



Base Bianca



150g

Preparato per gelatiere

Senza glutine
Senza ingredienti di origine animale
Senza zucchero aggiunto

www.gelatosenzapeccato.it



Base Bianca

Semilavorato in polvere per gelato con edulcoranti.
Senza glutine, senza lattosio, senza ingredienti di origine animale.

Ingredienti: Maltodestrine; Edulcoranti: Maltitolo, Eritritolo; Inulina; Olio di Cocco Raffinato Disidratato; Proteine Vegetali del Pisello; Alfa-Ciclodestrina; Sale; Addensante: Farina di Semi di Guar; Agente Antiagglomerante: Diossido di silicio.
Può contenere presenza accidentale di tracce di **latte**

Modalità d'impiego: Mescolare il contenuto della busta (150 g) con 300 ml di acqua a temperatura ambiente. Aggiungere 40 g di pasta grassa (crema 100% nocciole, pistacchi, o altra frutta secca) e mescolare il tutto fino ad ottenere una miscela uniforme. Si consiglia di utilizzare un frullatore ad immersione per un miglior rendimento. Far riposare la miscela per 15 minuti a temperatura ambiente, mescolare nuovamente, versare in gelatiera, e mantecare fino a raggiungimento della consistenza desiderata (indicativamente 35/40 minuti) e seguendo le istruzioni della macchina utilizzata.

Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta.
Un consumo eccessivo del prodotto può avere effetti lassativi.

Una volta aperta e non utilizzata completamente, richiudere correttamente la confezione e conservarla al riparo dall'umidità.

A ridotto contenuto calorico: 100 grammi di gelato alla nocciola fatto con la nostra base e seguendo le modalità di preparazione sopra riportate contengono solamente 171 kcal, mentre 100 grammi di gelato al pistacchio contengono 165 kcal, in entrambi i casi circa il 30% in meno rispetto al gelato alla nocciola o al pistacchio tradizionali.

Valori nutrizionali medi per 100 g di base bianca:

Energia	380 kcal 1601 kJ
Grassi	7,20 g
di cui acidi grassi saturi	6,12 g
Carboidrati	86,70 g
di cui zuccheri	3,02 g
Proteine	1,20 g
Fibre	1,30 g
Sale	0,90 g

Gelato Senza Peccato S.r.l. Via
Fanti 2 - 42124
Reggio Emilia.

Prodotto realizzato presso lo
stabilimento di via Emilia Ovest 56/3
42048 Rubiera (RE)

SACCHETTO	
PLASTICHE	PLASTICA
C/PP90	
Raccolta plastica Verifica sempre le disposizioni del tuo Comune.	

Da Consumarsi Preferibilmente Entro il 30/06/2026
Lotto n. 156/25

Peso netto
150 g



Pasta Pistacchio



45g

Pasta Pura di Pistacchio
100% pistacchio

www.gelatosenzapeccato.it

Pasta di Pistacchio Mediterranea

Descrizione: Pasta di Pistacchio

Ingredienti: PISTACCHI tostatati e raffinati (100%)

Confezione non vendibile separatamente, ma solo in abbinamento alla confezione da 150g di Base Bianca.

Modalità d'impiego: l'intero contenuto della busta deve essere miscelato insieme all'intero contenuto della busta di Base Bianca. Fare attenzione a spremere la busta per non lasciare residui all'interno. Aggiungere la pasta durante la fase di miscelazione della base bianca e mescolare il tutto fino ad ottenere una miscela uniforme. Ulteriori istruzioni sono presenti sulla confezione di Base Bianca.

Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta.

Può contenere tracce di **mandorle e nocciole**.

Valori nutrizionali medi per 100g di pasta pistacchio:

Energia	629 kcal 2631 kJ
Grassi	56,10 g
di cui acidi grassi saturi	10,60 g
Carboidrati	8,10 g
di cui zuccheri	4,50 g
Proteine	18,10 g
Fibre	6,00 g
Sale	0,01 g

Gelato Senza Peccato S.r.l.
Via Fanti 2 - 42124
Reggio Emilia.

Confezionato presso
Stabilimento di via Emilia Ovest 56/3
42048 Rubiera (RE)

SACCHETTO	
PLASTICHE	PLASTICA
C/PP90	
Raccolta plastica Verifica sempre le disposizioni del tuo Comune.	

Peso netto
45g

Da consumarsi preferibilmente entro il
Lotto n°



Pasta di Nocciola



45g

Pura pasta di nocciola biologica

www.gelatosenzapeccato.it

Pura pasta di nocciola biologica

Descrizione: Crema di Nocciole tostate 100%.

Ingredienti: Pasta di Nocciola 100%

Confezione non vendibile separatamente, ma solo in abbinamento alla confezione da 150g di Base Bianca.

Modalità d'impiego: l'intero contenuto della busta deve essere miscelato insieme all'intero contenuto della busta di Base Bianca. Fare attenzione a spremere la busta per non lasciare residui all'interno. Aggiungere la pasta durante la fase di miscelazione della base bianca e mescolare il tutto fino ad ottenere una miscela uniforme. Ulteriori istruzioni sono presenti sulla confezione di Base Bianca.

Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore e luce diretta.

La comparsa di olio in superficie è un fenomeno naturale, è consigliabile rimescolare prima dell'uso.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio (**noci, pistacchio, mandorle**)

Valori nutrizionali medi per 100 g di pasta di Nocciola:

Energia	685 kcal 2832 kJ
Grassi	62,00 g
di cui acidi grassi saturi	5,60 g
Carboidrati	9,50 g
di cui zuccheri	4,60 g
Proteine	21,00 g
Fibre	4,50 g
Sale	0,03 g

Gelato Senza Peccato S.r.l.
Via Fanti 2 - 42124
Reggio Emilia.

Confezionato presso
Stabilimento di via Emilia Ovest 56/3
42048 Rubiera (RE)

SACCHETTO	
PLASTICHE	PLASTICA
	C/PP90
Raccolta plastica Verifica sempre le disposizioni del tuo Comune.	

Peso netto
45g

Da consumarsi preferibilmente entro il
Lotto n°