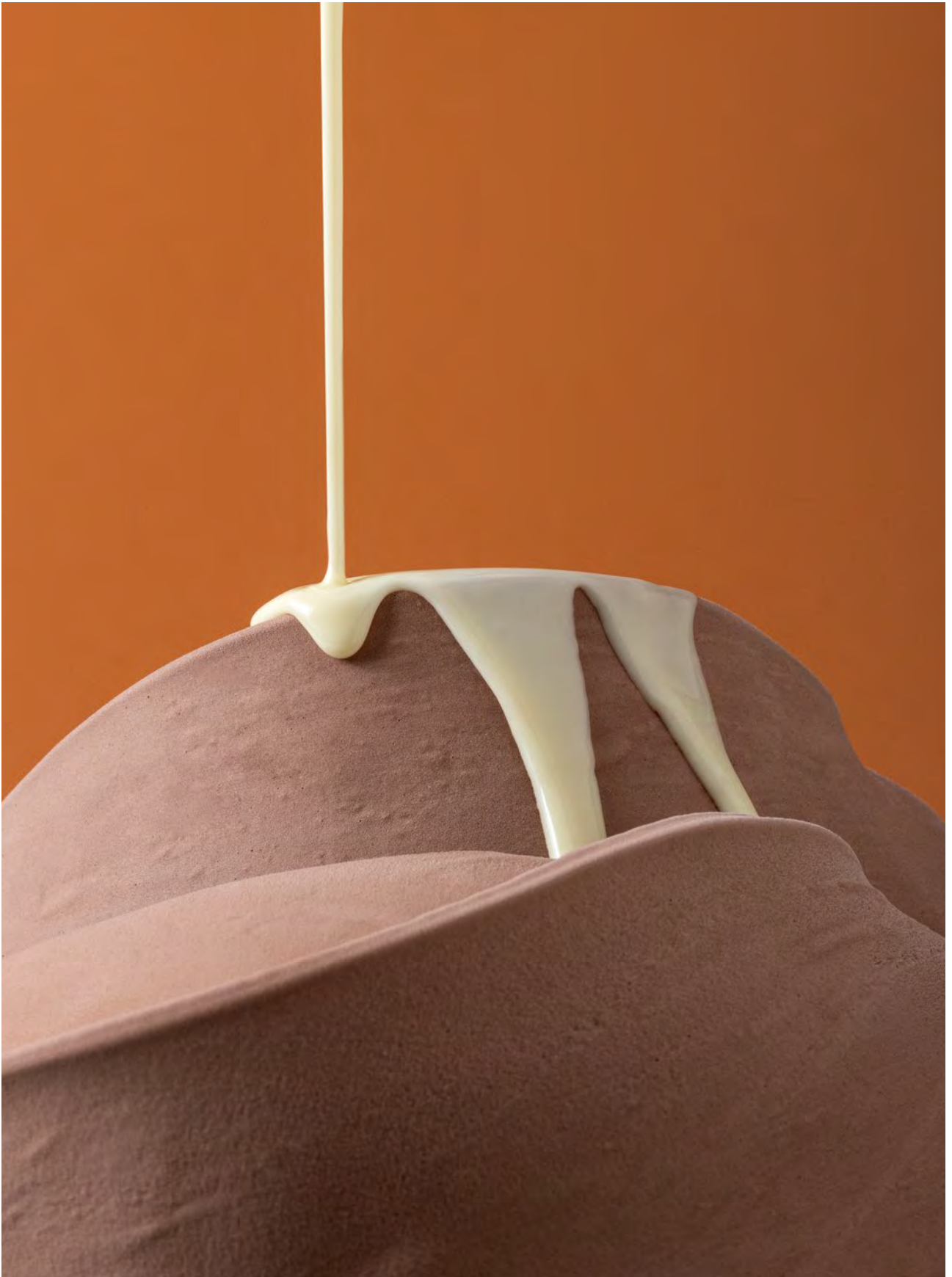




LEAGEL
by IFF

Catalogo Generale 2026
ITALIANO



Ridefiniamo il mondo del gelato, insieme.

Esplora il mondo del dolce freddo plasmato dal tocco creativo di Leagel che dagli anni Novanta, guidata dall'insegnamento del suo fondatore Tonino Leardini, ha saputo intersecare i percorsi della tradizione con il piacere dell'innovazione e l'eccellenza delle materie prime.

Dalle basi latte alle basi frutta, dai topping alle paste crema fino alle nuove proposte, sempre audaci e originali, i prodotti Leagel incontrano i desideri più ricercati di ogni artigiano, accompagnati da un supporto tecnico efficiente e dalla passione di un team giovane e dinamico.

La stessa ricerca per la qualità superiore è rivolta alla filiera: ogni ingrediente è selezionato con cura dalle zone più vocate, privilegiando le denominazioni d'origine e garantendo così un'esperienza gustativa autentica e memorabile.

Così, mentre il mondo cambia e i gusti si evolvono, Leagel si rinnova costantemente, abbracciando i nuovi trend di mercato con proposte contemporanee e competitive, nel solco della migliore espressione del gelato italiano.

LEAGEL
by IFF



DOSAGGIO PER LT. DI LATTE/PANNA



DOSAGGIO PER LT. DI ACQUA



DOSAGGIO PER KG. DI MISCELA



Sacchetto

PACKAGING
polvere/granella



Bottiglia



Barattolo
quadrato



Latta



Secchiello



Barattolo
cilindrico



Spray



LAVORAZIONE
C= CALDO • F= FREDDO



GLUTEN FREE



PRODOTTO CERTIFICATO VEGAN OK



PLANT-BASED



BEST SELLER



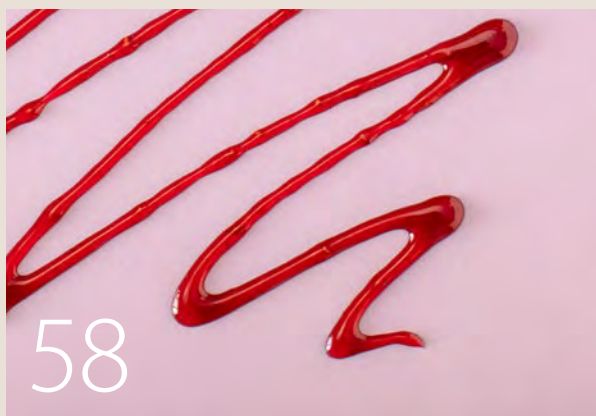
NOVITÀ



06



50



58

Gelato

Pagina

06

Gelato Master School

	pag. 5	Linea Gold	pag. 22
Basi Latte	pag. 8	Paste Crema	pag. 24
Basi Frutta	pag. 10	Kit	pag. 26
Neutri	pag. 11	Pistacchio Masters	pag. 28
Integratori	pag. 11	Paste Frutta	pag. 31
Basi Special	pag. 12	Variegati Crema	pag. 32
Gelato Soft	pag. 12	Galleria fotografica Variegati Crema	pag. 34
I Love Soia	pag. 12	Loveria®	pag. 39
Fruitube®	pag. 15	Cremino Gelato by Loveria	pag. 40
Kefir	pag. 15	Gadget e materiale di marketing per la gelateria	pag. 42
zHero	pag. 15	Variegati Frutta	pag. 44
Gelato al cioccolato	pag. 16	Stickaway®	pag. 46
Easy Crema	pag. 16	Crumble	pag. 48
Easy Frutta	pag. 18	Profumi per gelato	pag. 48
Fruity & Veggy	pag. 19	Granelle	pag. 49
Fruitcub3	pag. 19		
Specialità e Preparati Aromatizzanti	pag. 20		

Pastry

Pagina

50

PastryCover	pag. 53	Paste Crema e Frutta	pag. 54
Cremosette®	pag. 53	Glasse a specchio	pag. 56
Stabilizzanti	pag. 54		

Ho.re.ca.

Pagina

58

Topping	pag. 61	Ristorazione	pag. 62
Sciroppi per Granita	pag. 62		



Gelato Master School.

Imparare e approfondire l'arte del gelato italiano dai grandi maestri artigiani.

Formazione d'eccellenza, innovazione, creatività.

La Tonino Leardini Gelato Master School offre un'esperienza formativa completa, dedicata sia a chi desidera debuttare nel mondo della gelateria con una preparazione professionale, sia a chi aspira a esplorare le nuove frontiere del gelato artigianale. All'interno della scuola, l'arte del gelato italiano evolve costantemente grazie alla ricerca e al metodo didattico portati avanti da un corpo docente di rilievo, formato da maestri gelatieri esperti e vocati.

La Tonino Leardini Gelato Master School mette a disposizione del settore un fitto calendario di corsi in presenza e video on demand, caratterizzati da un approccio pratico, approfondimenti tecnici e la sperimentazione delle molteplici tendenze emergenti

in un mercato sempre più vivace ed evoluto. Dai segreti delle basi tradizionali si passa così alle ricette più audaci e alle innovazioni *healthy* come la pasticceria fredda "free from" e le ricette a basso indice glicemico, per affiancare gli allievi in un percorso di crescita professionale e di perfezionamento della propria tecnica.

Con un'identità autonoma e una vocazione internazionale, la scuola, intitolata al maestro gelatiere Tonino Leardini, ha sede negli stabilimenti Leagel, ma si estende ben oltre: da San Marino a Roma, fino all'ultima apertura di Londra. I corsi attraversano la cultura italiana del gelato e abbracciano le tendenze globali, rendendo la Gelato Master School un riferimento autorevole nel mondo della formazione gelatiera.

**Sede Gelato Master School
a San Marino.**





Two waffle cones are positioned on the left side of the frame. The top cone is partially broken, showing its interior. The bottom cone is whole. They are set against a solid orange background.

IL GELATO ARTIGIANALE

Con oltre 30 anni di esperienza nel settore, Leagel si distingue per la sua selezione scrupolosa delle materie prime e per i controlli attenti durante tutto il processo produttivo. Grazie a tecnologie all'avanguardia e un'indole all'innovazione, Leagel offre soluzioni uniche e irresistibili per ogni gelatiere.

Basi latte

Non c'è limite alla varietà di gusti crema, ma tutti hanno in comune la base: l'elemento cardine che ne definisce profilo aromatico e struttura. Leagel propone al gelatiere artigiano una vasta selezione di miscele base in polvere, più o meno complete, per soddisfare tutte le esigenze di lavorazione.










116101 Base Evolution 100 a Freddo

COD.	PRODOTTO					
111301	Classic 50	•	35	6 x 2 Kg	C	
111001	Cuor di Panna 50 a Freddo	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
112701	Cuor di Panna 50 Plus a Freddo	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
114101	Giò 50	•	35	6 x 2 Kg	C	
110101	Lea Pan 50	•	35	6 x 2 Kg	C	
110201	Lea Pan 50 a Freddo	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
114801	Panna 50 C/F	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
114401	Royal 50 C/F	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
111901	Tuttapanna 50 C/F	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
114201	ArtiKa 100	•	70	6 x 2 Kg	C	
115901	Centurione	•	70	6 x 2 Kg	C	
115401	Eccelsa	•	70	6 x 2 Kg	C	
116001	Evolution 100	•	70	6 x 2 Kg	C	
116101	Evolution 100 a Freddo	•	70	6 x 2 Kg	C/F	
116501	Infinity 100	•	70	6 x 2 Kg	C	
111601	La Numero Uno	•	70	6 x 2 Kg	C	
110401	Lea Pan 100 a Freddo	•	70	6 x 2 Kg	C/F	
110601	Lea Pan 100 Mix	•	70	6 x 2 Kg	C	
114301	Panna 100	•	70	6 x 2 Kg	C	
116301	Panna 100 a Freddo	•	70	6 x 2 Kg	C/F	
115001	Panna Love	•	70	6 x 2 Kg	C/F	
115701	Superior 100	•	70	6 x 2 Kg	C/F	
128901	Lactose Free 130	•	100	6 x 2 Kg	C/F	
110801	Lea Pan 150	•	100	6 x 2 Kg	C	
115801	Natura 100 Gelato Master School	•	100	6 x 2 Kg	C	
115601	Latte Gelato Master School	•	120	6 x 2 Kg	C	
114701	Lea Pan 250 C/F	•	166	6 x 2 Kg	C/F	
116201	Gran Latte 330	•	250	6 x 2 Kg	C/F	
114605	Completo	•	330	10 Kg	C	

Basi frutta

Le basi frutta Leagel esaltano il sapore naturale della frutta e donano al gelato una struttura corposa e spatolabile. Ideali anche per sorbetti.






	COD.	PRODOTTO					
	126901	Frutta 50 Gelato Master School	•	35	6 x 2 Kg	C/F	•
	120101	Lea Frutt 50	•	35	6 x 2 Kg	C/F	
	120701	Limone 50	•	35	6 x 2,5 Kg	C/F	•
	127701	Sorbetto 50 Gelato Master School	•	35	6 x 2 Kg	C/F	•
	120501	Specialfrutta	•	35	6 x 2 Kg	C/F	•
	120301	Lea Frutt 100	•	70	6 x 2,5 Kg	C/F	



127701 Base Sorbetto 50 Gelato Master School; 320905 Fragola Extra

















Neutri

Per il gelatiere che vuole costruire autonomamente la propria base.

COD.	PRODOTTO					
142601	Addensante Flex 5-10	•	5-10	6 x 2 Kg	C/F	•
131401	Neutro Flex 5	•	5	6 x 2 Kg	C/F	•
130701	Neutro Frutta 5 a Freddo	•	5	6 x 2 Kg	C/F	•
131201	Neutro Gelato Master School	•	5	6 x 2 Kg	C	•
130101	Neutro Latte 5 a Caldo	•	5	6 x 2 Kg	C	•
130501	Neutro N1 10 g a Caldo	•	6-8	6 x 2 Kg	C	•
130601	Neutro CL 10	•	8-10	6 x 2 Kg	C	
131301	Neutro Latte Evolution 10	•	10	6 x 2 Kg	C	•

Integratori







Prodotti in pasta o in polvere da aggiungere alla miscela base per esaltare i sapori, la spatolabilità, la cremosità e la conservazione in vetrina o nel pozzetto del gelato.

COD.	PRODOTTO			PACKAGING		
142401	Delivery Plus	•	50-60	 6 x 2 Kg	C/F	•
142501	Fiber Plus - Integratore di Fibre	•	10-20	 6 x 2 Kg	C/F	•
141601	Glucosil Gelato Master School	•	40-50	 6 x 2 Kg	C/F	•
414601	Latte Concentrato Zuccherato Leagel	•	Q.B.	 2 x 5 Kg	C	
414001	Latte Spray Istant Leagel	•	Q.B.	 12 x 1 Kg	C	
260101	Lea Fin	•	10-30	 2 x 5 Kg	C/F	•
140901	Lea Maltodex	•	10-30	 6 x 2 Kg	C/F	•
141001	Lea Plus Protein	•	20-40	 6 x 2 Kg	C/F	
260201	Miglioratore a base di Olio d'Oli	•	30-60	 6 x 0,7 Kg	F	•
141301	Miglioratore per Creme e Frutta	•	10-30	 6 x 1,3 Kg	C/F	
141305	Miglioratore per Creme e Frutta in sacco da 8 kg	•	10-30	 1 x 8 Kg	C/F	
142001	Protein Plus Gelato Master School	•	40	 6 x 2 Kg	C/F	









Basi Special

Che sia alcolico o vegano, il gelato alternativo è possibile grazie alle Basi Special by Leagel.

COD.	PRODOTTO					
126701	Ice Mix	•	300	14 x 1 Kg	C (50°)	•
 152501	Vegan	•	280 + migl.	12 x 1,1 Kg	C (50°)	•








Gelato soft

Basi in polvere perfettamente stabilizzate che con la sola aggiunta di latte permettono di ottenere un gelato soft cremoso e ricco di gusto.

COD.	PRODOTTO					
165601	Cioccolato Soft	•	400	6 x 2 Kg	F	
 163001	Frozen Kefir	•	300	12 x 1,2 Kg	F	
161801	Frozen Yogurt	•	270	12 x 1,08 Kg	F	
162801	Lea Pan Softeis	•	350	6 x 2,5 Kg	F	
165501	Vaniglia Soft	•	400	6 x 2 Kg	F	

I Love Soia

Linea senza lattosio e colesterolo, ricca di fibre e dolcificata con fruttosio.

COD.	PRODOTTO					
 150101	Base Soia (con fruttosio)	•	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	•
 151101	Soia alla Vaniglia con Bacche (con fruttosio)	•	500	12 x 1,25 Kg	C (50°)	•






161801 Frozen Yogurt



Fruitube®

Fruitube è il tubo tutto frutta, gusto e natura. Goloso e dissetante, questo ghiacciolo si prepara in poche e semplici mosse con tanta frutta fresca e una base Leagel perfettamente bilanciata, dolcificata con fruttosio e senza grassi.

COD.	PRODOTTO					
126401	Base Fruitube	•	200	6 x 2,5 Kg	F	•








Scarica
il ricettario!

Kefir

Il tradizionale latte fermentato ricco di probiotici diventa gusto gelato. Una gamma di prodotti in polvere pronti all'uso pensati per portare in gelateria tutta l'intensità del kefir in abbinamento a frutta e ortaggi.

NEW

COD.	PRODOTTO					
163001	Frozen Kefir	•	300	12 x 1,2 Kg	F	
129201	Kefir Green Booster	•	400	12 x 1 Kg	F	
127401	Kefir Multivita	•	400	12 x 1 Kg	F	
127601	Kefir Purple Bomb	•	400	12 x 1 Kg	F	



Scopri i gadget a pag. 42-43!





Scarica
il ricettario!

zHero

Linea di prodotti senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e gluten free che porta in gelateria il gusto vincente del gelato artigianale in chiave healthy. Tre basi per creare un'intera vetrina "free from" e due referenze pronte all'uso.

NEW

NEW

COD.	PRODOTTO			PACKAGING		
128201	zHero - Base Complet Senza Lattosio	•	330	 6 x 2 Kg	F	
128301	zHero - Base Frutta	•	300	 10 x 1,2 Kg	F	•
128601	zHero - Base Plant Based	•	300	 6 x 2 Kg	F	•
129101	zHero - Fondente	•	420	 8 x 1,68 Kg	F	•
128401	zHero - Limone Sicilia	•	330	 12 x 1,25 Kg	F	•
353801	zHero - Topping al gusto di Cioccolato	•		 6 x 1 Kg	F	•
353701	zHero - Topping Fragola	•		 6 x 1 Kg	F	•



Scopri i gadget a pag. 42-43!

Gelato al cioccolato

Dal bianco all'extra fondente, passando per due pregiate proposte di cacao in polvere, l'offerta Leagel soddisfa le più esigenti voglie di gelato al cioccolato.

	COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO			
	113201	AVORIO Cioccolato Bianco	•	 600	8 x 1,5 Kg	C (80°)	
	116701	FONDEnte CON GOCCE	•	 400	8 x 1,6 Kg	C (80°)	•
	113101	MAXILATTE Cioccolato al Latte		 600	8 x 1,5 Kg	C (80°)	
	113001	NERO Cioccolato Fondente	•	 820	8 x 1,8 Kg	C (80°)	
	113601	SUPER BLACK Cioccolato super fondente	•	 695	8 x 1,6 Kg	C (80°)	•
NEW 	116801	SANTO DOMINGO CON GOCCE	•	 400	8 x 1,6 Kg	C (80°)	•
	112501	Cioccolato Cinquestelle	•	 140	6 x 2 Kg	C/F	
	411401	Seleção - Miscela di pregiati Cacao 22-24	•	 50-100	8 x 1,5 Kg	C	•
	116601	Theobroma Extra	•	 50-100	8 x 1,5 Kg	C/F	•

Easy crema

Prodotti in polvere o pasta pronti all'uso in gusti crema e frutta a cui aggiungere unicamente latte. Una gamma pratica, anche per macchina soft, che annulla i rischi di errore nella bilanciatura.

	COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO	PACKAGING		
	123801	Crema di Riso		 680	 8 x 1,7 Kg	C (90°)	
	123701	Crema di Riso vegan		 665	 8 x 1,6 Kg	C (90°)	•
	223230	Easy Banana-Latte in pasta	•	 600	 6 x 1,2 Kg	F	•
	122801	Easy Caffè	•	 450	 10 x 1,35 Kg	F	
	126801	Easy Caramello Salato	•	 400	 10 x 1,2 Kg	F	
	123901	Easy Cheesecake	•	 600	 8 x 1,5 Kg	F	
	223030	Easy Cocco-Latte in pasta	•	 600	 6 x 1,2 Kg	F	•
	128701	Easy Crema Fiorentina	•	 330	 12 x 1 Kg	C/F	
	123001	Easy Fior di Latte	•	 400	 10 x 1,2 Kg	F	

COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO	PACKAGING		
127901	Easy Latte e Lampone	•	 400	 10 x 1,2 Kg	F	
NEW 166001	Easy Liquirizia Amarelli	•	 600	 10 x 1,5 Kg	F	
128801	Easy Pane	•	 590	 10 x 1,3 Kg	F	•
223130	Easy Pop Corn in pasta	•	 600	 6 x 1,2 Kg	F	•
122401	Easy Ricotta	•	 400	 10 x 1,2 Kg	F	
122601	Easy Yogurt (con fruttosio)	•	 400	 10 x 1,2 Kg	F	



Easy frutta

Prodotti in polvere pronti all'uso in gusti frutta a cui aggiungere unicamente acqua. Una gamma pratica che annulla i rischi di errore nella bilanciatura offrendo un prodotto finito impeccabile.

COD.	PRODOTTO					
121001	Easy Ananas	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121101	Easy Anguria	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121201	Easy Arancello	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121401	Easy Cocco	•	500	12 x 1,25 Kg	F	
128101	Easy Cocco Plant-Based	•	600	10 x 1,5 Kg	F	•
121501	Easy Fragola	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121601	Easy Fragola con Pezzi	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121701	Easy Frutti di Bosco	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121801	Easy Lemonello	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
121901	Easy Limone Bon Bon	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
128001	Easy Mango	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
122001	Easy Mela Verde	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
122101	Easy Melone	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
122201	Easy Pesca	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
122301	Easy Pompelmo Rosa	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
122501	Easy Tropicale	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•



153801 Pompelmo rosa, bergamotto e pepe rosa; 154101 Mango, pesca e semi di chia; 153601 Mela, kiwi e avocado



Prodotti in polvere pronti all'uso a cui aggiungere unicamente acqua. Frutta, verdura e spezie si incontrano per dare vita a sorbetti 100% vegetali fuori dall'ordinario.

COD.	PRODOTTO					
154001	Agrumi, cannella e pepe di Sichuan	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
153501	Arancia rossa, curcuma e peperoncino	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
154101	Mango, pesca e semi di chia	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
153601	Mela, kiwi e avocado	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
★ 152701	Mirtillo nero, sambuco e limone	•	450 + migl.	12 x 1,2 Kg	F	•
152601	Pera & zenzero	•	450 + migl.	12 x 1,2 Kg	F	•
154301	Pesca Rosa e Limone	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
153801	Pompelmo rosa, bergamotto e pepe rosa	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
NEW 154901	Yuzu, Cocco e Limone	•	500	12 x 1,25 Kg	F	•
154601	GRANITA - Agrumi, Cannella e Pepe del Sichuan	•	250	6 x 2 Kg	F	•
154701	GRANITA - Cocco e Maracuja	•	250	6 x 2 Kg	F	•
NEW 154801	GRANITA - Mango, Pesca e Semi di Chia	•	250	6 x 2 Kg	F	•
154401	GRANITA - Mirtillo Nero, Sambuco e Limone	•	250	6 x 2 Kg	F	•
154501	GRANITA - Pompelmo Rosa e Bergamotto	•	250	6 x 2 Kg	F	•


Fruitcub3

Paste concentrate pronte all'uso con oltre il 70% di frutta al loro interno, semplici da usare aggiungendo unicamente acqua. Per sorbetti ricchi di gusto ma anche granite siciliane, cocktail e smoothies.

COD.	PRODOTTO				
345230	Ananas	•	6 x 1,55 Kg	F	•
345330	Anguria	•	6 x 1,55 Kg	F	•
345030	Gelso	•	6 x 1,55 Kg	F	•
344430	Lampone	•	6 x 1,55 Kg	F	•
344330	Mango Alphonso	•	6 x 1,55 Kg	F	•
344130	Maracuja	•	6 x 1,55 Kg	F	•
344630	Mirtillo	•	6 x 1,55 Kg	F	•
344230	Papaya	•	6 x 1,55 Kg	F	•
344030	Pera	•	6 x 1,55 Kg	F	•

Specialità e preparati aromatizzanti

Prodotti concentrati che rafforzano ed esaltano il gusto di gelato e creazioni di pasticceria fredda.





























COD.	PRODOTTO			PACKAGING		
327801	BOX LEMONELLA - 3 flaconi da 1 kg di Lemonella comp. A (327601) + 3 flaconi da 1 kg di Lemonella comp. B (327701)	•	20+20	 6 x 1 Kg	F	•
310501	Caffè 20 Forte (concentrato)	•	20	 4 x 3 Kg	F	•
418101	Caffè Solubile 100% Arabica	•	10	 8 x 0,5 Kg	C/F	•
141701	Cheesecake 50 Gelato Master School	•	50	 6 x 2 Kg	F	
142301	Kefir 50 Gelato Master School	•	50	 6 x 2 Kg	F	
140301	Lea Yogo 30	•	30	 6 x 2 Kg	F	
416801	Liquirizia in polvere Amarelli	•	30	 6 x 800 g	F	•
140201	Mascarpone 30	•	30	 6 x 2 Kg	F	
141901	Mascarpone 50 Gelato Master School	•	50	 6 x 2 Kg	F	
141801	Ricotta 50 Gelato Master School	•	50	 6 x 2 Kg	F	
311905	Rinforzo Panna Aromatizzante per Gelati al Latte	•	10-30	 2 x 3,5 Kg	F	
140401	YogoLea	•	30	 6 x 2 Kg	F	
142201	Yogurt 50 Gelato Master School	•	50	 6 x 2 Kg	F	
313101	Zuppa Inglese 30 (concentrata)	•	30	 4 x 3 Kg	F	

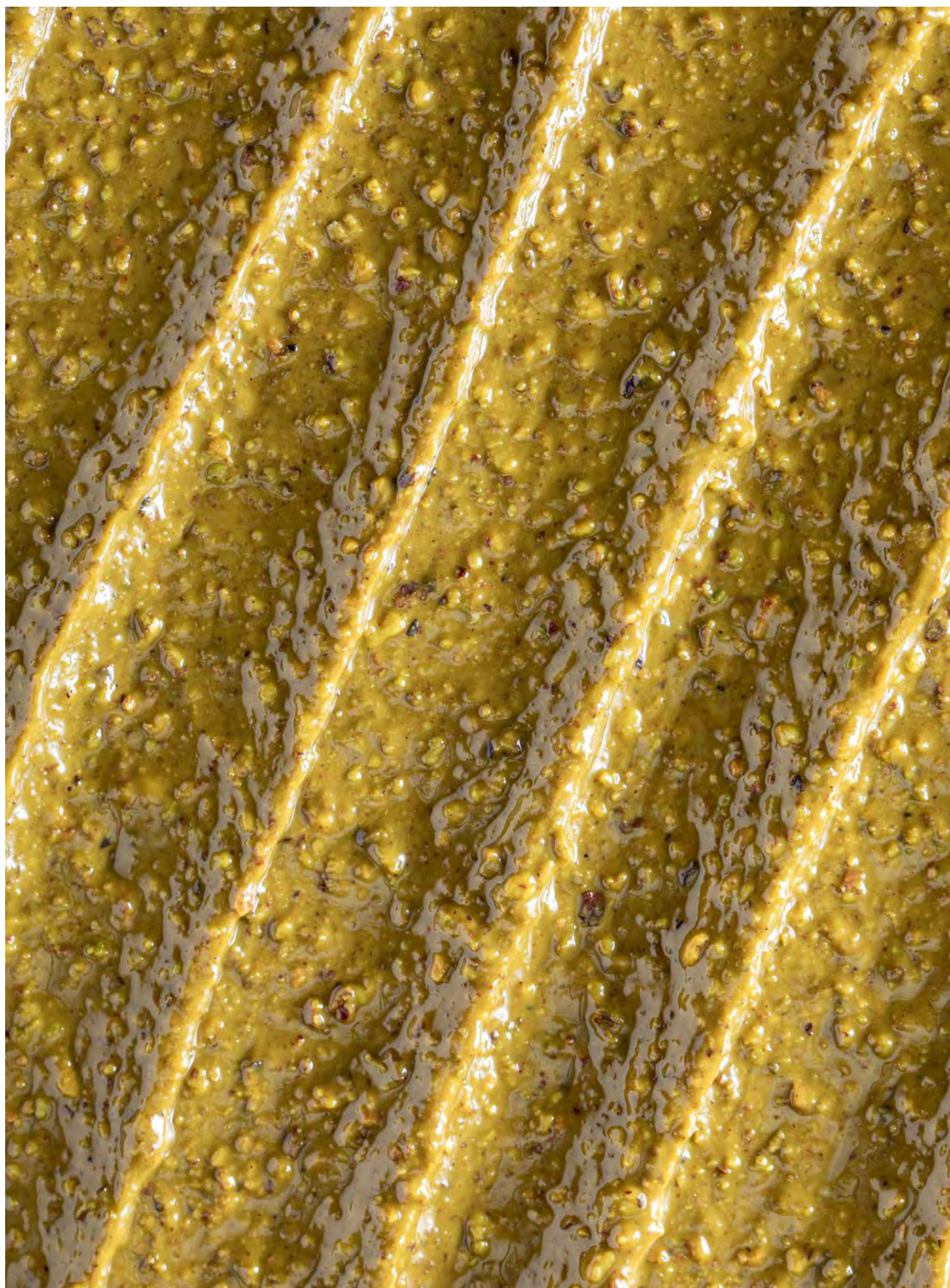


418101 Caffè Solubile 100% Arabica

Linea Gold

Con questa linea inconfondibile e raffinata, Leagel propone al gelatiere una selezione di gusti "classici" resi unici dalla scelta di ingredienti pregiati e con denominazione d'origine.

	COD.	PRODOTTO			PACKAGING		
 	213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru	•	Q.B.	 1 x 3,5 Kg	C	•
	213305	Pasta Mandorla d'Avola	•	100	 1 x 3,5 Kg	C/F	•
	323105	Pasta Menta Bianca con oli essenziali di menta piperita del Piemonte	•	50	 1 x 3,5 Kg	F	•
	212905	Pasta Nocciola Piemonte I.G.P.	•	100	 1 x 3,5 Kg	C/F	•
	214905	Pasta Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.	•	80	 1 x 3,5 Kg	C/F	•
 	312505	Pasta Vaniglia Gold	•	30	 1 x 3,5 Kg	F	•
	313005	Pasta Zabaione con Marsala D.O.C.	•	80	 2 x 3,5 Kg	F	
	214605	Pesto di Mandorle di Avola	•	100	 1 x 3,5 Kg	C/F	•
	214705	Pesto di Nocciole Piemonte I.G.P.	•	100	 1 x 3,5 Kg	C/F	•
 	212605	Pesto di Pistacchi	•	100	 1 x 3,5 Kg	C/F	•
	335005	Variegato Visciola	•	Q.B.	 1 x 3,5 Kg		•



212605 Pesto di Pistacchi

Paste crema

Paste in gusti crema da aggiungere alla base bianca prima della mantecazione per aromatizzare il gelato. Verranno impiegate con un dosaggio variabile, sia a seconda della loro formulazione che dell'intensità di gusto che si vorrà donare al gelato finito.



COD.	PRODOTTO					
213405	Arachide	•	80	2 x 5 Kg	C/F	•
310105	Biscotto	•	60	2 x 3,5 Kg	F	
310205	Blu Gum	•	60	2 x 3,5 Kg	F	•
310405	Bubble Gum	•	60	2 x 3,5 Kg	F	•
211605	Cacao & Nocciole	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	
210205	Caffè	•	50	2 x 3,5 Kg	F	•
310705	Cannella	•	50	2 x 3,5 Kg	F	•
310805	Caramel Oro	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
310905	Cassata agli Agrumi	•	100	2 x 3,5 Kg	F	
210305	Cioccolato Bianco	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
214205	Cioccolato Fondente	•	100	2 x 3,5 Kg	C/F	•
311105	Crem Caramel	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
313705	Crema Catalana	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
311305	Crema della Nonna	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
312805	Crema Vaniglia 50 con Uova e Bacche	•	50	2 x 3,5 Kg	F	
210605	Cuoricino	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
210805	Donny	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
313405	Gelato Rock®	•	60	2 x 3,5 Kg	F	
210905	Gianduia	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
211005	Gianduia Amara	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
214505	Lemon Pie	•	50	2 x 3,5 Kg	F	
215305	Mandorla Bianca (con mandorle intere)	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
211105	Mandorla Dolce	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
311505	Mare Azzurro	•	60	2 x 3,5 Kg	F	•
311605	Marron Glacé	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
313505	Muffin®	•	50	2 x 3,5 Kg	F	
215101	Nocciola Imperiale	•	100	2 x 5 Kg	C/F	•
211401	Nocciola Italia	•	80	2 x 5 Kg	C/F	•
214405	Nocciola Piemonte I.G.P. Strong	•	100	2 x 5 Kg	C/F	•
211301	Nocciola Principe	•	100	2 x 5 Kg	C/F	•
213805	Nocciola Reale	•	80	2 x 3 Kg	C/F	•
211505	Noce	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
315405	Pancake	•	50	2 x 3,5 Kg	F	
311805	Panna Cotta	•	50	2 x 3,5 Kg	F	•
314705	Pavlova	•	50	2 x 3,5 Kg	F	



Paste crema

COD.	PRODOTTO					
211905	Pistacchio Extra	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
215605	Pistacchio Nobile con Sale Marino di Sicilia	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
212705	Pistacchio Puro Mediterraneo	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
214305	Pistacchio Puro Nature	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
★ 214805	Pistacchio Puro Premium	•	80	2 x 3,5 Kg	C/F	•
213905	Pistacchio Reale	•	80	2 x 3 Kg	F	•
212105	Pralina	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
312005	Sultano d'Oro (malaga)	•	100	2 x 3,5 Kg	F	
312105	Sultano d'Oro Succo	•	100	2 x 3,5 Kg	F	
312305	Tiramisù	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
312905	Vaniglia	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
312705	Vaniglia 25 C con Bacche	•	25	2 x 3,5 Kg	F	•
315305	Vaniglia Prestige	•	30	2 x 3,5 Kg	F	•
313605	Vaniglia Supreme	•	25	2 x 3,5 Kg	C/F	•
315205	Vanille Française	•	30	2 x 3,5 Kg	F	•
315105	Zucchero Filato	•	70	2 x 3,5 Kg	F	•

Kit

COD.	PRODOTTO
400202	Kit Colazione all'Italiana: 10 x 1,3 kg Easy Pane, 2 x 2 kg Variegato Albicocca, 1 x 3,5 kg Variegato Burro Salato, 1 segnagusto Pane, Burro e Marmellata
400601	Kit Crema Catalana: 3,5 kg Pasta Crema Catalana, 2 kg Topping Caramello per Crema Catalana, 2 kg Granella Crema Catalana, 1 segnagusto Crema Catalana
408401	Kit Pancake: 3,5 kg Pasta Pancake, 3 kg Topping Acero, 2 kg Granellone di Noci Pecan pralinate, 1 segnagusto Pancake
400102	Kit Pop Corn: 9 x 1,2 kg Easy Pop Corn in pasta, 4 kg Variegato Choco Pop Corn, 1 segnagusto Caramel Pop Corn

 **Scopri i gadget a pag. 42-43!**



215101 Pasta Nocciola Imperiale; 410401 Granella di Nocciola



Il pistacchio ha i suoi maestri.

In gelateria, pasticceria e ristorazione.

Una risorsa preziosa che ispira ogni giorno la nostra ricerca di qualità e innovazione.

Il **pistacchio** è un ingrediente che sfida la nostra creatività. Questa materia prima straordinaria, con il suo inconfondibile sapore e la sua versatilità, ci stimola a innovare, selezionare e perfezionare continuamente la nostra selezione di prodotti, la nostra **Pistacchio Collection**. Qui, ogni referenza supera i più ambiziosi standard qualitativi, per lasciar spazio esclusivamente alle migliori varietà di pistacchio, studiate e lavorate per esaltare l'arte della gelateria, della pasticceria e della ristorazione. Così, ognuno dei nostri prodotti è il frutto di oltre trent'anni di esperienza e ricerca, pensato per offrire agli artigiani la possibilità di distinguersi con proposte uniche, capaci di trasformare ogni creazione in un capolavoro di gusto. Nella ricca selezione Leagel di prodotti al Pistacchio, la materia prima è assoluta protagonista: dal gusto intenso delle paste pure alle consistenze irresistibili dei variegati e delle inclusioni croccanti.

Cremosa, morbida e vellutata, perfetta per arricchire cremini, variegare vaschette e innalzare iced latte con un tocco di piacere puro: è la nostra iconica **Loveria Pistacchio**. Caratterizzata dall'essenza autentica del pistacchio siciliano e lavorata con una tostatura accurata che ne esalta sapore e aroma, la nostra pasta più pregiata e dalla texture insolita: il **Pesto di Pistacchi by Linea Gold**.

Per farcire viennoiserie e grandi lievitati, **Cremosette Pistacchio** racchiude la pura essenza del pistacchio in una crema spalmabile pensata per la pasticceria più raffinata.

Infine, **Stickaway Pistacchio**, croccante e irresistibile, senza grassi idrogenati né coloranti artificiali e arricchita con una generosa percentuale di cioccolato, è la copertura ideale per gelati su stecco e stracciatelle d'autore. Dalla selezione rigorosa del pistacchio fresco al controllo totale della filiera e ai cicli di lavorazione dedicati, Leagel segue ogni fase con la massima cura, per garantire un prodotto finale che dia vita a creazioni uniche. Ogni pistacchio è scelto affinché colore, aroma e proprietà organolettiche siano perfettamente espressi nel prodotto finale e particolare attenzione viene data alla tostatura, una fase di lavorazione determinante per aggiungere quella nota inconfondibile che trasforma ogni assaggio in un'esperienza di degustazione.






Scopri la nostra gamma per la gelateria, la pasticceria e la ristorazione e lasciati ispirare dalla versatilità del pistacchio Leagel.





Paste frutta

Paste in gusti frutta da aggiungere alla base prima della mantecazione per aromatizzare il gelato. Prodotte secondo una lavorazione all'avanguardia che mantiene inalterate la freschezza ed il sapore autentico della frutta.










COD.	PRODOTTO					
320105	Albicocca	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
320205	Ananas	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
320405	Arancia	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
320505	Banana	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
320605	Ciliegia	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
320705	Cocco	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
320805	Cola	•	60	2 x 3,5 Kg	F	•
320905	Fragola Extra	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
321005	Frutti di Bosco	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
321105	Kiwi	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
321205	Lampone	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
321505	Mandarino	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
321605	Mango	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
322705	Mango Alphonso	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
321705	Maracuja	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
321805	Mela Verde	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
326705	Melagrana	•	70	2 x 3,5 Kg	F	•
321905	Melone	•	80	2 x 3,5 Kg	F	
322005	Menta Verde	•	50	2 x 3,5 Kg	F	•
322105	Mirtillo	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
322205	Mora	•	80	2 x 3,5 Kg	F	•
322405	Pesca	•	80	2 x 3,5 Kg	F	

Variegati crema

Salse in gusti crema lisce o con inclusioni, ideate per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Restano morbide a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.



235201 Variegato Choco Pop Corn; 334905 Caramello al Burro Salato

	COD.	PRODOTTO		PACKAGING	
	233301	Bacio di Dama	•	 2 x 5 Kg	
	232901	BiscottoBlack		 2 x 5 Kg	
	231701	Buonissimo!		 2 x 4 Kg	
	232701	Buonissimo! White		 2 x 4 Kg	
	235405	Burro Salato	•	 2 x 3,5 Kg	
NEW 	236301	Caramel and Brezel		 2 x 5 Kg	•
	334905	Caramello al Burro Salato	•	 2 x 3,5 Kg	
	235001	Choco Berries and Seeds	•	 2 x 4 Kg	
	234601	Choco Cereals		 2 x 4 Kg	
	234201	Choco Dark	•	 2 x 5 Kg	•
	231101	CioccoFlakes		 2 x 4 Kg	•
	233601	ChocoFlakes - Pistacchio		 2 x 4 Kg	
	236001	Choco Kadayif - Pistacchio		 2 x 5 Kg	•
NEW	236501	Choco Kadayif - al gusto di Zafferano		 2 x 5 Kg	
	233201	Choco Lemon		 2 x 5 Kg	
	235201	Choco Pop Corn	•	 2 x 4 Kg	
	235501	Choco Pop Corn - Pistacchio	•	 2 x 4 Kg	
	233401	Choco Raspberry	•	 2 x 5 Kg	
	233501	Choco Speculoos		 2 x 5 Kg	•
NEW	335405	Cinnamon Roll	•	 2 x 3,5 Kg	
	230101	Ciocchella®	•	 2 x 6 Kg	
	230401	CioccoBiscotto		 2 x 5 Kg	
	230501	CioccoCocco	•	 2 x 5 Kg	
	232601	CioccoCrunch		 2 x 5 Kg	
	230601	CioccoNocciola	•	 2 x 5 Kg	•
	231901	CioccoPistacchio	•	 2 x 5 Kg	
	230701	CioccoRiso		 2 x 4 Kg	
NEW	236401	Croccantino all'Amarena		 2 x 5 Kg	
	335101	Dulce de Leche	•	 2 x 6,5 Kg	
	231001	Gelato Rock®	•	 2 x 5 Kg	
	234301	Honeycomb	•	 2 x 5 Kg	
	331105	Mou	•	 6 x 2 Kg	
	231201	Muffin®		 2 x 5 Kg	
NEW	335605	Pan di Whisky	•	 2 x 3,5 Kg	
NEW	335305	Tiramisù	•	 2 x 3,5 Kg	

 Scopri i gadget a pag. 42-43!

Quando il gelato diventa opera d'arte

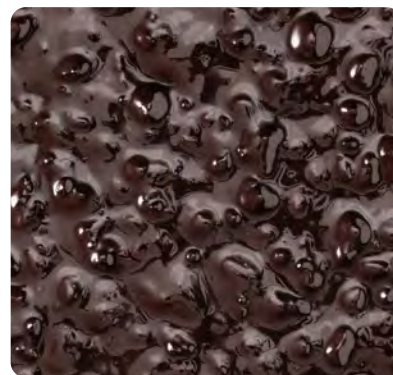
Scopri la linea di Variegati Crema Leagel e lasciati conquistare dalle texture vellutate e dalle inclusioni croccanti ed inedite. Tutti i prodotti sono rappresentati a grandezza naturale.



Bacio di Dama

233301

Variegato al gusto di cioccolato fondente e nocciola delicata con mandorle intere ed in pezzi.



BiscottoBlack

232901

Variegato al gusto intenso di cacao con pezzi di biscotto croccante al cacao (20%).



Buonissimo!

231701

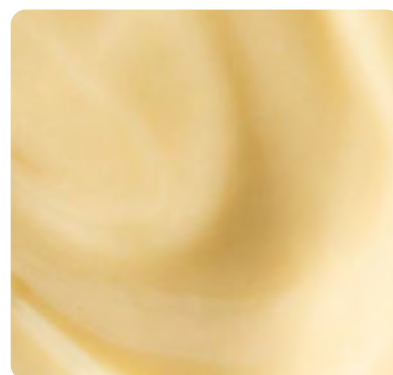
Variegato al gusto di nocciola (8%) e cacao (7%) con mini wafer (7%).



Buonissimo! White

232701

Variegato al gusto di cioccolato bianco con mini wafer (7%).



Burro Salato

235405

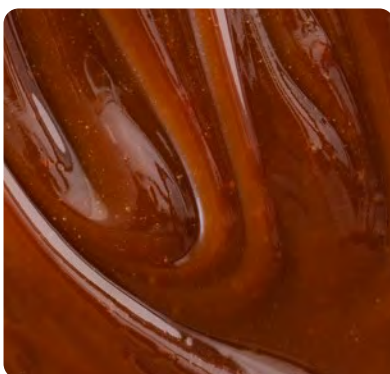
Variegato con burro concentrato in polvere.



Caramel and Brezel

236301

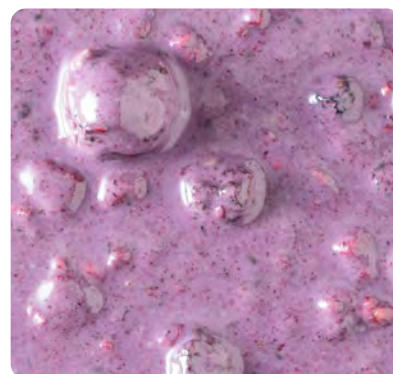
Variegato al gusto di caramello con brezel interi e in pezzi (12%).



Caramello Burro Salato

334905

Variegato con burro e panna in polvere.



Choco Berries and Seeds

235001

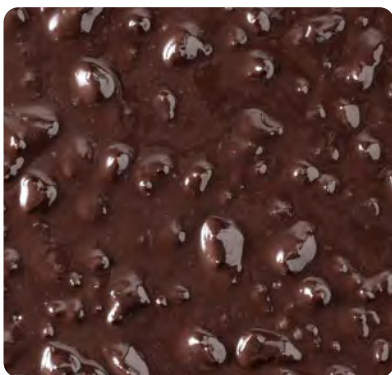
Variegato al gusto di mirtillo e cioccolato bianco con frutti di bosco interi liofilizzati (5% - mora, lampone, fragola e mirtillo) e semi oleosi (3% - chia e girasole).



Choco Cereals

234601

Variegato al gusto di cioccolato al latte con cereali soffiati caramellati (10% - riso, frumento orzo, farro e segale).



Choco Dark

234201

Variegato al gusto di cioccolato con granella di frollino al cioccolato gluten free.



CioccoFlakes

231101

Variegato al gusto di nocciola (40%) e cacao delicato con corn flakes interi (15%).



ChocoFlakes - Pistacchio

233601

Variegato al gusto di pistacchio (18%) con corn flakes interi (13%).



Choco Kadayif - Pistacchio

236001

Variegato al gusto di pistacchio con granella di pasta kataifi tostata.



Choco Kadayif - al gusto di Zafferano

236501

Variegato al gusto di zafferano con granella di pasta kataifi tostata.



Choco Lemon

233201

Variegato al gusto di cioccolato bianco e limone con granella friabile di biscotto al limone.



Choco Pop Corn

235201

Variegato al gusto di caramello con pop corn interi al caramello (6%) e granella di mais tostato caramellato.



Choco Pop Corn - Pistacchio

235501

Variegato al gusto di pistacchio con pop corn interi (6%) e granella di mais tostato salato.



Choco Raspberry

233401

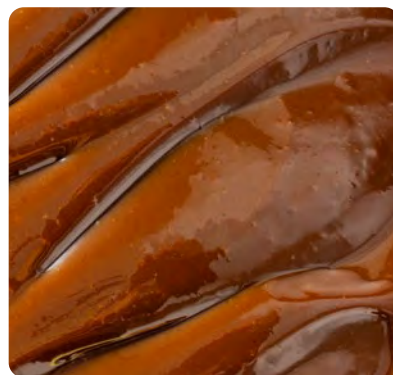
Variegato al gusto di cioccolato bianco con pezzi di lamponi liofilizzati.



Choco Speculoos

233501

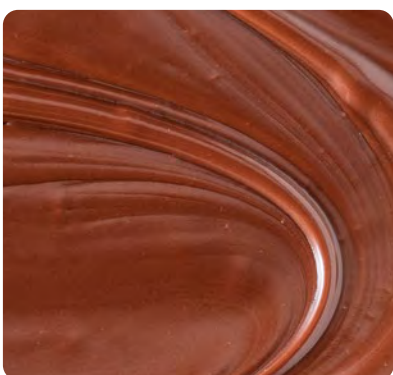
Variegato al gusto di caramello e biscotto speziato con pezzi di frollino speculoos.



Cinnamon Roll

335405

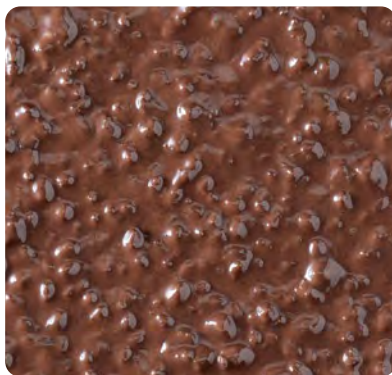
Variegato liscio al gusto di cinnamon roll con cannella macinata ed estratto naturale di cardamomo.



Ciocchella®

230101

Variegato liscio al gusto di nocciola (16%) e cacao (8%).



CioccoBiscotto

230401

Variegato al gusto di nocciola (12%) e cacao (6%) con granella di biscotto croccante al cacao (23%).



CioccoCocco

230501

Variegato al gusto di cioccolato bianco e cocco con granella di nocciole (10%) e rapè di cocco (5%).



CioccoCrunch

232601

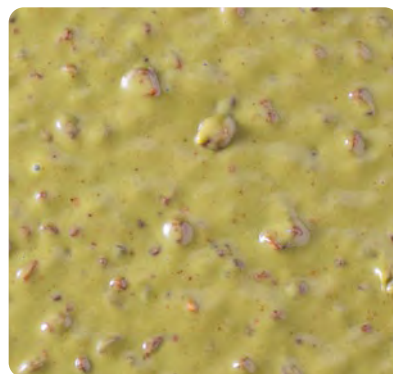
Variegato al gusto di nocciola e cacao con nocciole in pezzi (15%) e wafer.



CioccoNocciola

230601

Variegato al gusto di nocciola (50%) e cacao delicato con granella di nocciole pralinate.



CioccoPistacchio

231901

Variegato al gusto di pistacchio (37%) e cioccolato bianco con granella di pistacchi pralinati.



CioccoRiso

230701

Variegato al gusto di cioccolato bianco con riso soffiato (8%).



Croccantino all'Amarena

236401

Variegato al gusto di amarena con granella di mandorla pralinata (4%), granella di meringa (4%) e amarena liofilizzata (2%).



Dulce de Leche

335101

Variegato liscio al gusto di latte e zucchero caramellati.



Gelato Rock®

231001

Variegato al gusto di nocciola (23%) e cacao con nocciole in pezzi.



Honeycomb

234301

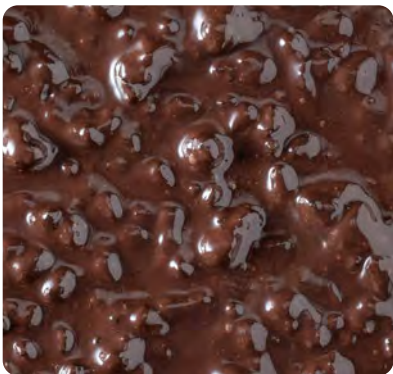
Variegato al gusto di miele e cioccolato bianco con granella di honeycomb (20%).



Mou

331105

Variegato liscio al gusto di latte condensato caramellato.



Muffin®

231201

Variegato al gusto di cacao e nocciola delicata con granella di biscotto al cacao (23%).



Pan di Whisky

335605

Variegato con crema al whisky (25%) e granella di pan di spagna senza glutine (15%).



Tiramisù

335305

Variegato al gusto di tiramisù con granella di pan di spagna senza glutine, cacao magro in polvere e caffè solubile.



Loveria®

Loveria è l'irresistibile crema per la gelateria artigianale e non solo!
Ideale per variegare il gelato, decorare e glassare torte, farcire coni
o crêpes e per preparare il famoso cremino gelato e golosi iced latte.

COD.	PRODOTTO		PACKAGING		
234001	Loveria Arachide	•	 2 x 5,5 Kg	F	
234101	Loveria Arachide e Caramello	•	 2 x 5,5 Kg	F	
232001	Loveria Bianca	•	 2 x 5,5 Kg	F	
232030	Loveria Bianca in barattolo	•	 6 x 1,2 Kg	F	
233101	Loveria Caffè	•	 2 x 5,5 Kg	F	
232801	Loveria Caramello	•	 2 x 5,5 Kg	F	
232830	Loveria Caramello in barattolo	•	 6 x 1,2 Kg	F	
231301	Loveria Classica	•	 2 x 5,5 Kg	F	
231330	Loveria Classica in barattolo	•	 6 x 1,2 Kg	F	
 235801	Loveria Classica - Plant Based	•	 2 x 5,5 Kg	F	•
234701	Loveria Cocco	•	 2 x 5,5 Kg	F	
235701	Loveria Crunchy - Arancia	•	 2 x 5 Kg	F	
 233901	Loveria Crunchy - Fondente	•	 2 x 5,5 Kg	F	•
235601	Loveria Crunchy - Limone	•	 2 x 5 Kg	F	
NEW 236101	Loveria Crunchy - Mango	•	 2 x 5 Kg	F	
235101	Loveria Crunchy - Pecan	•	 2 x 5 Kg	F	
 232301	Loveria Fondente	•	 2 x 5,5 Kg	F	•
 232330	Loveria Fondente in barattolo	•	 6 x 1,2 Kg	F	•
233001	Loveria Latte	•	 2 x 5,5 Kg	F	
233801	Loveria Mandorla	•	 2 x 5,5 Kg	F	
NEW  236201	Loveria Maxi - Pistacchio	•	 2 x 5 Kg	F	•
NEW  236601	Loveria Maxi - Gianduia	•	 2 x 5 Kg	F	•
232101	Loveria Nocciola	•	 2 x 5,5 Kg	F	
232130	Loveria Nocciola in barattolo	•	 6 x 1,2 Kg	F	
 232201	Loveria Pistacchio	•	 2 x 5,5 Kg	F	
232230	Loveria Pistacchio in barattolo	•	 6 x 1,2 Kg	F	
 235901	Loveria Pistacchio - Plant Based	•	 2 x 5,5 Kg	F	•

 **Scopri i gadget a pag. 42-43!**



Cremino Gelato by Loveria.

Aggiungi nuovi strati al piacere.

Uno strato morbido che si fonde al gelato in un perfetto equilibrio di sapori e armonia.

Cremino by Loveria è l'omaggio di Leagel al classico cioccolatino piemontese, reinterpretato in chiave gelato per offrire un'esperienza sensoriale unica.

Con le creme spalmabili per gelateria della linea Loveria, il cremino trova la sua espressione ideale: diciotto varianti che spaziano da Loveria Classica al gusto gianduia fino al pistacchio, dal caramello al cioccolato fondente, passando per le note intriganti dell'arachide e del cocco. Ogni crema è formulata per mantenere una consistenza vellutata anche a temperatura negativa, valorizzandone l'intensità dei sapori.

Pensato per esaltare la creatività del gelatiere, **il cremino gelato si compone con cura in una base di gelato morbido, uno strato di crema Loveria, e una decorazione** che arricchisce ogni vaschetta di un tocco di originalità. **La varietà di possibili combinazioni trasforma il cremino in un'esperienza di scoperta**, pensata per chi cerca in ogni assaggio un momento di piacere autentico.

Innovativo e dall'aspetto accattivante, **il cremino gelato valorizza la vetrina con un tocco di raffinatezza e creatività.**

La stabilità delle creme Loveria facilita infatti il gelatiere nella gestione dell'esposizione in vetrina, offrendo così una proposta ideale per tutte le stagioni. Con il cremino, ecco che il gelato diviene **una creazione che incanta in ogni momento dell'anno.**

Strato dopo strato, esplora anche tu l'arte del cremino insieme a noi.



LOVERIA®

JUST MORE GUSTO

Scarica
il ricettario!



Mettici in mostra.

I gadget e il materiale di marketing per la tua gelateria.

#LEAGEL

452005

Segnagusto bifacciale
"Pane Burro e Marmellata/
The Italian Breakfast"
ITA/ENG

454003

Segnagusto
"Caramel Pop Corn"

452006

Segnagusto
"Pop Corn Pistacchio"



#LEAGEL

452007

Segnagusto
"Dubai Chocolate"

452003

Segnagusto
"Crema Catalana"

452004

Segnagusto
"Pancake"



#LEAGEL

450502

Serie di 50 segnagusti
"Lavagnetta"



#LEAGEL

452901

Caraffa graduata 5L

450301

Spatola in gomma

454102

Chiudi sacchetti (5 pz)



#LEAGEL

450903-450904-

450905-450906

T-Shirt
"Redefining the world
of gelato."



#LEAGEL

451103

Cappellino
"Yes, but first gelato."



#LEAGEL

450105

Paranenze
"Redefining the world
of gelato."



#LEAGEL

453301-453401-

453501-453601

Giacca da gelatiere





#LOVERIA

450202
Bavaglini in TNT



#LOVERIA

453702
Spatola in acciaio
inox

452903
Caraffa graduata 5L

#LOVERIA

454901
Portatovaglioli

454902
Tovagliolini



#LOVERIA

717504
Display cilindrico
bifacciale ITA/ENG

717604
Display cilindrico
bifacciale ESP/DEU



#LOVERIA

454305
Tattoos



#LOVERIA

454309
Harry Potter Gadgets
(Key Chains + Gravity Box)

#KEFIR

715201
Display da banco
bifacciale ITA/ENG

450102
Serie di 4 segnaposti
(1 Kefir generico,
1 Kefir Purple Bomb,
1 Kefir Multivita,
1 Kefir Green Booster)



#ZHERO

715205
Display da banco
bifacciale ITA/ENG

731009
Segnaposto bifacciale
ITA/ENG



#CREMOSETTE

453402
Sac à poche monouso
(rotolo)

453502
Raschietto in plastica



#PROFUMI PER GELATO

ITA **621403**
ENG **621404**
DEU **621405**

































Box salva-spruzzo
H 35cm

Variegati frutta

Salse in gusti frutta ricche di pezzi e dal finish brillante, ideate per arricchire e decorare creazioni di gelateria e pasticceria. Restano morbide a temperatura negativa pur garantendo una tenuta stabile in vetrina.

334205 Variegato Arancia (con scorze); 331805 Variegato Lampone; 330905 Variegato Mela e Cannella; 334505 Variegato Mirtillo; 332605 Variegato Passion Fruit



	COD.	PRODOTTO		PACKAGING	
NEW 	335905	Chutney - Ananas, Pesca e Peperoncino	•	 6 x 2 Kg	•
NEW 	335805	Chutney - Fragola, Timo e Limone	•	 6 x 2 Kg	•
NEW 	335705	Chutney - Mango, Pepe Rosa e Zenzero	•	 6 x 2 Kg	•
	335205	Albicocca	•	 6 x 2 Kg	
	330305	Amarena	•	 2 x 3,5 Kg	•
	330105	Amarene allo Sciroppo	•	 2 x 3,5 Kg	•
	334205	Arancia (con scorze)	•	 6 x 2 Kg	
★	333505	Cherry Red	•	 2 x 3,5 Kg	•
	334405	Fichi Caramellati	•	 2 x 3,5 Kg	
	330505	Fico	•	 6 x 2 Kg	•
	330605	Fragola	•	 6 x 2 Kg	•
	330705	Frutti di Bosco	•	 6 x 2 Kg	•
	331605	Frutti di Bosco (con fruttosio)	•	 2 x 3,5 Kg	•
	331805	Lampone	•	 6 x 2 Kg	•
	334130	Lemon Pie	•	 6 x 1,5 Kg	•
	334605	Limone (con Scorze)	•	 6 x 2 Kg	•
	334805	Mandarino (con Scorze)	•	 6 x 2 Kg	
	333905	Mango	•	 6 x 2 Kg	•
	330905	Mela e Cannella	•	 6 x 2 Kg	•
	334005	Melagrana	•	 6 x 2 Kg	•
	334505	Mirtillo	•	 6 x 2 Kg	•
	334705	Mirtillo Rosso	•	 6 x 2 Kg	•
	332605	Passion Fruit	•	 6 x 2 Kg	
	332905	Pera	•	 6 x 2 Kg	•
	331305	Pescarancio	•	 6 x 2 Kg	
	331405	Sultano d'Oro	•	 6 x 2 Kg	
	334305	Zenzero	•	 6 x 2 Kg	•






Stickaway®

























Gamma di coperture croccanti senza grassi vegetali idrogenati, senza coloranti artificiali e con un'alta percentuale di cioccolato.

Ideali per variegare e decorare vaschette gelato, ricoprire semifreddi e monoporzioni e, soprattutto, per preparare impeccabili gelati su stecco.

220930 Stickaway® al Caramello; 220230 Stickaway® al Cioccolato al Latte; 220130 Stickaway® al Cioccolato Bianco; 220330 Stickaway® Fondente; 220830 Stickaway® al Limone; 220630 Stickaway® al Pistacchio puro; 220730 Stickaway® alla Fragola; 220530 Stickaway® alla Nocciola pura; 222130 Stickaway® al Cioccolato Bianco con Spirulina






COD.	PRODOTTO					
115101	Base Stickaway®	•	150	6 x 2 Kg	F	

COD.	PRODOTTO		PACKAGING		
220430	Stickaway® al Caffè	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220930	Stickaway® al Caramello	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220230	Stickaway® al Cioccolato al Latte	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220130	Stickaway® al Cioccolato Bianco	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
222130	Stickaway® al Cioccolato Bianco e Spirulina	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220330	Stickaway® Fondente	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	•
220830	Stickaway® al Limone	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220630	Stickaway® al Pistacchio puro	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220730	Stickaway® alla Fragola	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
220530	Stickaway® alla Nocciola pura	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
222330	Stickaway® Crunchy - Lampone	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
222230	Stickaway® Crunchy - Mango	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
NEW 222430	Stickaway® Crunchy - Pop Corn	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	
NEW 222530	Stickaway® Crunchy - Nero con Gruè	•	 6 x 1,2 Kg	C (30°)	•
220201	Stickaway® al Cioccolato al Latte - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
220101	Stickaway® al Cioccolato Bianco - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
220301	Stickaway® Fondente - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	•
220601	Stickaway® al Pistacchio - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
220701	Stickaway® alla Fragola - 5kg	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	
210401	Copertura per Stracciatella	•	 2 x 5 Kg	C (30°)	•
210430	Copertura per Stracciatella in flacone	•	 6 x 900 g	C (30°)	•

Crumble

Crumble è una proposta versatile e pronta all'uso declinata in cinque gusti intramontabili, tutti gluten free. Ideale in gelateria, pasticceria e caffetteria per donare croccantezza e creare abbinamenti originali.






COD.	PRODOTTO			
417501	Crumble - Cacao	•	6 x 2,5 Kg	
417401	Crumble - Caramello	•	6 x 2,5 Kg	•
417301	Crumble - Classico al burro	•	6 x 2,5 Kg	
417901	Crumble - Frutti Rossi	•	6 x 2,5 Kg	
417801	Crumble - Pistacchio	•	6 x 2,5 Kg	

Scarica
il ricettario!



Profumi per gelato

Fragranze inedite per arricchire il gelato finito con una nota aromatica inebriante. Due box tematiche e sei box mono fragranza, ciascuna con tre referenze pronte da spruzzare.

COD.	PRODOTTO			
400902	Profumi per gelato - Gli Speziati (1 x Cannella dello Sri Lanka, 1 x Cardamomo, 1 x Pepe del Nepal, 1 box salva-spruzzo)	•	3 x 50 ml	•
453004	Profumi per gelato - Gli Speziati (1 x Cannella dello Sri Lanka, 1 x Cardamomo, 1 x Pepe del Nepal)	•	3 x 50 ml	•
400602	Profumi per gelato - I Floreali (1 x Lavanda, 1 x Rosa Damascena, 1 x Arancia di Sicilia, 1 box salva-spruzzo)	•	3 x 50 ml	•
453003	Profumi per gelato - I Floreali (1 x Lavanda, 1 x Rosa Damascena, 1 x Arancia di Sicilia)	•	3 x 50 ml	•
453005	Profumo per gelato - Arancia di Sicilia	•	3 x 50 ml	•
453008	Profumo per gelato - Cannella dello Sri Lanka	•	3 x 50 ml	•
453010	Profumo per gelato - Cardamomo	•	3 x 50 ml	•
453007	Profumo per gelato - Lavanda	•	3 x 50 ml	•
453009	Profumo per gelato - Pepe del Nepal	•	3 x 50 ml	•
453006	Profumo per gelato - Rosa Damascena	•	3 x 50 ml	•



Scopri i gadget a pag. 42-43!

Granelle

Una ricca gamma di inclusioni croccanti, dalla frutta secca alle proposte più golose come meringa e frollini, perfetta per arricchire ogni tipo di creazione dolce.

COD.	PRODOTTO			
418201	Anacardi Pralinati Miele e Sale	•	6 x 2 Kg	
417701	Arachidi Pralinate Salate	•	6 x 2 Kg	•
418301	Baked Kadayif		3 x 2 Kg	•
414401	Decorazione per Maxilatte		12 x 1 Kg	
413401	Granella Crema Catalana	•	6 x 2 Kg	•
410201	Granella Cuore	•	6 x 2 Kg	•
414501	Granella di Meringa		6 x 1 Kg	
410401	Granella di Nocciola	•	6 x 2 Kg	•
410501	Granella di Pistacchio	•	10 x 1 Kg	•
416701	Granella Lemon Pie	•	8 x 1 Kg	
411101	Granellone di Nocciola	•	6 x 2 Kg	•
418001	Granellone di Noci Pecan Pralinate	•	6 x 2 Kg	•
411801	Granellone di Pistacchio	•	10 x 1 Kg	•
410701	Mandorle Zuccherate	•	6 x 2 Kg	•
410901	Nocciole T.G.T. Intere Tostate	•	6 x 2 Kg	•
417201	Nocciole Tostate cultivar Tonda di Giffoni	•	6 x 2 Kg	•
417601	Noci Pecan Pralinate	•	6 x 2 Kg	•
411001	Rapè di Cocco	•	6 x 1,5 Kg	•



417301 Classico al burro



LA PASTICCERIA DEL GELATIERE

Dall'inserto alla glassa, tutti gli ingredienti per rendere memorabili creazioni di pasticceria fredda e da forno.

Scarica
il ricettario!








Pastrycover

Linea di coperture anidre studiate per glassare alla perfezione dolci lievitati come panettoni, colombe e croissant ma anche bignè ed éclair, donut e biscotteria secca. Finish opaco impeccabile e gusto intenso.

COD.	PRODOTTO				
221205	PastryCover Caramello al Burro Salato	•	2 x 3,5 Kg	C (40°/45°)	
221005	PastryCover Cioccolato Bianco	•	2 x 3,5 Kg	C (40°/45°)	
221105	PastryCover Gianduia	•	2 x 3,5 Kg	C (40°/45°)	
221305	PastryCover Pistacchio	•	2 x 3,5 Kg	C (40°/45°)	

Cremosette®

Linea di creme spalmabili per la pasticceria artigianale dalla texture e gusto sorprendenti. Ideali per torte, monoporzioni e crostate farcite e decorate a regola d'arte.

COD.	PRODOTTO			
240901	Cremosette Bianca	•	2 x 5,5 Kg	
241801	Cremosette Caramello al Burro Salato	•	2 x 5,5 Kg	
241301	Cremosette Fondente	•	2 x 5,5 Kg	
240801	Cremosette Gianduia	•	2 x 5,5 Kg	
241201	Cremosette Mandorla	•	2 x 5,5 Kg	
241101	Cremosette Nocciola	•	2 x 5,5 Kg	
241701	Cremosette Nocciola e Cacao	•	2 x 5,5 Kg	
241001	Cremosette Pistacchio	•	2 x 5,5 Kg	

 **Scopri i gadget a pag. 42-43!**

Scarica
il ricettario!








Stabilizzanti

Prodotti in polvere per la preparazione base di mousse, semifreddi e specialità alla panna.

COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO			
164701	Mousse Vegana	•	 600	6 x 2,4 Kg	F	•
160801	Panna Mont	•	 500	6 x 2,5 Kg	F	
164601	Preparato per Crema Catalana	•	 180	6 x 1,8 Kg	F	
165901	Stabilizzante per Bavaresi	•	 200	6 x 2 Kg	F	
164101	Stabilizzante per Semifreddi	•	 100	6 x 2 Kg	F	

Paste Crema e Frutta

Paste concentrate ai gusti crema e frutta ideali per aromatizzare panna montata, basi per semifreddi e mousse e altre preparazioni di pasticceria.

COD.	PRODOTTO					
210530	Croccantino al Rhum		80	6 x 1,2 Kg	F	•
325230	Fragola Pasticceria	•	40	6 x 1,5 Kg	F	
211430	Nocciola Italia	•	80	6 x 1,2 Kg	F	•
212730	Pistacchio Puro Mediterraneo	•	80	6 x 1,2 Kg	F	•
212330	Torroncino		100	6 x 0,9 Kg	F	
312530	Vaniglia Gold	•	30	6 x 1,5 Kg	F	•
313030	Zabaione	•	80	6 x 1,2 Kg	F	









160801 Panna Mont

Glasse a specchio

Gelatine studiate per ricoprire torte, semifreddi e bignè.
Dal sapore intenso, rimangono lucide anche a temperatura negativa.
Sono spatolabili, fluide e aderiscono perfettamente anche alle torte dalle forme più inusuali.

COD.	PRODOTTO				
342330	Amarena	•	6 x 1,5 Kg	F	•
341130	Bianca	•	6 x 1,5 Kg	F	
341230	Fondente	•	6 x 1,5 Kg	F	
341430	Fragola	•	6 x 1,5 Kg	F	
341530	Frutti di Bosco	•	6 x 1,5 Kg	F	
342030	Gelatina Neutra	•	6 x 1,5 Kg	F	•
341630	Lampone	•	6 x 1,5 Kg	F	
342230	Mango	•	6 x 1,5 Kg	F	•
342130	al gusto di Pistacchio	•	6 x 1,5 Kg	F	•



342130 Glassa a specchio Pistacchio; 342330 Glassa a specchio Amarena; 342230 Glassa a specchio Mango; 341630 Glassa a specchio Lampone






RISTORAZIONE & CO.

Una selezione distintiva per il fuori casa: dalla ristorazione all'hotellerie passando per la caffetteria, Leagel al servizio dell'industria alberghiera.















Topping

Ideali per la realizzazione di coppe gelato o dessert al piatto, i topping ai gusti frutta e crema di Leagel arricchiscono di gusto e colore ogni creazione.

COD.	PRODOTTO			
353501	Acero	•	6 x 1 Kg	
350301	Amarena	•	6 x 1 Kg	•
350501	Banana	•	6 x 1 Kg	
350601	Caffè	•	6 x 1 Kg	•
350801	Caramel	•	6 x 1 Kg	•
352201	Caramello per Crema Catalana	•	6 x 1 Kg	•
350701	Cioccolato	•	6 x 1 Kg	•
353301	Cocco	•	6 x 1 Kg	•
 352801	Fragola	•	6 x 1 Kg	•
351101	Frutti di Bosco	•	6 x 1 Kg	•
351201	Kiwi	•	6 x 1 Kg	•
351301	Lampone	•	6 x 1 Kg	•
NEW 354101	Liquirizia Amarelli	•	6 x 1 Kg	
352701	Mango	•	6 x 1 Kg	•
351401	Melone	•	6 x 1 Kg	
351501	Menta	•	6 x 1 Kg	•
352401	Miele	•	6 x 1 Kg	
351601	Mirtillo	•	6 x 1 Kg	•
351701	Mou	•	6 x 1 Kg	
250101	Nocciola	•	6 x 1 Kg	
250201	Noce	•	6 x 1 Kg	
250301	Pistacchio	•	6 x 1 Kg	
351801	Tiramisù	•	6 x 1 Kg	
351901	Tropical	•	6 x 1 Kg	
352001	Vaniglia	•	6 x 1 Kg	
352101	Zabaione	•	6 x 1 Kg	
NEW  353801	zHero - al gusto di Cioccolato	•	6 x 1 Kg	•
NEW  353701	zHero - Fragola	•	6 x 1 Kg	•




Sciropi per granita

Con un alto contenuto di frutta, gli sciropi Leagel garantiscono una granita dissetante e dal sapore intenso ed autentico.

COD.	PRODOTTO			PACKAGING	
161701	Neutro per Granita	•	150 - 200	 6 x 2,5 Kg	•
360201	Amarena	•	250	 4 x 3 Kg	•
360301	Arancia	•	250	 4 x 3 Kg	
360401	Cola	•	250	 4 x 3 Kg	•
360501	Fragola	•	250	 4 x 3 Kg	•
360701	Limone	•	250	 4 x 3 Kg	•
360801	Mela Verde	•	250	 4 x 3 Kg	•
360901	Menta	•	250	 4 x 3 Kg	•
361101	Tropical Blue	•	250	 4 x 3 Kg	•

Ristorazione

I migliori alleati per la preparazione di budini, crema pasticcera, crepes e tante altre dolcezze per un perfetto fine pasto.

COD.	PRODOTTO		DOSAGGIO			
162301	Crema Golosa a Freddo	•	 400  450	6 x 2 Kg	F	
162401	Crepes Mix Dolce		 840	6 x 2,5 Kg	F	
162901	Ice Coffee	•	 500	12 x 1,25 Kg	F	
162201	Panna Cotta preparato per dessert	•	 140	10 x 1 Kg	C	
164601	Preparato per Crema Catalana	•	 180	6 x 1,8 Kg	F	
161301	Sorbetto al Limone	•	 500	12 x 1,25 Kg	F	
161201	Tiramisù preparato per dessert	•	 270	6 x 2 Kg	F	



161201 Tiramisù preparato per dessert; 411401 Seleção - Miscela di pregiati Cacao 22-24

Le informazioni, le caratteristiche tecniche e i claims relativi a ciascun prodotto sono aggiornati alla data di pubblicazione del presente catalogo/ listino riportata sul retro. Eventuali aggiornamenti normativi, modifiche di formulazione o variazioni di etichettatura successivi potrebbero non essere qui riportati. L'azienda si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento le caratteristiche dei prodotti, senza obbligo di preavviso.

Per informazioni aggiornate e dettagliate, si invita a consultare le etichette e le schede tecniche in vigore dei singoli prodotti, o a contattare il servizio clienti.

LEAGEL
by IFF