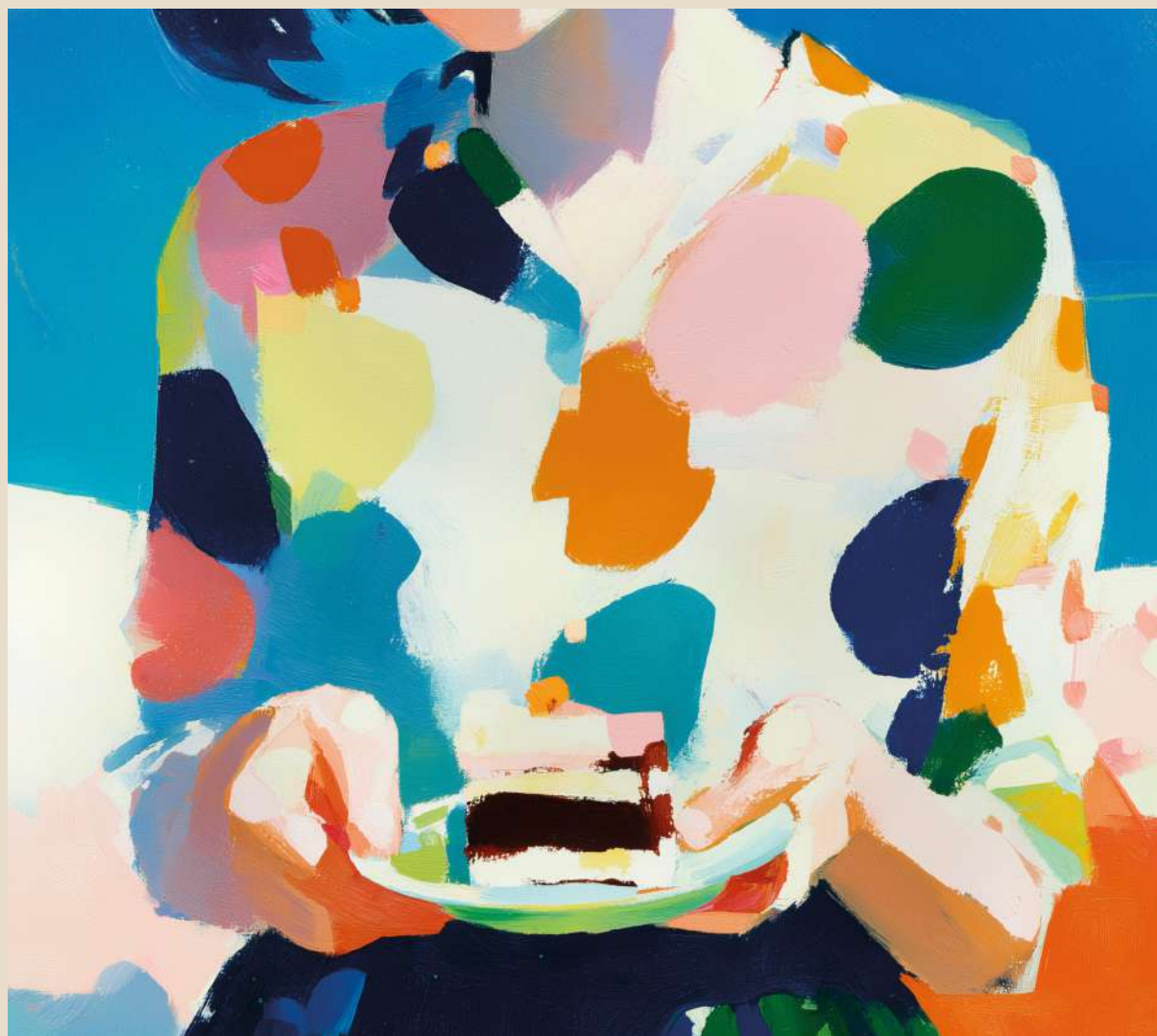




Oltre 40 anni di gusto e innovazione

Dal 1982 accompagniamo i professionisti del settore con una gamma completa che spazia dalle bevande solubili calde, ai prodotti freddi per granitori, fino ai preparati per dessert. Ogni referenza nasce da ingredienti selezionati e tecnologie avanzate, frutto di una ricerca costante che ci permette di anticipare i trend e trasformarli in opportunità concrete. In questo modo uniamo gusto autentico, innovazione e affidabilità, per offrire soluzioni capaci di rispondere alle esigenze di oggi e di domani.

Soluzioni concrete per crescere insieme

La nostra gamma garantisce costanza qualitativa, resa elevata e versatilità di utilizzo in ogni canale: Ho.Re.Ca., Vending e distribuzione tradizionale. Oltre al nostro brand Boston, offriamo soluzioni in Private Label, per chi desidera esclusività e personalizzazione. Con prodotti studiati per aiutare i nostri partner a rafforzare la propria offerta, migliorare le performance e conquistare un vantaggio competitivo duraturo.

Over 40 years of taste and innovation

Since 1982, we have been supporting professionals with a complete range: from hot instant beverages to cold products for slush machines, and dessert mixes. Every product is crafted from carefully selected ingredients and advanced technologies, the result of constant research that allows us to anticipate trends and turn them into real opportunities. This way, we combine authentic taste, innovation, and reliability to deliver solutions that meet today's needs and tomorrow's challenges.

Practical solutions for growing together

Our range ensures consistent quality, high yield, and versatile use across every channel: Ho.Re.Ca., Vending, and traditional distribution. Alongside our Boston brand, we offer Private Label solutions for those seeking exclusivity and customization. With products designed to help our partners strengthen their offering, improve performance, and gain a lasting competitive advantage.



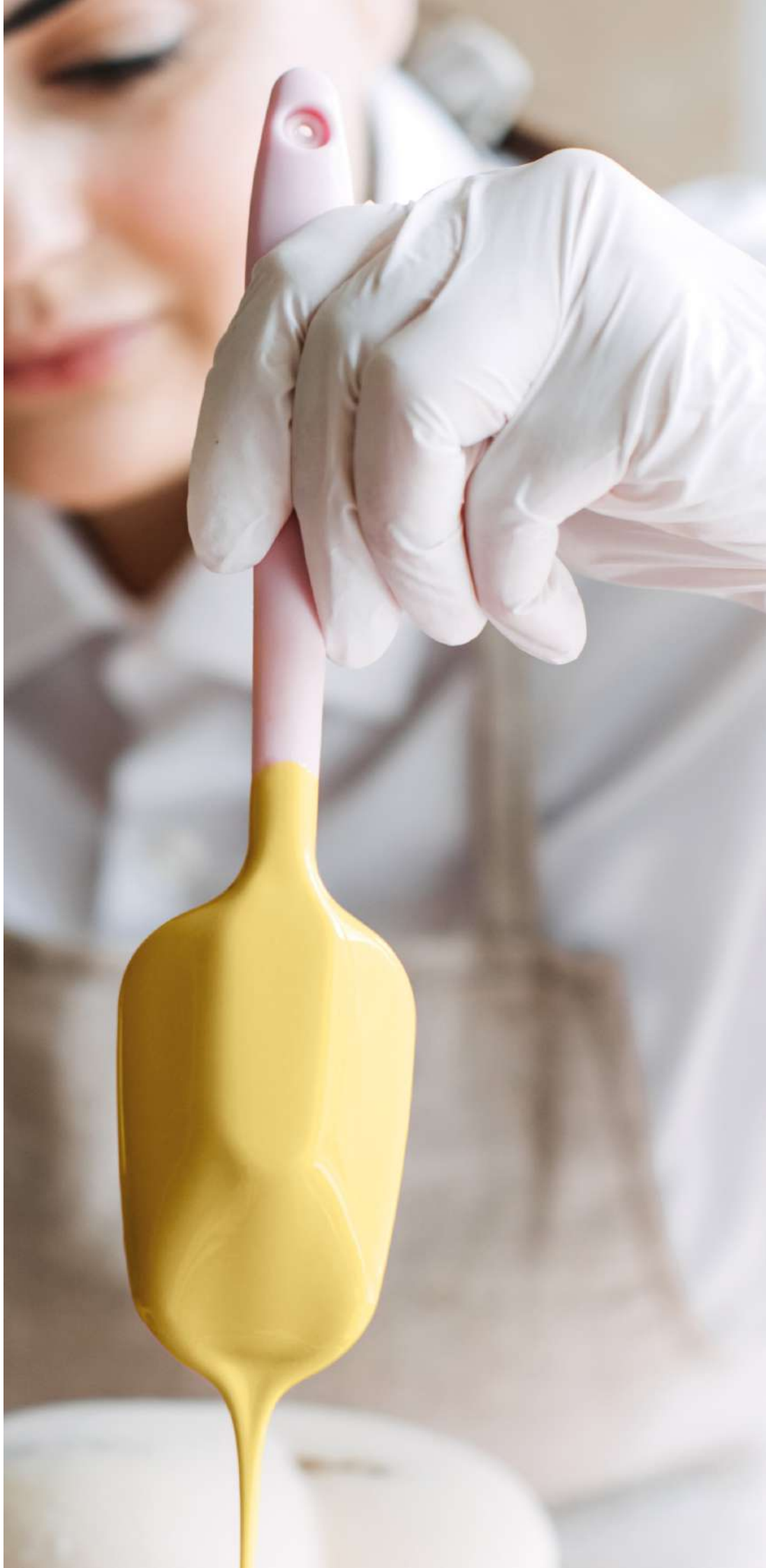


Linea dessert. Creazioni golose, soluzioni professionali.

Preparati dolci pensati per il canale professionale, facili da realizzare e costanti nel risultato. Con ricette rapide e versatili, la gamma dessert offre praticità operativa e nuove opportunità di consumo, aggiungendo valore e originalità a ogni menu.

Dessert Line. Indulgent Creations, Professional Solutions.

Sweet mixes designed for the professional channel, easy to prepare and consistent in results. With quick, versatile recipes, the dessert range delivers operational efficiency and new consumption opportunities, adding value and originality to every menu.



Legenda / Key

Caratteristiche prodotto Product details



senza glutine
gluten free



senza lattosio
lactose free



senza grassi idrogenati
free from hydrogenated fats



senza coloranti
free from artificial colors



senza latte e derivati
dairy-free

Dessert / *Desserts*

dolci al cucchiaino

Spoonable Desserts	6
--------------------	---

dolci da piastra

Sweet Griddle Specialties	8
---------------------------	---

prodotti da forno

Oven-Baked Desserts	10
---------------------	----



dolci al cucchiaino

Spoonable Desserts

Preparati per dessert di alta qualità, semplici da realizzare e perfetti per arricchire il menu con i classici dolci al cucchiaino. Disponibili in confezioni multiporzione o in pratici formati monodose.

High-quality dessert mixes, simple to prepare and perfect for enriching menus with classic spoon desserts. Available in multiportion packs or convenient single-serve formats.

🍽️	📖	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
BAVARESE Bavarian Cream	250 g + 250 ml di latte freddo + 250 ml di panna fresca. <i>250 g + 250 ml of cold milk + 250 ml of fresh cream</i>	•		•		
BUDINO CACAO Cocoa Pudding	160 g + 1 litro di latte <i>160 g + 1 litre of milk</i>	•	•	•	•	•

☞	📖	🚫	🥛	🍳	🍷	🍷
BUDINO VANIGLIA Vanilla Pudding	140 g + 1 litro di latte 140 g + 1 litre of milk	•	•	•		•
BUDINO PISTACCHIO Pistachio Pudding	150 g + 500 ml di latte + 500 ml di panna 150 g + 500 ml of milk + 500 ml of cream	•	•	•		•
CREMA CATALANA Catalan Cream	200 g + 500 ml di latte + 500 ml di panna 200 g + 500 ml of milk + 500 ml of cream	•		•		
CREME CARAMEL Crème Caramel	140 g + 1 litro di latte 140 g + 1 litre of milk	•	•	•		•
PANNA COTTA Panna Cotta	140 g + 400 ml di panna + 600 ml di latte (oppure 1 litro di panna) 140 g + 400 ml of cream + 600 ml of milk (or 1 litre of cream)	•	•	•	•	•
CREMA PASTICCERA A FREDDO Cold Custard Cream	300 g + 1 litro di latte 300 g + 1 litre of milk	•	•	•		•
CREMA PASTICCERA A CALDO Hot Custard Cream	250 g + 1 litro di latte 250 g + 1 litre of milk	•	•	•		•





🍽️	📋	🚫	🥚	🌾	🥛	🌿
CREPES Crêpes	500 g + 1 litro di acqua o latte o acqua e latte 500 g + 1 litre of water or milk, or a mix of water and milk			•	•	
CREPES SENZA GLUTINE Gluten-Free Crêpes	500 g + 750 ml di latte 500 g + 750 ml of milk	•		•	•	
CREPES SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO Gluten-Free & Lactose-Free Crêpes	600 g + 1 litro di acqua 600 g + 1 litre of water	•	•	•	•	
CREPES CACAO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO Cocoa Gluten-Free & Lactose-Free Crêpes	700 g + 1 litro di acqua 700 g + 1 litre of water	•	•	•	•	
CREPES FRAGOLA Strawberry Crêpes	500 g + 750 ml di latte 500 g + 750 ml of milk		•	•		•
CREPES PISTACCHIO Pistachio Crêpes	500 g + 750 ml di latte 500 g + 750 ml of milk		•	•		•
CREPES VANIGLIA Vanilla Crêpes	500 g + 750 ml di latte 500 g + 750 ml of milk		•	•		•
WAFFLE e PANCAKE Waffles & Pancakes	1 kg + 30 g di lieviti + 1 litro di acqua + 250 g di burro fuso 1 kg + 30 g of yeast + 1 litre of water + 250 g of melted butter			•	•	



dolci da piastra

Sweet Griddle Specialties

Preparati per crêpes, waffle e pancake, semplici e veloci da realizzare: basta aggiungere acqua e/o latte per ottenere l'impasto pronto alla cottura. Disponibili anche in varianti senza glutine.

Mixes for crêpes, waffles and pancakes, quick and easy to prepare: just add water and/or milk to get a batter ready for cooking. Also available in gluten-free options.





prodotti da forno

Oven-Baked Desserts

🍰	📖	🍴	🍴	🍴	🍴	🍴
PASTA FROLLA Shortcrust Pastry	400 g + 120 g di burro fuso + 50 ml di acqua 400 g + 120 g of melted butter + 50 ml of water		•	•	•	•
PLUM CAKE Pound Cake	340 g + 120 ml di acqua fredda 340 g + 120 ml of cold water				•	
SOUFFLE' CIOCCOLATO Chocolate Soufflé	500 g + 250 ml di latte intero 500 g + 250 ml of whole milk				•	
TORTA CIOCCOLATO Chocolate Cake	500 g + 230 ml di latte 500 g + 230 ml of milk				•	



Linea di preparati per dolci da forno che, con la sola aggiunta di acqua e/o latte, garantiscono qualità costante e semplicità di utilizzo.

A range of oven-baked dessert mixes that, with just the addition of water and/or milk, ensure consistent quality and ease of use.



Granulati Italia S.p.A.

Via Colleoni, 10 - 24040 Boltiere BG Italy
tel. +39 035.4824335 - fax +39 035.4824337
www.granulati-italia.it - info@granulati-italia.it

GRANULATI ITALIA
Il gusto made in Italy