEGATO NOISETTE CACAO CLASSICA HAZELNUT AND CACAO			
		4	3,00	
	1.31.01 VARIEGATO NOISETTE CLASSICA HAZELNUT			
		4	3,00	
	1.31.09 VARIEGATO NOISETTE CLASSICA FLUIDA FLUID HAZELNUT			
		4	3,00	
	1.24.37 VARIEGATO PRALINÈ HAZELNUT AND COCOA CREAM WITH PRALINED HAZELNUT GRAINS AND BABBI WAFERS			
		4	3,00	

Variegati Frutta

FRUIT VARIEGATI



1.26.03	VARIEGATO AMARENA BLACK (SOUR) CHERRY		4	3,00	
1.23.71	VARIEGATO ARANCIA CON SCORZETTE ORANGE WITH ZEST		4	3,00	
1.26.71	VARIEGATO CRANBERRY B-FREE		4	3,00	
1.26.26	VARIEGATO FICHI CAMELLATI CAMELIZED FIGS		4	3,00	
1.26.04	VARIEGATO FRAGOLA STRAWBERRY	NEW FORMULA	4	3,00	
1.26.27	VARIEGATO FRAGOLINE WILD STRAWBERRIES		4	3,00	
1.26.05	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES		4	3,00	
1.26.30	VARIEGATO LAMPONE RASPBERRY		4	3,00	
1.26.28	VARIEGATO LIME LIME		4	3,00	
1.26.35	VARIEGATO MANGO MANGO		4	3,00	
1.26.64	VARIEGATO MARACUJA MARACUJA		4	3,00	
1.26.34	VARIEGATO MELAGRANA POMEGRANATE		4	3,00	
1.26.70	VARIEGATO PESCA B-FREE PEACH		4	3,00	
1.26.69	VARIEGATO PRUGNA CAMELLATA CAMELIZED PLUM		4	3,00	
1.26.68	VARIEGATO UVETTA SULTANAS		4	3,00	
1.26.37	VARIEGATO ZENZERO GINGER		4	3,00	
1.32.02	AMARENA FRUTTO EXTRA WHOLE BLACK (SOUR) CHERRY		4	3,00	



Pasticceria & Bakery

PASTRY & BAKERY

L'arte culinaria della preparazione dei dolci trova la sua forma più elegante nella pasticceria, fredda e da forno. Gli ingredienti Babbi sono l'alleato ideale per creare "Piccoli Piaceri Quotidiani" unici e ricchi d'innovazione.

The culinary art of preparing desserts finds its most elegant form in pastry and bakery. Babbi ingredients are the ideal partner for creating unique and innovative "Little Daily Pleasures".

Stabilizzanti e Miscele Complete per Pasticceria

STABILIZERS AND COMPLETE MIXES FOR PASTRY



PASTICCERIA



FORNO



RISTORAZIONE



Code	Name	Description	Unit	Price	Weight	Ingredients	Temp	Icons
1.28.0108	FREDDY (BARATTOLO PLASTIC / PLASTIC BUCKET)	Base liquida per semifreddi (senza grassi vegetali). <i>Liquid base for semifreddo (vegetable fat-free).</i>	6	1,25	330	Panna/ Cream		
1.14.61	MONTANTE PER SEMIFREDDI	Base in polvere per semifreddi con grassi vegetali. <i>Powder base for semifreddo cakes with vegetable fats.</i>	14	1,00	330	Panna/ Cream		
1.49.29	PRONTO MOUSSE B-FREE	Mix completo per la realizzazione di mousse, bavaresi, panna cotta e altre preparazioni di pasticceria fredda senza zuccheri aggiunti. <i>Complete mix for mousses, bavarois and other cold pastry preparation without added sugars.</i>	8	1,00	200 - 250	Latte/ Milk Panna/ Cream		
1.17.24	RISO NATURA BASE DESSERT	Base in polvere per semifreddi vegani. <i>Powder base for vegan semifreddo cakes.</i>	7	1,00	800	Acqua/ Water		
1.48.31	STABIL CREAM LACTOSE FREE	Stabilizzante per panna e dessert con temperatura di servizio positiva. <i>Powder base for positive temperature desserts.</i>	8	1,00	20 - 50	Panna/ Cream		
2.13.0002	MIX BROWNIES	Preparato in polvere per brownies, tortino al cacao, torta Sacher. Senza glutine. <i>Powder mix for brownies, lava cake, Sacher torte. Gluten free.</i>	4	2,50	-	-	-	
2.13.0007	MIX CUPCAKE, CAKE & MUFFIN	Preparato in polvere per Cupcake, Cake e Muffin dal gusto neutro. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for Cupcakes, Cakes and Muffins. Lactose and gluten free.</i>	4	2,50	-	-	-	
2.13.0004	MIX FROLLA & BISCOTTI	Preparato in polvere per pasta frolla e biscotti. Senza glutine. <i>Tarts and cookies powder mix. Gluten free.</i>	4	2,50	-	-	-	
1.49.30	MIX PER PAN DI SPAGNA SPONGE CAKE	Prodotto in polvere per la realizzazione di un soffice Pan di Spagna senza glutine sia nel forno tradizionale che in microonde. <i>Gluten free mix in powder for the production of a soft Sponge Cake. Oven or microwave baking.</i>	8	1,00	-	-	-	
2.13.0003	MIX RED VELVET	Preparato in polvere per torta Red Velvet e cupcakes. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for red velvet cakes and cupcakes. Lactose and gluten free.</i>	4	2,50	-	-	-	
2.13.0008	MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES	Preparato in polvere per Waffle, Pancake e Crepes. Senza lattosio e senza glutine. <i>Powder mix for Waffles, Pancakes and Crepes. Lactose and gluten free.</i>	4	2,50	-	-	-	
1.48.32	CREMA PASTICCERA A FREDDO CUSTARD MIX	Preparato in polvere per crema pasticcera. Senza uovo. <i>Powder mix for custard cream, egg-free.</i>	8	1,00	350 - 450	Acqua/ Water Latte/ Milk		
1.28.12	TUORLOMIO (BARATTOLO VETRO/ GLASS JAR)	Tuorlo d'uovo pastorizzato e zuccherato, arricchito con aromi naturali, idoneo per Gelateria e Pasticceria. <i>Pasteurized yolk with sugar and natural flavourings. Perfectly suitable for Gelato and Pastry.</i>	6	1,20	QB/ AR	-		

Paste e variegati Linea "One"

"ONE" PASTES AND VARIEGATI



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



Una gamma completa di ingredienti selezionati e studiati per soddisfare le esigenze dei professionisti, in tutte le applicazioni di pasticceria fredda o da forno. Dai gusti classici alla frutta, la linea "ONE" è perfettamente bilanciata per dare una sorprendente intensità di sapore e colore in maniera naturale a tutte le preparazioni in cui viene utilizzata. Il formato da kg è appositamente pensato per rendere ancora più pratico il dosaggio.

A complete line of selected ingredients studied for satisfy every need of pastry and baking chefs. The ONE line is complete of classic and fruit flavours, in order to naturally give a surprising flavour and colour intensity to every preparation. The one kilogram packaging is specifically designed to ease the dosage.

1.23.75	PASTA CAFFÈ "ONE" COFFEE	6	1,00	50	
1.23.78	PASTA FRAGOLA "ONE" STRAWBERRY	6	1,00	60 - 70	
1.23.73	PASTA NOCCIOLA "ONE" HAZELNUT	6	1,00	80 - 100	
1.23.0127	PASTA PINOLO PURO PINE NUT	NEW FORMULA	6	1,00	
1.23.0112	PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE" PISTACHIO	6	1,00	80 - 100	
1.23.72	PASTA PISTACCHIO PURO "ONE" PISTACHIO	6	1,00	80 - 100	
1.23.0116	PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE" PURE VANILLA MADAGASCAR	6	1,00	30 - 50	

Farcicream

FARCICREAM



FORNO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



Le Farcicream sono morbide creme anidre nate dall'esperienza Babbi nel mondo della pasticceria e non solo. Vellutate e consistenti, hanno la struttura ideale per essere utilizzate come riempimento o farcitura di prodotti da forno, torte, crostate moderne, viennoiserie e ancora, morbidi ripieni per cioccolateria, pralineria e tante altre deliziose preparazioni di pasticceria. Ingredienti d'eccellenza per un risultato sorprendente.

Farcicream are smooth anhydrous creams designed by Babbi's experience in the world of pastry and beyond. Velvety and firm, they have the perfect structure to be used as filling for bakery products, cakes, modern tarts, viennoiserie and creamy fillings for chocolates, pralines and many other delicious pastry preparations. Exquisite ingredients for a surprising result.



1.23.0129

FARCICREAM BIANCA

Farcitura anidra al gusto di cioccolato bianco, dalla struttura ferma e cremosa utilizzabile tal quale o come base neutra da aromatizzare a piacere. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Anhydrous white chocolate-flavoured filling with a firm and creamy texture, which can be used as such or as a neutral base to be flavoured as desired. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.



4



3,00



1.23.0141

FARCICREAM CIOCCOLATO LATTE

Farcitura anidra al gusto di cioccolato al latte, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Anhydrous Milk chocolate-flavoured filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.



4

3,00



1.23.0128

FARCICREAM GIANDUIA

Farcitura anidra al gusto di cacao e nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Anhydrous Cocoa- and Hazelnut-flavoured filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.

4

3,00



1.23.0130

FARCICREAM NOCCIOLA

Farcitura anidra al gusto di Nocciola, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Anhydrous Hazelnut-flavoured (20%) filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.

4

3,00



1.39.25

FARCICREAM PISTACCHIO

Farcitura anidra al gusto di Pistacchio, dalla struttura ferma e cremosa. Ideale come ripieno per dolci da forno, preparazioni di pasticceria e cioccolateria.

Anhydrous Pistachio-flavoured (20%) filling with a firm and creamy texture. Ideal as a filling for baked desserts, pastry and chocolate preparations.

4

3,00



Aromatizzanti FLAVOURINGS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



1.23.0126

AROMA ARANCIA PASTA

Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di arancia. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaio. Non contiene acido citrico.
Paste product to flavour orange flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.



6

1,00

30 - 40



1.23.0122

AROMA LIMONE PASTA

Prodotto in pasta per aromatizzare preparazioni di pasticceria al gusto di limone. Ideale per crema pasticcera, frolle, lievitati e dessert al cucchiaio. Non contiene acido citrico.
Paste product to flavour lemon flavoured pastry preparations. Ideal for custards, short pastries, leavened products and spoon desserts. No citric acid.



6

1,00

30 - 40



1.48.59

CHANTILLY 60

Aroma di crema chantilly.
Chantilly cream flavour.



8

1,00

60



1.03.04

FIOCCO 10 - 12

Aroma latte. / Milk flavourings.



10

1,00

10 - 12



1.48.33

MASCARPONE 40 - 50

Crema di latte in polvere con aroma di mascarpone fresco.
Cream powder with mascarpone flavourings.



8

1,00

40 - 50



1.48.04

MILK & CREAM 10 - 12

Aroma latte e panna.
Milk and cream aroma.



10

1,00

10 - 12



1.03.38

YOGHITO 30

Yogurt liofilizzato con aroma di yogurt fresco.
Lyophilized yoghurt with fresh yoghurt flavourings.



8

1,00

30



1.30.0103

ESTRATTO DI LIQUIRIZIA IN POLVERE

Essence of Liquorice Powder



8

0,50

25



1.30.13

CAFFÈ LIOFILIZZATO

Powder Coffee



7

1,00

25



1.48.30

QUARK 50

Aromatizzante "Cheesecake" a base di formaggio Quark in polvere.
"Cheesecake" flavouring with Quark cheese powder.



8

1,00

50



Glasse e Decorazioni

GLAZES AND DECORATIONS



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



1.49.01

GLASSA TRASPARENTE NEUTRA
NEUTRAL GLAZE



4



3,00



1.49.03

GLASSA TRASPARENTE ARANCIA
ORANGE GLAZE

4

3,00



1.49.23

GLASSA TRASPARENTE AMARENA
SOUR CHERRY GLAZE

4

3,00



1.49.02

GLASSA TRASPARENTE FRAGOLA
STRAWBERRY GLAZE

4

3,00



1.49.04

GLASSA TRASPARENTE LIMONE
LEMON GLAZE

4

3,00



1.49.05

GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO
CHOCOLATE MIRROR GLAZE

4

3,00



1.23.87

GOLOSA KROK GIANDUIA

4

3,00



1.23.88

COPERTURA KROK PISTACCHIO

4

3,00



1.28.20

EASYSUGAR
ISOMALT



8



1,00





Coperture, Artistick, Topping, Cacao e Granelle

COVERINGS, ARTISTICK,
TOPPING, COCOA
AND GRAINS

Ogni capolavoro racchiude in sé tanti piccoli dettagli. Ingredienti che donano alle vostre creazioni, tante sfumature di colori e sapori, un ultimo tocco che le rende capolavori di infinita bontà.

Each masterpiece contains many small details. Ingredients that give your creations, many shades of colors and flavors, a last touch that makes them masterpieces of infinite goodness.

Coperture e Artistick

COVERINGS AND ARTISTICK



Coperture / COVERINGS



1.24.21 COPERTURA FINE
STRACCIATELLA COVERING



4



3,00



1.31.47 COPERTURA EXTRA DARK & STRACCIATELLA FONDENTE
EXTRA DARK STRACCIATELLA COVERING

4

3,00



1.23.44 COPERTURA ROMA
EXTRA CHOCOLATE COVERING

4

3,00



1.24.25 COPERTURA GIGANTE AL LATTE
MILK CHOCOLATE COVERING

4

3,00



1.24.24 COPERTURA PER PINGUINI
MORETTI COVERING

4

3,00



1.32.22 COPERTURA FINE - BOTTIGLIA
STRACCIATELLA COVERING - BOTTLE



6



0,95



2.16.78 COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI)
DARK CHOCOLATE CHIPS



2



4,00



2.06.86 COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI)
MILK CHOCOLATE CHIPS

2

4,00



2.06.31 COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI)
WHITE CHOCOLATE CHIPS

2

4,00



Artistick

Coperture croccanti a base di vero cioccolato bianco per stecchi, minicones e gelato.
White chocolate based covertures for sticks, minicones and gelato.



1.49.10 ARTISTICK CIOCCOLATO BIANCO
WHITE CHOCOLATE



6



1,00



1.49.11 ARTISTICK CIOCCOLATO CLASSICO
MILK CHOCOLATE

6

1,00



1.49.12 ARTISTICK FRAGOLA
STRAWBERRY

6

1,00



1.49.13 ARTISTICK NOCCIOLA
HAZELNUT

6

1,00



1.49.14 ARTISTICK PISTACCHIO
PISTACHIO

6

1,00



Topping

TOPPING



GELATO



PASTICCERIA



RISTORAZIONE



BEVANDE



1.32.01 AMARENA
BLACK (SOUR) CHERRY



6



1,00



GLUTEN FREE VEGAN

1.32.03 CAFFÈ
COFFEE

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.49 CARMELLO
CAMEL

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.04 CIOCCOLATO
CHOCOLATE

6

1,00

AIC VEGAN

1.32.05 CRÈME CAMEL

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.06 FRAGOLA
STRAWBERRY

6

1,00

AIC VEGAN

1.32.07 FRUTTI DI BOSCO
MIX BERRIES

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.43 GIANDUIA

6

1,00

AIC

1.32.19 LAMPONE
RASPBERRY

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.48 MANGO

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.08 MENTA
MINT

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

1.32.28 MOU

6

1,10

GLUTEN FREE

1.32.09 NOCCIOLA
HAZELNUT

6

1,00

GLUTEN FREE VEGAN

Cacao e Granelle

COCOA AND GRAINS



	2.06.84 CACAO SPECIAL 10%-12%	10	1,00			
	2.06.11 CACAO BRUNO 22%-24% BROWN COCOA POWDER	10	1,00			
	1.30.01 NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP TOSTATA EXTRA ROASTED HAZELNUTS EXTRA		6	2,00		
	1.30.17 NOCCIOLE TOSTATE ROASTED HAZELNUTS		6	2,00		
	1.30.02 GRANELLA FINE DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP SMALL SIZE HAZELNUT GRAINS		6	2,00		
	1.30.03 GRANELLA GROSSA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP MEDIUM SIZE HAZELNUT GRAINS		6	2,00		
	2.06.03 GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA SUGARED HAZELNUTS GRAINS		7	1,00		
	1.30.07 PRALINATO MIX DI MACADAMIA SUGARED MACADAMIA NUT MIX GRAINS		7	1,00		
	1.30.0106 PRALINATO ARACHIDI SALATO SALTED SUGARED PEANUTS		8	1,00		
	1.30.20 PISTACCHIO TOSTATO ROASTED PISTACHIO		7	1,00		
	1.30.15 GRANELLA FINE DI PISTACCHIO PISTACHIO GRAINS		7	1,00		
	1.30.0102 GRANELLA GROSSA DI PISTACCHIO PISTACHIO THICK GRAINS		7	1,00		
	1.30.10 COCCO RAPÈ PURO GRATED COCONUT		7	1,00		
	1.30.14 FROLLINI BISCOKROK BISCUITS		5	0,80		
	1.30.18 GRANELLA DI BISCOTTO CROCCANTE BISCUITS GRAINS		8	0,80		

Crumble

Granelle di frolla, senza glutine per conferire croccantezza e masticabilità alle preparazioni di gelateria e pasticceria.
Gluten free crunchy crumbles to give crunchiness to gelato and pastry preparations.

	1.30.0112 CRUMBLE BURRO BUTTER	4	1,75		
	1.30.0111 CRUMBLE CACAO COCOA	4	1,75		
	1.30.0110 CRUMBLE CAMELLO CARAMEL	4	1,75		
	1.30.0116 CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO MIX BERRIES	4	1,75		



Dulcis in fundo

Le nostre prelibatezze sono una vera e propria tentazione per i palati più golosi ed esigenti. Impossibile resistere: dovrete lasciarvi andare alla loro insuperabile bontà...

Our delicacies are a real temptation for the most demanding and longing palates. It is impossible to resist. You will surrender to their unsurpassed fragrance...

Cremadelizia



Cremadelizia, la linea di Finissime Creme Spalmabili nei gusti Cacao, Nocciola, Pistacchio, Nocciola Suprema (realizzata esclusivamente con Nocciole Piemonte IGP) e Fichi Caramellati è presentata in un'elegante confezione. Tutta la linea Cremadelizia è Gluten Free. Tanti i gusti tra cui scegliere, per concedersi Piccoli Piaceri Quotidiani.

Cremadelizia, the line of Finest Spreads in the flavours of Cocoa, Hazelnut, Pistachio, Nocciola Suprema (made exclusively with PGI Piedmont Hazelnuts) and Caramelized Figs, is presented in this elegant packaging. All Cremadelizia spreads are gluten free. Many flavours to choose from, to enjoy daily little pleasures (Piccoli Piaceri Quotidiani).

1.31.74	CREMADELIZIA CACAO Ricarica / Refill 150gX20					
1.31.76	CREMADELIZIA NOCCIOLA Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20			
1.31.77	CREMADELIZIA PISTACCHIO Ricarica / Refill 150gX20	1	150 X 20			



1.31.68

1.31.96














1.31.95

1.31.69



1.34.09

				
1.31.96	CREMADELIZIA CACAO	8	300	 
1.31.95	CREMADELIZIA NOCCIOLA	8	300	
1.34.09	CREMADELIZIA NOCCIOLA SUPREMA	8	300	 
1.31.69	CREMADELIZIA PISTACCHIO	8	300	 
1.31.68	CREMADELIZIA FICHI CARAMELLATI	8	300	 

Cioccodelizia



1.48.16

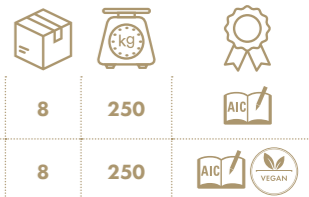


1.48.17



Classica e Fondente la preziosa polvere di cacao Cioccodelizia è racchiusa nella latta Piccoli Piaceri che ne mantiene intatto l'aroma e si presenta come un'elegante idea regalo. Le confezioni monodose Cioccodelizia sono proposte in comodi espositori da banco, dedicati alle singole versioni, Classica, Bianca e Fondente, particolarmente indicati per i ritmi veloci delle caffetterie e sale da tè. Classica, Bianca e Fondente, la pregiata miscela per cioccolata in tazza Cioccodelizia è disponibile in pratiche confezioni monodose racchiuse negli astucci Family.

In its classic and dark chocolate flavours, the precious Cioccodelizia powder is enclosed in the "Piccoli Piaceri" tin that keeps unaltered its aroma and represents an elegant gift idea. Cioccodelizia sachets are presented in practical countertop boxes, ideal to be used in bars and café shops. The three traditional versions are available: Classic, White and Extra Dark. Functional and easy to use, single served Cioccodelizia are packed in a small case. Available in the Classic, White and Extra Dark version. They are held in elegant Family boxes.



1.48.16	CIOCCODELIZIA CLASSICA PICCOLI PIACERI
1.48.17	CIOCCODELIZIA FONDENTE PICCOLI PIACERI

8	250	AIC
8	250	AIC VEGAN

1.13.95



1.46.43



1.46.47



1.46.44



1.46.48



1.14.77



1.46.46
1.13.96
1.46.45

1.46.43 CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA 6 Bustine 6 Bags	12	168	
1.14.77 CIOCCODELIZIA FAMILY CLASSICA 6 Bustine 6 Bags	12	150	
1.46.44 CIOCCODELIZIA FAMILY FONDENTE 6 Bustine 6 Bags	12	150	
1.46.47 CIOCCODELIZIA BAR BIANCA Espositore 30 pz	4	840	
1.13.95 CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA Espositore 30 pz	4	750	
1.46.48 CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE Espositore 30 pz	4	750	
1.46.46 CIOCCODELIZIA BAR BIANCA 200 Ricarica / Refill 200	1	5600	
1.13.96 CIOCCODELIZIA BAR CLASSICA 200 Ricarica / Refill 200	1	5000	
1.46.45 CIOCCODELIZIA BAR FONDENTE 200 Ricarica / Refill 200	1	5000	
1.43.05 CIOCCODELIZIA CLASSICA Sacchetto	10	500	
1.43.28 CIOCCODELIZIA FONDENTE Sacchetto	10	500	





Coni e Cialde

WAFFER CONES

Dal 1952 mani esperte forgiavano veri e propri capolavori dal sapore unico e inimitabile, gioielli di wafer che impreziosiscono il gelato artigianale di qualità.

Since 1952 expert hands have shaped masterpieces that have a unique and incomparable taste, wafer jewels that enhance top quality artisan gelato.

Coni e Cialde

WAFER CONES



Coppa mini



COD. 1.11.27

45/129	378	1	1	VEGAN

Coppa piccola



COD. 1.11.13

50/134	280	1	1-2	VEGAN

Coppa grande



COD. 1.11.29

58/152	200	1	2-3	VEGAN

Bicchieri in Cialda Piccolo



COD. 1.01.0177

67/44	198	1	2-3	

Bicchieri in Cialda Medio



COD. 1.01.0178

69/56	165	1	2-3	

Cialda croccante + salva igiene



COD. 1.01.0169

44/135	252	1	2	

Cialda croccante



COD. 1.11.24

44/135	294	1	2	

Baby cialda



COD. 1.11.94

35/75	1134	1	1	

Minicono arrotolato



COD. 1.11.38

25/65	684	1	1	

Cialda croccante cacao



COD. 1.11.21

44/135	294	1	2	

Cialdone medio



COD. 1.11.35

46/155	245	1	3	VEGAN

Cialdone medio + salva igiene



COD. 1.01.0171

46/155	210	1	3	VEGAN

Cialdone grande



COD. 1.11.37

48/170	180	1	+3	VEGAN

Cialda vienna piccola



COD. 1.11.64

40/145	180	1	2	VEGAN

Cialda vienna piccola + salva igiene



COD. 1.11.65

40/145	140	1	2	VEGAN

Cialda vienna media



COD. 1.11.08

46/165	160	1	2-3	VEGAN

Cialda vienna media + salva igiene



COD. 1.11.09

46/165	140	1	2-3	VEGAN

I coni arrotolati della famiglia CIALDA VIENNA e ARROTOLATO per loro stessa natura e modalità produttiva sono suscettibili di variazioni rispetto alle dimensioni nominali. Per questo motivo le misure di diametro e lunghezza riportate in tabella sono da intendersi come approssimative e possono presentare tolleranze in eccesso o difetto.

Because of their nature and production method, the CIALDA VIENNA and ARROTOLATO rolled wafers are likely to differ from their nominal sizes. The diameter and length sizes shown in the charts are therefore to be considered approximate and can fall below or exceed the standard.

Arrotolato R 23



COD. 2.01.32

43/137	540	1	2	

Arrotolato R 65



COD. 2.01.33

65/167	256	1	+3	

Arrotolato R 85 (bordo liscio)



COD. 2.01.29

45/155	432	1	2	

Conchiglia in cialda



COD. 2.01.22

125/30	60	1	1-2	

Arrotolato R 88



COD. 2.01.28

50/180	275	1	3	

Arrotolato R 90



COD. 2.01.23

90/160	225	1	+3	

I coni arrotolati della famiglia CIALDA VIENNA e ARROTOLATO per loro stessa natura e modalità produttiva sono suscettibili di variazioni rispetto alle dimensioni nominali. Per questo motivo le misure di diametro e lunghezza riportate in tabella sono da intendersi come approssimative e possono presentare tolleranze in eccesso o difetto.

Because of their nature and production method, the CIALDA VIENNA and ARROTOLATO rolled wafers are likely to differ from their nominal sizes. The diameter and length sizes shown in the charts are therefore to be considered approximate and can fall below or exceed the standard.

Gaufrette e Decorazioni

GAUFRETTES AND WAFER DECORATIONS



Cannoli di cialda corti



COD. 1.02.01

13/90	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.06

13/90	310	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

Cannoli di cialda lunghi



COD. 1.02.02

13/180	110	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.07

13/180	140	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

Cannoli di cialda mignon al cacao



COD. 1.02.17

26/50	238	1 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.11

26/50	120	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

Cannoli di cialda al cacao



COD. 1.02.10

14/90	250	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	



Cuori di cialda



COD. 1.02.04

52/92	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.14

52/92	275	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

Babette di cialda al cacao



COD. 1.02.12

16/92	310	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	

Ventagli di cialda



COD. 1.02.05

63/95	200	12 CONF. IN CARTONE CARTON PACKAGE	

COD. 1.02.15

63/95	275	6 CONF. IN LATTIA TIN PACKAGE	



Cialde e Gaufrettes da Asporto

TAKE AWAY WAFERS AND GAUFRETTES



Cannoli di cialda corti multipack



COD. 1.02.53



Ventagli di cialda multipack



COD. 1.02.54



Baby cialda multipack



COD. 1.11.95



Baby cialda multipack espositore



COD. 1.11.68



Accessori

TOOLS



2.11.47
Caraffa graduata 5 litri
5 liters pitcher with graduated scale



Segnagusto singolo angolare torte
Single cake taste curved marker
2.11.0144

Porta coni Babbi
12 fori/holes
30x19x60
5.02.38



5.02.39
Porta coni Cialda Vienna Babbi
2 fori/holes
13,5x14,5x60
2.11.0133



Spatola in alluminio con manico trasparente
Steel spatula with transparent handle
2.11.56



Grembiule
Apron
5.01.53



Portatovaglioli in latta
Tin-lined napkin holder
5.02.07



5.02.04
Dispenser professionale per Golose
Professional Golose dispenser



Segnagusto singolo gelato
Single gelato taste marker
2.11.0133









Kit 16 segnagusti neutri in plexiglas
16 neutral plexiglas taste markers kit
2.11.0130

2.21.15
Spatola rigida con punta in gomma
Rigid spatula with rubber tip

Legenda

KEY

IMBALLO E UTILIZZO / PACKAGING AND USE

 Confezioni per cartone Packages per carton	 Peso netto per confezione in kg Net weight per package in kg	 Modalità d'uso: con acqua o con latte Use: with water or with milk
 Pezzi per confezione Pieces per package	 Dosaggio di mix in g/kg Product quantity in g/kg	 Porzioni di gelato Gelato portions
 Diametro e lunghezza in mm Diameter and length in mm	 Dosaggio g/l: acqua/latte Quantity g/l: water/milk	 Ricetta Recipe

CONFEZIONE/ PACKAGE

 Sacchetto Bag	 Secchiello Plastic bucket	 Secchiello Plastic bucket	 Bottiglia Bottle	 Scatola Box
--	--	--	---	--

UTILIZZO/ USE

 Gelato Ice cream	 Ristorazione Restaurants	 Bevande Drinks
 Gelato Soft Soft Gelato	 Pasticceria Pastry	 Dolci da forno Bakery

TEMPERATURE / TEMPERATURES

 Temperatura d'utilizzo Use temperature	 Utilizzo a temperatura ambiente Room temperature use	 Utilizzo a caldo Warm use (40 - 65°C)	 Pastorizzazione Pasteurization (85°C)
---	---	--	--

CERTIFICAZIONI ED ALTRE INDICAZIONI / CERTIFICATIONS AND OTHER INDICATIONS

 Certificazioni del prodotto Product certifications	 Idoneo per preparazioni Vegane Suitable for vegan recipes
 Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli Alimenti" 2024 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) Gluten-free product listed in the AIC (Celiac Disease Italian Association) 2024 Food Directory	 Idoneo per preparazioni senza zuccheri aggiunti Suitable for sugar free recipes
 Idoneo per preparazioni senza glutine Suitable for gluten free recipes	 Idoneo per preparazioni senza lattosio Suitable for lactose free recipes

I dati riportati in questo catalogo non sono vincolanti. La BABBI SRL si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento le caratteristiche e gli imballi dei propri prodotti.

The data included in this catalogue are not binding. Babbi SRL reserves the right to change products and/or packages without notice.



BABBI SRL

Via Caduti di Via Fani, 80 - 47032 Bertinoro (FC) - Italy
Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010 - info@babbi.it

Reg. Imprese di FC, C.F. e P.IVA 04149040406
R.E.A. 331799 Capitale Sociale € 10.000.000,00 i.v.
Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità



www.babbi.com