



**Calidad, Constancia
y Resultados.**

BASES Y PRODUCTOS EN POLVO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PRESENTACIÓN
Base Leche Gysal	Base de leche completa.	3 L.	(+/-) Bolsa 1 Kg.
Base Fruta Gysal	Base de fruta completa y preparada para utilizar con agua + fruta fresca o congelada.	3 L.	(+) Bolsa 1,2 Kg.
Base Maxal 100	Base de leche en caliente.	100 gr. x litro de leche	(+/-) Bolsa 5 Kg.
Base Topal 100	Uso con agua o leche.	100 gr. x litro	Bolsa 5 Kg.
Yogurgis 30 gr. (Yogur)	Preparado al gusto y con de Yogurt liofilizado.	30-50 gr. x Kg. Mix	Bolsa 1,5 Kg.
Línea Stevia Base Light	Base neutra lista y preparada para utilizar con agua sin azúcares.	2,6 L.	Bolsa 1,5 Kg.

GRANIZADOS

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PRESENTACIÓN
Crema Café	Preparados listos para usar: Con agua + azúcar en granizadora.	3 L.	Bolsa 2,5 Kg.
Granizado Limón	50 g. + 150 g. de azúcar + 1 L. de agua.	50 g. x Litro.	Bolsa 2,5 Kg.

PRODUCTOS LISTOS PARA SU USO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PRESENTACIÓN
Prepal Sandía	Preparados listos para usar añadiendo: Agua.	2,5 L.	Bolsa 1,25 Kg.
Prepal Nata	Preparados listos para usar añadiendo: Leche.	3 L.	Bolsa 1,2 Kg.
Prepal Limón	Preparados listos para usar añadiendo: Agua.	2,5 L.	Bolsa 1,25 Kg.
Prepal Vainilla	Preparados listos para usar añadiendo: Leche.	3 L.	Bolsa 1,2 Kg.
Prepal Yogurtal Gysal	Preparados listos para usar añadiendo: Leche.	2 L.	Bolsa 0,8 Kg.
Rico Imperator Prepal	Preparados listos para usar añadiendo: Leche.	3 L.	Bolsa 1 Kg.
Prepal Chocolate Negro	Preparados listos para usar añadiendo: Agua Caliente.	2,3 L.	Bolsa 1,6 Kg.
Prepal Choco Fondente Gysal	Preparados listos para usar añadiendo: Leche.	3 L.	Bolsa 1,3 Kg.

PASTAS CLÁSICAS Y FRUTAS

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PRESENTACIÓN
Top Avellana P.	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	100 x Kg. mix	5 Kg.
Coco	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	80 x Kg. mix	3 Kg.
Chocolate Blanco	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	100 x Kg. mix	3 Kg.
Donata	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	80 x Kg. mix	5 Kg.
Fresa	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Agua.	70 x Kg. mix	3 Kg.
Frutos Bosque	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Agua.	70 x Kg. mix	3 Kg.
Azzurra "Azul"	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Agua.	70 x Kg. mix	3 Kg.
Maracuyá (Fruta Pasión)	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Agua.	80 x Kg. mix	3 Kg.
Mandarino	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Agua.	40 x Kg. mix	3 Kg.
Menta	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	50 x Kg. mix	3 Kg.
Plátano	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	70 x Kg. mix	3 Kg.
Pistacho Puro	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	80 x Kg. mix	3 Kg.
Tropical Mango	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Agua.	80 x Kg. Mix	3 Kg.
Vainilla Tradición	Semielaborados preparados para dar sabor al mix de: Leche.	30 x Kg. Mix	3 Kg.

ALONSO 1980 desarrolla ingredientes de alta calidad para la heladería profesional, combinando materias primas seleccionadas en origen, conocimiento técnico e innovación. Desde 1980 trabajamos con un objetivo claro: ofrecer al maestro heladero ingredientes fiables y estables, pensados para poner en valor su creatividad y saber artesanal. Además del desarrollo de pastas, bases y especialidades, **ALONSO 1980** acompaña a sus clientes con asesoramiento técnico, pruebas de producto y soporte profesional, ayudando a optimizar recetas, procesos y resultados. Nuestras instalaciones permiten testar productos, ajustar formulaciones y transferir conocimiento real a nuestros clientes. Una propuesta integral basada en ingrediente, técnica y constancia, pensada para quienes viven el helado como un oficio. Descubra una amplia gama de productos que garantizan sabor, calidad e innovación en cada creación.

Nuestro catálogo incluye pastas, veteados, bases y especialidades de calidad formuladas para el uso profesional, con materias primas de primera calidad, comportamiento constante y formatos adaptados a la operativa real del obrador. Cada producto ha sido desarrollado y probado desde una perspectiva técnica, con el objetivo de facilitar el trabajo diario y garantizar resultados repetibles, independientemente del volumen o la estacionalidad. **ALONSO 1980** es una propuesta profesional basada en ingrediente, técnica y constancia.

SOFT Y FROZEN YOGUR

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PRESENTACIÓN
Soft Vainilla	Preparado listos para maquinas SOFT con: Agua.	5 L.	Bolsa 2 Kg.
Soft Nata	Preparado listos para maquinas SOFT con: Agua.	5 L.	Bolsa 2 Kg.
Soft Chocolate	Preparado listos para maquinas SOFT con: Agua.	5 L.	Bolsa 2 Kg.
Frozen Yogurtal	Preparado listos para maquinas SOFT con: Leche y Yogurt natural (No azucarado).	4 L. + 2 Kg.	Bolsa 1,6 Kg.
Frozen Yogurgis	Preparado listos para maquinas SOFT con: Leche y Yogurt natural (No azucarado).	4 L. + 2 Kg.	Bolsa 1,6 Kg.

VARIEGATOS

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PRESENTACIÓN
Variegato Choco Blanco	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato Rock Plus	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato Cocobar	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato Fresa Premium	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	3 Kg.
Variegato Maracuyá (Fruto Pasión)	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	3 Kg.
Variegato Fruto Bosque Premium	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato Claravella	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato Donatarock	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato King Avellana	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Variegato Bolero New	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	3,5 Kg.
Variegato Mango	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	6 Kg.
Variegato Pinpinella*	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.
Stracciatella	Listo para añadir a diferentes helados durante el proceso de mantecado y decoración.	A placer	5 Kg.



GELATS I SABORS

Carrer de la Ciència, 14. 08850 Gavà, Barcelona
936 64 44 74 - info@alonso1980.com
www.alonso1980.com