



Archimede
— SINCE 1939

CATALOGO PRODOTTI

www.archimedeitalia.it



ARCHIMEDE

DA 80 ANNI REALIZZIAMO I VOSTRI DESIDERI

Dal 1939 Archimede srl è al fianco dei migliori gelatieri italiani.

Tutto inizia in un piccolo laboratorio nel cuore di Milano in Porta Venezia da una produzione di coni gelato, per poi trasferirsi nel moderno stabilimento di Legnano consolidando il proprio marchio Enos Roncaglio, sinonimo di qualità e di eccellenza dei prodotti semilavorati per maestri gelatieri.

Nel 1997 Archimede si trasferisce nella sede di Rho ed inizia a dedicarsi allo studio, sviluppo e realizzazione di neutri innovativi per la gelateria artigianale.

Ricerca e sviluppo costanti permettono ad Archimede nel 2011 di investire e costruire il nuovo stabilimento a Zeccone, puntando sul nuovo sistema di produzione garantendo una completa e capillare gestione separata di tutte le produzioni, escludendo ogni possibile cross contamination.

Grazie all'estrema professionalità ed esperienza Archimede da anni affianca i propri clienti, realizzando i loro desideri, correggendo ed integrando le basi a seconda delle loro esigenze e gusti. Così ogni prodotto è unico, unico come il maestro gelatiere che lo ha creato.

A renderci unici? L'innata passione per il gelato.

"Parlaci del tuo gelato ideale...saremo lieti di crearlo con te!"

INDICE

PRODOTTI PER GELATI A MANTECAZIONE CONTINUA	pag. 5
CREME: LAVORAZIONE A CALDO	pag. 6
CREME: NEUTRI PER LAVORAZIONI A CALDO	pag. 7
NEUTRI PER GELATI DI FRUTTA	pag. 7
CREME: LAVORAZIONE A FREDDO	pag. 8
CREME GHIACCiate	pag. 8
VEGAN	pag.10
BASI PER SORBETTI	pag. 11
BASI PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO	pag. 11
BASI PER PRODOTTI ALCOLICI	pag. 11
CACAO E CIOCCOLATI	pag. 12
CIOCCOLATA IN TAZZA	pag. 12
BASI PERSONALIZZATE	pag. 13
SEMIFREDDI E STECCHI	pag. 13
NEUTRO PER BUDINO	pag. 14
YOGURT	pag. 15
LIOFILIZZATI	pag. 15
RINFORZANTI	pag. 15
CONCENTRATI DI FRUTTA	pag. 16
MATERIE PRIME (SOLO COME SERVIZIO)	pag. 16
PRODOTTI SPECIALI PER GELATERIA	pag. 18
DECORAZIONI	pag. 19
PASTE SEMIGRASSE	pag. 20
PASTE GRASSE	pag. 21
PASTE ZUCCHERINE	pag. 22
PASTE ALCOLICHE	pag. 22
VANIGLIE	pag. 23
VARIEGATI	pag. 24



PRODOTTI PER GELATI A MANTECAZIONE CONTINUA

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XF000412	SCHNELLEFRUCHT 35 Sciroppo per frutta stabilizzato	Aggiunta di frutta e acqua	F	300/350	12	1	12
YV080101	LEMON 130 Base per gelato al limone	Aggiunta di acqua e zucchero.	F	130	1,5	10	15
YD0201	EXSTASY NOIR Base per cioccolato fondente	Aggiunta di acqua e zucchero. - VEGAN	C	270/290	1	10	10
YD022201	EXSTASY BLANC Base per cioccolato bianco	Aggiunta di acqua e zucchero.	F	250	1	10	10
YL030401	QUICK NEUTRA Base neutra	Aggiunta di acqua	F	350	1,5	8	12
YL030501	QUICK PG Base neutra per paste grasse	Aggiunta di acqua	F	300	1,35	10	13,5
YL030701A	BASE LATTE 50 SGV Base neutra concentrata, senza g.v.	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	F	35/40	2	5	10
YL0370001A	BASE SEMPLICE Base neutra senza g.v.	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	F	100	1,65	8	13,2
YL0370001ST23S	BASE SEMPLICE plus Base neutra senza g.v.	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	F	100	2	6	12
YQ03	YOGURT AdG Base per yogurt	Aggiunta di yogurt e panna. Anche soft	F	190/200	2	6	12
YV30	BASE COCKTAIL Per gelati alcolici Base per gelati alcolici	Aggiunta della bevanda alcolica, zucchero	F	200	6	2	12
YVV04	VEGAN 2024 Base neutra per gelato Vegan	Aggiunta di acqua	F	230-250	1,1	10	11
YZ002	BASE ZERODUE Base neutra per intolleranti al lattosio	Aggiunta di zucchero, latte e panna delattosati	F	150	2,5	6	15
YZ011	BASE ZEROUNO Base neutra per intolleranti al lattosio	Aggiunta di zucchero e acqua	F	240-270	1,1	10	11
YZ002Y	BASE ZEROYO' Base neutra per intolleranti al lattosio	Aggiunta di latte delattosato	F	250-260	1,1	10	11

CREME: LAVORAZIONE A CALDO

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YL010301	BASE MAMMUTH Base concentrata (neutro, proteine del latte, maltodestrine)	Aggiunta di latte, panna, zuccheri, Imp		20/22	20	1	20
YL010302	BASE CUOR DI GELATO Base neutra senza g.v. ed aromi	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	C	70/75	4,5	2	9
YL0103051A	BASE RIVIERA Base neutra	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	C	80/85	2,5	4	10
YL010306A	BASE ALPINA Base neutra senza g.v. ed aromi	Aggiunta di acqua, panna, zucchero.	C	135	8	1	8
YL010401	ARCHIPAN 50 M75 Base neutra concentrata. Con aromi	Aggiunta di latte, panna, zuccheri, Imp	C	30/35	5	2	10
YL01041101	ARCHIPAN 100 Base neutra . Con aromi. Senza G.V.	Aggiunta di latte, panna e zucchero	C	65/70	2	6	12
YL01051	BASE SUPERBA 133 Base neutra indicata per shock termico.	Aggiunta di latte, zucchero	C	133	6	2	12
YL010811	ARSTABIL Base completa con g.v. raffinati e aromi	Aggiunta di acqua e zucchero	C	220/230	2	10	20
YL01902	BASE ANTICA EXCELLENT Base per gelato cremoso, corposo dal gusto intenso	Aggiunta di latte, acqua, panna e zucchero	C	100/110	3	3	9
YL01904759	BASE STORICA NEUTRA Base per gelato cremoso, corposo dal gusto intenso	Acqua e zucchero	C	225	6,8	2	13,6
YL01904759PG	BASE STORICA PG Base per gelato cremoso, corposo dal gusto intenso	Acqua, zucchero, pasta grassa	C	170/180	5,7	2	11,4
YL02050	BASE CREMOSA 50 ST Base neutra senza grassi vegetali. Per shock termico	Aggiunta di latte, panna, zucchero	C	50	2	6	12
YL0222	BASE ANGELICA Base neutra a caldo	Aggiunta di latte, zucchero	C	120	3,5	3	10,5
YL0411	BASE WESTFALIA DEDA 319 Base neutra concentrata, senza g.v.	Aggiunta di latte, panna e zuccheri	C	50	25	1	25
YL041900	GRAN BASE 7.4 Base per pastorizzatore	Aggiunta di latte, panna e zuccheri	C	70/80	4,3	3	12,9
YL0419759	GRAN BASE 759 Base shock termico	Aggiunta di latte, panna e zuccheri	C	85/90	5,5	2	11
YL0419759DK	GRAN BASE 759 SD Base neutra senza aromi e grassi vegetali	Aggiunta di latte, panna e zuccheri	C	65	8	1	8
YL9401	BASE DEL RE Base completa con g.v. raffinati e aromi	Aggiunta di acqua e zucchero	C	260	16	1	16
YL960201	BASE S140D Base completa con g.v. raffinati e aromi	Aggiunta di latte, panna e zucchero	C	140	5,5	2	11

CREME: NEUTRI PER LAVORAZIONI A CALDO

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YL0101	MIRAGAT 75 da 2 Kg. Neutro per creme. Per pastorizzatore		C	6-7,5	2	7	14
YL010125	MIRAGAT 75 da 25 Kg. Neutro per creme. Per pastorizzatore		C	6-7,5	1	25	25
YL0201	NEUTRO V1 Neutro per creme. Per pastorizzatore. Alta stbilità		C	5/6	2	7	14
YL0401	NEUTRO Z700 ARTIGIANALE Neutro per creme. Ideale per shock termico		C	6/7	2	7	14
YL040125	NEUTRO Z700 FREEZER CONTINUO Neutro per impianti in continuo		C	6/7	25	1	25
YL0587	CREAMICE 809/2 Neutro per creme. Per pastorizzatore		C	5/6	25	1	25
YL1001	NEUTRO NOE' LATTE DA KG.2 Neutro per creme senza addensanti e senza emulsionanti		C	35/50	2	6	12
YL100120	NEUTRO NOE' LATTE DA KG.20 Neutro per creme senza addensanti e senza emulsionanti		C	35/50	20	1	20

NEUTRI PER GELATI DI FRUTTA

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YF010	NEUTRO FRUTTA 3 Complesso stabilizzante per gelati di frutta		F	3	2	6	12
YF02025	Z800 Neutro frutta per impianti in continuo		C	4-5	25	1	25
YF021	MIRAGAT 8 da 2 Kg. Neutro per la preparazione di sciroppi per frutta.	Indicato per gelati di frutta "cremosi"	C	4-5	2	7	14
YF0301	NEUTRO FRUTTA Noè Neutro per gelati di frutta senza addensanti e senza emulsionanti	Aggiunta di frutta, zuccheri, acqua	F	30/50	2	7	14
YF0587	CREAMICE FR-24 Neutro frutta a caldo Neutro per la preparazione di sciroppi per frutta.	Indicato per gelati di frutta "sorbettosi"	C	4-5	2	7	14

CREME: LAVORAZIONE A FREDDO

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YL0301	NEUTRO CAESAR Neutro a freddo		F	12/17	1,5	8	12
YL030202	BASE COPPA D'ORO 2013 Base neutra a freddo. Senza aromi e senza G.V.	Aggiunta di latte, panna, zucchero	F	75/85	2	6	12
YL030301	BASE COLD 166 Base neutra a freddo. Senza aromi e senza G.V.	Aggiunta di acqua, panna, zucchero, cremante	F	160	6	2	12
YL0304019	QUICK NEUTRA CONCENTRATA Base neutra	Aggiunta di acqua e zucchero	F	250	2	6	12
YL0305019	QUICK PG CONCENTRATA Base neutra per paste grasse	Aggiunta di acqua, zucchero e pasta grassa	F	180	2	6	12
YL030401	QUICK NEUTRA Base neutra	Aggiunta di acqua	F	350	1,5	8	12
YL030501	QUICK PG Base neutra per paste grasse	Aggiunta di acqua e pasta grassa	F	300	1,35	10	13,5
YL03700011	BASE MAESTRI 50 SGV Base neutra concentrata, senza g.v.	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	F	35/40	2	5	10
YL0370001A	BASE SEMPLICE Base neutra senza g.v.	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	F	100	1,65	8	13,2
YL0370001ST23S	BASE SEMPLICE plus Base neutra senza g.v.	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	F	100	2	6	12
YL037759	BASE NEUTRA A FREDDO Base neutra senza aromi	Aggiunta di acqua e zucchero	F	220	2,2	5	11
YL037759 PG	BASE PER PASTE GRASSE A FREDDO Base neutra senza aromi	Aggiunta di acqua e zuccheri.	F	170	1,7	6	10,2

CREME GHIACCiate

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YV21	YV21 - CREMA CAFFE' Base per crema caffè senza grassi vegetali idrogenati	Aggiunta di latte e panna	F	210	0,75	20	15
YV2302	YV2302 - CREMA YO' Crema ghiacciata Yogurt Base per crema yogurt senza grassi vegetali idrogenati	Aggiunta di latte e yogurt	F	230	1,5	10	15



VEGAN

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YVV04	VEGAN 2024 Base neutra per gusti vegani	Agiunta di acqua o latte di mandorla o latte di soia	F	260	1	10	10



BASI PER SORBETTI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YF0101	BASE FRUTTA 30SK Base concentrata per gelati di frutta	Aggiunta di acqua, zuccheri e frutta	F	20/30	2	6	12
YF010125	BASE FRUTTA 30SK DA 20 Base concentrata per gelati di frutta	Aggiunta di acqua, zuccheri e frutta	F	20/30	1	20	20
YF0601	CREMANTE 30 F Complesso aerante ed emulsionante in pasta	Da aggiungere alla miscela di frutta per ottenere cremosità e volume desiderati	F	10/30	3	4	12
YF010401	BASE FFK Base per frutta senza saccarosio	Aggiunta di acqua e frutta	F	200/250	6	2	12
YF01061	BASE FRUTTA 30 SG Base concentrata per gelati di frutta a basso ig	Aggiunta di acqua, zuccheri e frutta	F	20/30	2	8	16
YF0103941	BASE FRUTTA PROFESSIONAL Base frutta con montante vegetale	Aggiunta di acqua, zuccheri e frutta	F	35	2	5	10

BASI PER INTOLLERANTI AL LATTOSIO

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YZ002	BASE ZERODUE da 2,5 kg. Base per intolleranti al lattosio e al glutine. Il piacere di un gelato alle creme senza lattosio ma con il sapore ed il gusto del classico gelato artigianale	Aggiunta di latte delattosato, panna delattosata, zucchero	F	150	2,5	6	15
YZ011	BASE ZEROUNO Base neutra per intolleranti al lattosio	Aggiunta di zucchero e acqua	F	240-270	1,1	10	11
YZ002Y	BASE ZEROYO' Base neutra per intolleranti al lattosio	Aggiunta di latte delattosato	F	250-260	1,1	10	11

BASI PER PRODOTTI ALCOLICI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YV1902	ARSORBY Base per sorbetti alcolici in caraffa		C	120/150	5	2	10
YV30	BASE COCKTAIL Per gelati alcolici Base per gelati alcolici	Con aggiunta di bevanda alcolica, acqua e zucchero	F	200	6	2	12

CACAO E BASI CIOCCOLATO

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YD0104	CACAO AMARO Miscela dei migliori cacao Sudamerica e Africa che esaltano la caratteristica nota di finissimo cioccolato belga		C	QB	4	3	12
YD0120	CACAO AMARO in sacchi		C	QB	20	1	20
YD0201	EXSTASY NOIR Base per cioccolato fondente	Aggiunta di acqua e zucchero. - VEGAN	C	270/290	1	10	10
YD0202	QUICK FONDENTE EXPORT Base per cioccolato fondente forte	Aggiunta di acqua	C	440/450	2,15	6	12,9
YD0212	KIT NERO FONDENTE (base + salsa di cioccolato) - VEGAN Base per cioccolato fondente e salsa nera di massa di cacao	Aggiunta di acqua e zucchero.	C	440/450			12
YD022201	EXSTASY BLANC Cioccolato Bianco Base per cioccolato bianco	Aggiunta di acqua e zucchero.	F	250	1	10	10
YL08293A	CIOCCOLATO ST Base cioccolato per shock termico	Aggiunta di latte, panna, zuccheri	C	140	1,4	10	14
YL01904CIOCI	BASE STORICA CIOCCOLATO Base cioccolato con fine cioccolato belga	Aggiunta di acqua e zuccheri.	C	270/280	2	6	12
YL037759C	BASE CIOCCOLATO Base cioccolato	Aggiunta di acqua calda e zuccheri.	C	250/260	2,6	5	13

CIOCCOLATA IN TAZZA

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YD0311	CIOCODRINK Preparato per cioccolata in tazza. Gusto intenso ed aromatico	Per cioccolatiere. Aggiunta di latte	C	200	1	15	15
YD0322	CIOC. EXPRES DENSA MONODOSE Preparato per cioccolata in tazza. Gusto intenso ed aromatico	In buste monodose da 24 g. Aggiunta di latte	C	240	100	10	1000
YD0341	CIOK ELITE PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI Preparato per cioccolata in tazza. Gusto intenso ed aromatico	Per distributori automatici. Aggiunta di acqua	C	170	1	10	10

BASI PERSONALIZZATE

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
	LA TUA BASE PERSONALIZZATA Scegli tu gli ingredienti che desideri	Scegli tu che cosa aggiungere e la confezione più comoda	?	?	?	?	?

SEMIFREDDI E STECCHI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YV0301	MOUSSE DELICE Base per semifreddi	Con aggiunta di latte e panna	F	330	2	6	12
YV0302	MOUSSE ZERODUE (SENZA LATTOSIO) Per semifreddi senza lattosio	Con aggiunta di latte e panna delattosati	F	330	2	6	12
YV0402	DELIZIOSA IN BUSTA Base per semifreddi corposi	Con aggiunta di latte e panna	F	330	2	7	14
YV06	BASE STECCO DEL RE Base per stecchi cremosi	Con aggiunta di latte, zucchero e panna	F	180	2	6	12



NEUTRO PER BUDINO

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YV1801	NUCLEO STABILIZZANTE BUDINI Stabilizzante a caldo per budini		C	30/35	2	5	10



YOGURT

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YQ03	YOGURT AdG Yogurt cremoso per soft-ice	Aggiunta di Yogurt e panna	F	190/200	1,35	10	13,5
YQ031	YOGURT AdG Yogurt cremoso	Aggiunta di Yogurt, panna e zucchero	F	190/200	2	6	12
YQ03C	YOGURT AdG CONCENTRATO Yogurt cremoso	Aggiunta di Yogurt, panna, latte e zuccheri	F	110	2,2	6	13,2
YY02	CREMOSO YO' Yogurt cremoso	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30/35	1,5	8	12
YY01	YOGOGEL "30" Yogurt classico	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30/35	1,5	8	12
YY0101	YOGOGEL K250 fruttosio e fibre vegetali Yogurt senza saccarosio, arricchito in fibre	Aggiunta di Yogurt, latte, panna e cremante 30F	F	200/250	2,5	6	15

LIOFILIZZATI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YC0320	GRAND'ARABICA 100% Selezionata miscela di caffè liofilizzati brasiliani		FC	10/15	0,5	10	5
YC0900	LIQUIRIZIA ANTICA ARCHIMEDE Liquirizia biologica purissima		FC	10/20	1	10	10

RINFORZANTI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YV0801g.	LIMONE "14" Rinforzante 14 g./Kg. Rinforzante a base di aromi limone succo e scorza		F	3/12	1	4	4
YV1001	ESTRATTO NATURALE DI PANNA 1717 Estratto naturale di panna		F	5/10	1	4	4

CONCENTRATI DI FRUTTA

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XFC01003	PASTA COCCO 80 Con cocco rapè alta qualità	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	70/80	3	4	12
XFM04104	MANGO 80 Con estratti coloranti naturali	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	70/80	3	4	12
XFZB0103	BANANA CONCENTRATA 30 Con estratti coloranti naturali	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30	3	4	12
XFZC0103	PASTA COCCO CONCENTRATA 30 Senza conservanti	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30	3	4	12
XFZ0103	FRAGOLA CONCENTRATA 30 Con estratti coloranti naturali	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30	3	4	12
XFZM0203	MELONE CONCENTRATO 30 Con estratti coloranti naturali	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30	3	4	12
XFZP0103	PESCA CONCENTRATA 30 Con estratti coloranti naturali	Aggiunta a miscela stabilizzata	F	30	3	4	12

MATERIE PRIME (SOLO COME SERVIZIO)

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YC0140	DESTROSIO PER GELATERIA DA 25		FC	QB	25	1	25
YC0150	FRUTTOSIO OGM FREE KG. 25		FC	QB	25	1	25
YC0166	ZUCCHERO DI CANNA RAFFINATO		FC	QB	20	1	20
YC0170	GLUCOSIO DISIDRATATO 29 DE		FC	QB	25	1	25
YC017720	GLUCOPLUS PASTA DA 25 KG		FC	QB	25	1	25
YC1200	LATTE MAGRO MONTAIGU INSTANT		FC	QB	25	1	25



PRODOTTI SPECIALI PER GELATERIA

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
YC0130	MALTODEX 100 DA 20 KG. Maltodestrine pura da tapioka a bassissimo DE		FC	QB	20	1	20
YC013007	MALTODEX 100 DA 7 KG. Maltodestrine pura da tapioka a bassissimo DE		FC	QB	7	2	14
YC014025	GLUCODEX 100 Miscela di zuccheri riducenti		FC	QB	25	1	25
YC017025	GLUCODEX PLUS 29DE Glucosio 29 de standardizzato		FC	QB	25	1	25
YC0180	TREHALOSE Trialosio originale Japan		FC	QB	20	1	20
YC03405	CREMA DI COCCO VEGAN Crema di cocco Thailandia		FC	QB	8	2	16
YC0607	VEGEFILL 100 da Kg 7 Miscela di Fibre solubili e insolubili		FC	10/70	2	7	14
YC0620	VEGEFILL 100 da Kg 20 Miscela di Fibre solubili e insolubili		FC	10/70	20	1	20
YC0705	VEGECREAM 80 INTEGRATORE LIPIDICO VEG. Grasso di cocco raffinato non idrogenato. Vegan		FC	QB	15	1	15
YC0715	INTEGRATORE LIPIDICO-PROTEICO Grasso di cocco non idrogenato emulsionato con prot. del latte		FC	QB	15	1	15
YC0750	INTEGRAPANNA Grasso di cocco solubile a freddo		FC	QB	20	1	20
YC120094	LATTE MONT. Latte scremato in polvere instant		FC	QB	4	3	12
YCE0330	SALVAFRUTTA 330 Miscela di antiossidanti		FC	1/2	1	5	5
YCE0472A1	MONTANTE 759 Complesso aerante ed emulsionante		FC	10/20	1,5	8	12
YCE047355	E473 - SUCRESTERE MONOP. 55 Sucrestere monopalmitato		FC	2/5	1	10	10
YF0601	CREMANTE 30 F Complesso aerante ed emulsionante in pasta		F	10/30	3	4	12
YV0501	MILK PROTEIN Miscela di proteine funzionali del latte		C	10/15	1,5	7	10,5
YV0502	MILK PROTEIN DA 20 KG Miscela di proteine funzionali del latte		C	10/15	20	1	20
YAC41600	CLOROFILLINA RAMEICA Clorofilla supportata		F	1/3	0,6	1	0,6
YAC60	ANNATTO POLVERE 8515 Annatto supportato		F	2/5	0,6	1	0,6

DECORAZIONI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XFA02004	AMARENE INTERE PER GELATERIA Amarene selezionate in vaso			QB	4	2	8
YC0340	COCCO RAPE' SR Puro cocco a scaglia media			QB	3	3	9
YC0401ST	GRANELLA DI NOCCIOLA Granella di nocciola standard			QB	2	7	14
YC0402ST	NOCCIOLE INTERE TOST. Nocciole tostate standard			QB	2	7	14
YC0402	NOCCIOLE INTERE BLANCHES Nocciola tonda gentile trilobata tostata completamente pelata			QB	2	5	10
YC040131	GRANELLONA TGT Pura tonda gentile trilobata			QB	2	5	10
YC0403	GRANELLA PISTACCHIO Granella di pistacchio			QB	2	5	10
YC0404	PISTACCHI INTERI TOSTATI Pistacchi tostatati completamente pelati			QB	2	5	10
YC04070	CROCCANTE NOCCIOLA Croccante naturale classico			QB	2	5	10
YC04071	CROCCANTE MANDORLA Croccante naturale classico			QB	2	5	10
YC04072	CROCCANTE PISTACCHIO Croccante naturale classico			QB	2	5	10
YC04080	NOCI ALTA QUALITA' 1/8 Noci di primissima scelta di produzione europea			QB	4	2	8



PASTE SEMIGRASSE

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XPA0103	AMARETTO Pasta al classico gusto di amaretto		FC	70/80	3	4	12
XPC0103	CAFFE' LINEA ROSSA Pasta al classico gusto di caffè espresso		FC	60/70	3	4	12
XPC0203	CAFFE' MOKA Pasta al classico gusto di caffè moka		FC	60/70	3	4	12
XPC0503	PASTA PRONTO CIOK DEDA 80 Pasta cioccolato dal gusto intenso	A freddo	F	80	3,5	4	14
XPN1103	NOCE Pasta al classico gusto di noce italiana		FC	70/80	3	4	12



PASTE GRASSE

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XPA0203S	ARACHIDE SALATA Pasta di arachide salata		FC	70/80	3	4	12
XPC0903	CROCCANTINO DEL RE Pasta di cioccolato al rhum e nocciola		FC	70/80	3	4	12
XPG0403	GIANDUJA ANTICA Pasta gianduja dalla ricetta classica		FC	60/70	3	4	12
XPM0503	MANDORLA ANTICA CON AROMI NATURALI Pasta di mandorle purissima con aggiunta di aroma naturale		FC	60/70	3	4	12
XPN005IGP	NOCCIOLA IGP TOSTATURA MEDIA Pura pasta di nocciole Piemonte IGP		FC	90	5	2	10
XPN005IGP-C	NOCCIOLA IGP CHIARA Pura pasta di nocciole Piemonte IGP		FC	100	5	2	10
XPN005IGP-S	NOCCIOLA IGP SCURA Pura pasta di nocciole Piemonte IGP		FC	80/90	5	2	10
XPN0061911	NOCCIOLA PURA 1911 Pura pasta di nocciole Piemonte IGP e americane		FC	80/90	3	4	12
XPN0299	NOCCIOLA RE DI NAPOLI Pura pasta di nocciole dal gusto intenso		FC	60/80	9	1	9
XPN0303	GRAN NOCCIOLA Pura pasta di nocciole Piemonte IGP e nocciola poco tostata		FC	70/90	3	4	12
XPN0403	NOCCIOLA EXCELLENT 1492 Pura pasta di nocciole dal gusto intenso		FC	60/80	3	4	12
XPN0603	NOCCIOLA PRESTIGE EXTRA CDR 2019 Pura pasta di nocciole Piemonte IGP e giffoni		FC	70/90	3	4	12
XPP0103	PISTACCHIO ARCHIMEDE Pura pasta di pistacchio Sicilia	Disponibile clorofillina da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	90/100	3	4	12
XPP0773	PISTACCHIO EXCELLENT Pura pasta di pistacchio Sicilia ed estero con aroma naturale	Disponibile clorofillina da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	70/90	3	4	12
XPP0773FC	ISTACCHIO EXCELLENT Pura pasta di pistacchio Sicilia ed estero con aroma naturale	Disponibile clorofillina da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	70/90	10	1	10
XPP0303	BABYLON III Pura pasta di pistacchio estero	Disponibile clorofillina da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	80/90	3	4	12

PASTE ZUCCHERINE

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XPA0503	AZZURRO BUBBLE 30 Pasta al gusto di chewing gum, dal colore azzurro intenso	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30	3	4	12
XPB0303	KREM GALET 40 Pasta concentrata al gusto di biscotto	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30	3	4	12
XPC0403	CREMA Pasta al gusto di crema italiana		FC	100/150	4	2	8
XPC0703	CREM CARAMEL 30 Pasta concentrata al gusto di caramello	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30/35	3	4	12
XPD0101	LE DELIZIE DI NONNA IDA Pasta concentrata al gusto di panna e latte	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	2	3	4	12
XPD0203	DOPPIA PANNA Pasta concentrata al gusto di panna e latte	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30/35	3	4	12
XPM0703	MENTA BIANCA 30 Pasta concentrata al gusto di menta. Senza coloranti	Disponibile clorofillina da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	30/35	3	4	12
XPM08031	MENTA VERDE 30 Colorata con Blu Patent Pasta concentrata al gusto di menta dal colore verde intenso	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30/35	3	4	12
XPM1103	MERINGATA ANTICA 30 Pasta concentrata al gusto di meringa	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30/35	3	4	12
XPM1403	PASTA MASCARPONE 40 Pasta concentrata al gusto di mascarpone	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	35/40	3	4	12
XPP1203	PANNA COTTA 30 Pasta concentrata al gusto di panna cotta	Pasta concentrata a basso dosaggio	FC	30/35	3	4	12

PASTE ALCOLICHE

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XPM0103	MALAGA ANTICA SC Pasta al gusto di malaga senza coloranti. Senza uvetta	Disponibile annatto da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	F	50/60	3	4	12
XPM0203	MALAGA ANTICA CN Pasta al gusto di malaga. Senza uvetta		F	50/60	3	4	12
XPZ0103	ZIBIB DG Miscela di uvette invecchiate in vino aromatico		F	QB	3	4	12
XPM0303	MALAGA CH TRADIZIONALE Pasta al gusto di malaga. Con uvetta		F	80/100	3	4	12
XPT0103	TIRAMISU' ANTICO Pasta al gusto di tiramisù. Senza coloranti		FC	70/80	3	4	12
XPZ0703	ZABAIONE ANTICO CN Pasta al gusto di zabajone. Con Beta carotene		FC	80/90	3	4	12

VANIGLIE

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XPV0103	VANIGLIA NATURALE TAIBON 616 Pasta vaniglia naturale con estratti di vaniglia Bourbon	Contiene uovo	FC	40/50	3	4	12
XPV010300	VANIGLIA NATURALE TAIBON S.U. Pasta vaniglia naturale con estratti di vaniglia Bourbon	Non contiene uovo	FC	40/50	3	4	12
XPV030300	VANIGLIA NATURALE TAIBON S.C. Pasta vaniglia naturale con estratti di vaniglia Bourbon	Senza coloranti naturali	FC	40/50	3	4	12
XPV0503E	VANIGLIA EXCELLENT Pasta di vaniglia naturale con vanillina, intensa e rotonda		FC	30/35	3	4	12
XPV1003	VANIGLIA NATURALE PLANI' Pasta naturale di vaniglia con forte nota thaitensis		FC	30/35	3	4	12
XPV1103	VANIGLIA NATURALE SVEVA Pasta naturale di vaniglia con delicata nota Bourbon Magad		FC	30/35	3	4	12
YV982019	VANIGLIA NATURALE IN POLVERE 2024 Polvere naturale di vaniglia	Disponibile annatto da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	30/35	1,5	10	15
YV98	VANILLA PREMIX 80205 Polvere naturale di vaniglia	Disponibile annatto da aggiungere per ottenere la colorazione desiderata	FC	8/10	1,5	10	15
YL037759V	BASE VANIGLIA NATURALE Base per Vaniglia naturale a freddo		F	220/240	2,4	5	12



VARIEGATI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XFF03004	VARIEGATO FICHI CAMELLATI Variegato di puri fichi caramellati senza aggiunta di aromi	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	4	2	8
XPE0303	VARIEGATO BICROK Variegato biscotto con biscotti al cacao		F	QB	3	4	12
XPE0310	VARIEGATO BICROK KG 10 Variegato biscotto con biscotti al cacao		F	QB	10	1	10
XPE0303SG	VARIEGATO BICROK GLUTEN FREI Variegato biscotto con biscotti al cacao senza glutine	Su richiesta	F	QB	3	4	12
XPE0103	EUREKA 25307 Variegato a base di nocciole e cacao con solo 38% di zucchero		F	QB	3,5	4	14
XPE0110	EUREKA 25307 KG 10 Variegato a base di nocciole e cacao con solo 38% di zucchero		F	QB	10	1	10
XPF0303	VARIEGATO FERRARI ROCHES CHOCO Variegato a base di nocciole e cacao con granella di pura nocciola		F	QB	3	4	12
XPF0310	VARIEGATO FERRARI ROCHES CHOCO Variegato a base di nocciole e cacao con granella di pura nocciola		F	QB	10	1	10
XPF0403	CROCHER Variegato alla nocciola e cioccolato con granella		F	QB	3	4	12
XPG0103	GOLOSELLA Variegato a base di nocciole e cacao		F	QB	3,5	4	14
XPM1301	VARIEGATO MOU Variegato a base di mou		F	QB	1,5	6	9
XPS0103	STRACCIATELLA ANTICA Variegato per stracciatella fondente			QB	3	4	12
XPS0203	STRACCIATELLA PRESTIGE DA 3 Variegato per stracciatella al latte			QB	3	4	12
XPZ0103	ZIBIB DG Miscela di uvette invecchiate in vino aromatico		F	QB	3	4	12
XVA01001	VARIEGATO AMARENA PER FREEZER CONTINUO Variegatura per impianti industriali		F	QB	10	1	10
XVA0106	VARIEGATO AMARENA Variegato amarena con amarene intere e a basso cont. di sciroppo		F	QB	3,5	4	14
XVCBS01	VARIEGATO CARAMEL B.S. Variegato burro salato classico		F	QB	3	4	12
XVCBS021	VARIEGATO CROCCANTE CARAMEL B.S. EXCELLENT Variegato burro salato croccante		f	QB	4	2	8

VARIEGATI

CODICE	DESCRIZIONE	NOTE DI IMPIEGO	USO	g./kg	Kg.	N°	PESO
XVA0106FC	VARIEGATO AMARENA FC KG 8 Variegato amarena con amarene intere più fluido		F	QB	8	1	8
XVBB0101	BELLI E BUONI FRAGOLA Variegato a base di frutti interi con bassissimo cont. di zuccheri	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	1,25	6	7,5
XVBB0201	BELLI E BUONI LAMPONE Variegato a base di frutti interi con bassissimo cont. di zuccheri	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	1,25	6	7,5
XVBB0301	BELLI E BUONI MIRTILLO Variegato a base di frutti interi con bassissimo cont. di zuccheri	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	1,25	6	7,5
XVBB0401	BELLI E BUONI MORA Variegato a base di frutti interi con bassissimo cont. di zuccheri	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	1,25	6	7,5
XVBB0501	BELLI E BUONI MISTO ROSSO Variegato a base di frutti interi con bassissimo cont. di zuccheri	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	1,25	6	7,5
XVBB0601	BELLI E BUONI MISTO NERO Variegato a base di frutti interi con bassissimo cont. di zuccheri	Conservare in frigorifero dopo l'apertura	F	QB	1,25	6	7,5





Archimede Srl

www.archimedeitalia.it

Sede Legale: 20131 Milano - Piva 12237010157

Uffici e Stabilimento: Via Parco Visconteo, 8 - 27010 Zeccone (PV) Italy
Tel: 0382 954471 Fax: 0382 957795 email: info@archimedeitalia.it