



AG<sup>Italia</sup>  
Est.1992  
ArteGel

**CATÁLOGO  
PRODUCTOS DE:**



[www.artegelitalia.com.co](http://www.artegelitalia.com.co)



Carrera 45#13-80 Puente Aranda Bogotá Cel. 318 291 0718



## BASES

Nuestras bases te permitirán trabajar helados soft y helados artesanales en trabajo frío y caliente con agua o con leche

## Bases



### SUPER BASE

Base completa para la elaboración de Helado Soft Neutro.

### NEUTRO PRO ART

Neutro para la elaboración de Helado Artesanal y Helado Soft, trabajo frío y caliente a base de agua y leche.



### BASE 50 ART

Semi elaborado en polvo para la fabricación de Helado en base leche, para trabajo en frío o caliente.

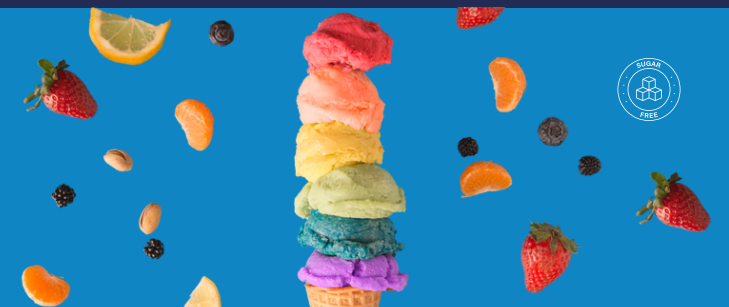




## BASES

Nuestras bases te permitirán trabajar helados soft y helados artesanales en trabajo frío y caliente con agua o con leche

## Bases Saludables



### LECHE LIGTH ART

Base en frío listo para elaboración de Helados lighth artesanal, endulzado con fructosa, sabor neutro.

### BASE STEVIA

Base completa a base Stevia para la elaboración de Helado Artesanal en agua o leche.



### BASE AGAVE

Base completa a base Agave para elaboración de Helado Artesanal en agua o leche.

### BASE VARIEGATO

Base para la elaboración de veteados de frutas naturales.





## PASTAS

Nuestras son sabores exquisitos que le podrás dar a tus helados.

## Pastas



### PASTA GIANDUIA

Semi elaborado en pasta para producción de Helado y productos de Pastelería sabor a chocolate con avellanas.

### PASTA PISTACHO CALIFORNIA 100%

pasta pura de pistacho para producción de Helado y productos de Pastelería sabor a Pistacho natural.



### PASTA NOCCIOLA

Semi elaborado en pasta para producción de Helado y productos de Pastelería sabor a Avellana.



### PASTA VAINILLA AMARILLA

Semi elaborado en pasta para producción de Helado y productos de Pastelería sabor a Vainilla Natural.



### PASTA VAINILLA FRANCESA

Semi elaborado en pasta para producción de Helado y productos de Pastelería sabor a Vainilla, con trozos de Vainilla de Madagascar.





AG  
Est. 1992 Italia  
ArteGel



## **VARIEGATOS**

Son salsas de fruta natural, que puedes utilizar para aportar sabor y textura a tus helados, gelato y artesanal.

## **Variegatos**



### **AMARENATA**

Veteado para la preparación de Helado y productos de pastelería con a Amarena Natural.

### **VARIEGATO KOOKY**

Veteado para la preparación de Helado y productos de Pastelería sabor a chocolate con galletas de cacao trozadas sin gluten.



### **PRALINE**

raline de almendras y caramelo, para uso en Pastelería, Chocolatería y Heladería.



AG  
Est. 1992 Italia  
ArteGel



#### COMPLEMENTOS

Encuentra aquí  
productos que te  
ayudarán a  
complementar tus  
creaciones.

## Complementos para Pastelería



### GELSOFT

Trabajo en frío o en caliente, para uso en Heladería, azúcar complementaria.

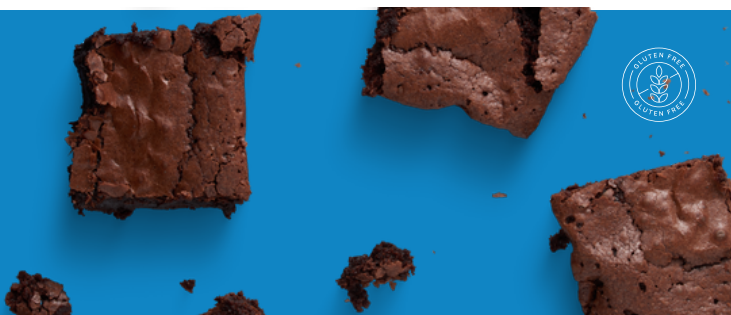
### MOUSSE ART

Base lista para elaboración de mousse y semifríos, sabor neutro.



### MIX BROWNIE

Pre-mezcla sin gluten con cacao en polvo para uso en Pastelería, Chocolatería y Heladería.



### MIX MUFFIN

Pre mezcla sin gluten en para uso en Pastelería, Chocolatería y Heladería.





## YOGURT

Nuestras bases te permitirán trabajar helados soft y helados artesanales en trabajo frío y caliente con agua o con leche

## Yogurt



### YOGO 30 ART

Sabor de Yogurt en Polvo Para Elaboración de Helado Artesanal y Soft .



Est. 1992

Italia

# ArteGel

**SOMOS EXPERTOS EN EL ARTE DULCE.**

Contamos con equipos, materias primas y accesorios en:

**HELADERÍA • CHOCOLATERÍA • PASTELERÍA**

[www.artegelitalia.com.co](http://www.artegelitalia.com.co)

Carrera 45#13-80 Puente Aranda Bogotá Cel. 318 291 0718