



**MARULLO**

*Pasta di Pistacchio*

• Pistachio Paste •

# Pasta di Pistacchio

• Pistachio Paste •



Per la nostra **Pasta di Pistacchio** utilizziamo solo pistacchio selezionato, unico per le sue caratteristiche organolettiche. Grazie alla tipicità e alla genuinità di questo magnifico frutto, la pasta che se ne trae consente di realizzare un gelato dal gusto unico e intenso. L'uso in gelateria è pratico e veloce; il prodotto si presenta in modo eccellente anche in pasticceria per farciture e glassature.

For our **Pistachio Paste** we use only selected Sicilian pistachio, unique for its organoleptic characteristics. Thanks to the typicality and genuineness of this magnificent fruit, the pasta obtained from it allows to prepare an ice cream with a unique and intense taste. Its use in ice cream making is practical and fast; the product is also excellent in pastry making for fillings and frostings.

## • Origini disponibili • Available origins •

"Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." - Sicilia - Blend Sicilia - Estero  
"Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." - Sicily - Sicilian Blend - Foreign

## • Modalità di conservazione • Storage •

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.  
*Keep in a cool and dry place, away from heat sources.*

## • Livelli di tostatura • Roasting grade •

Leggera - Media - Intensa - Personalizzabile  
Disponibile pura o con clorofilla

*Light - Medium - Strong - Customizable*  
*Available pure or with chlorophyll*

## • Pallettizzazione • Palletization •

### Secchi di plastica da 1 kg / 1 kg Plastic bucket

Secchi per cartone: / Buckets per box: 6  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### Secchi di plastica da 3 kg / 3 kg Plastic bucket

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### Secchi di plastica da 5 kg / 5 kg Plastic bucket

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 350

### Secchi di plastica da 20 kg / 20 kg Plastic bucket

Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### Latta metallica da 1 kg / 1 kg Metal tin

Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### Latta metallica da 3 kg / 3 kg Metal tin

Latte per cartone: / Tins per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### Latta metallica da 5 kg / 5 kg Metal tin

Latte per cartone: / Buckets per box: 2

**Tank 1000 kg**

## • Dose di impiego consigliata per la realizzazione del gelato •

*Recommended quantity for ice cream making •*

**80-100 g/l**



**MARULLO**

*Pasta di Nocciola*

• Hazelnut Paste •

# Pasta di Nocciola

• Hazelnut Paste •



Per la nostra **Pasta di Nocciola** utilizziamo solo nocciole selezionate, apprezzate per il loro ottimo equilibrio tra gusto e aroma. Grazie alla tipicità e alla genuinità di questo magnifico frutto, la pasta che se ne trae consente di realizzare un gelato dal gusto unico e intenso. L'uso in gelateria è pratico e veloce, il prodotto si presenta in modo eccellente anche in pasticceria per farciture e glassature.

*For our **Hazelnut Paste** we use only selected hazelnuts, appreciated for their excellent balance between taste and aroma. Thanks to the tipicality and genuineness of this magnificent fruit, the pasta obtained from it allows to prepare an ice cream with a unique and intense taste. Its use in ice cream making is practical and fast; the product is also excellent in pastry making for fillings and frostings.*

## • Origini disponibili • Available origins •

Nocciola Piemonte I.G.P. - Nocciola T.G.T. - Italia - Estero  
Piemonte P.G.I. Hazelnut - T.G.T. Hazelnut - Italy - Foreign

## • Modalità di conservazione • Storage •

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.  
*Keep in a cool and dry place, away from heat sources.*

## • Livelli di tostatura • Roasting grade •

Leggera - Media - Intensa - Personalizzabile  
*Light - Medium - Strong - Customizable*

## • Pallettizzazione • Palletization •

### **Secchi di plastica da 1 kg / 1 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 6  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Secchi di plastica da 3 kg / 3 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Secchi di plastica da 5 kg / 5 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 350

### **Secchi di plastica da 20 kg / 20 kg Plastic bucket**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 1 kg / 1 kg Metal tin**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Latta metallica da 3 kg / 3 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Tins per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 5 kg / 5 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Buckets per box: 2

**Tank 1000 kg**

## • Dose di impiego consigliata per la realizzazione del gelato •

*Recommended quantity for ice cream making •*

**80-100 g/l**



**MARULLO**

*Pasta di Mandorla*

• Almond Paste •

# Pasta di Mandorla

• Almond Paste •



Per la nostra **Pasta di Mandorla** utilizziamo solo mandorle selezionate, apprezzate per il loro ottimo equilibrio tra gusto e aroma. Grazie alla tipicità e alla genuinità di questo magnifico frutto, la pasta che se ne trae consente di realizzare un gelato dal gusto unico e intenso. L'uso in gelateria è pratico e veloce, il prodotto si presenta in modo eccellente anche in pasticceria per farciture e glassature.

*For our **Almond Paste** we use only selected almonds, appreciated for their excellent balance between taste and aroma. Thanks to the typicality and genuineness of this magnificent fruit, the pasta obtained from it allows to prepare an ice cream with a unique and intense taste. Its use in ice cream making is practical and fast; the product is also excellent in pastry making for fillings and frostings.*

## • Origini disponibili • Available origins •

Italia - Estero  
Italy - Foreign

## • Modalità di conservazione • Storage •

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.  
*Keep in a cool and dry place, away from heat sources.*

## • Livelli di tostatura • Roasting grade •

Leggera - Media - Intensa - Personalizzabile  
*Light - Medium - Strong - Customizable*

## • Pallettizzazione • Palletization •

### **Secchi di plastica da 1 kg / 1 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 6  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Secchi di plastica da 3 kg / 3 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Secchi di plastica da 5 kg / 5 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 350

### **Secchi di plastica da 20 kg / 20 kg Plastic bucket**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 1 kg / 1 kg Metal tin**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Latta metallica da 3 kg / 3 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Tins per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 5 kg / 5 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Buckets per box: 2

**Tank 1000 kg**

## • Dose di impiego consigliata per la realizzazione del gelato •

*Recommended quantity for ice cream making •*

**80-100 g/l**



**MARULLO**

*Pasta di Mandorla*

• Almond Paste •

# Pasta di Mandorla

• Almond Paste •



Per la nostra **Pasta di Mandorla** utilizziamo solo mandorle selezionate, apprezzate per il loro ottimo equilibrio tra gusto e aroma. Grazie alla tipicità e alla genuinità di questo magnifico frutto, la pasta che se ne trae consente di realizzare un gelato dal gusto unico e intenso. L'uso in gelateria è pratico e veloce, il prodotto si presenta in modo eccellente anche in pasticceria per farciture e glassature.

For our **Almond Paste** we use only selected almonds, appreciated for their excellent balance between taste and aroma. Thanks to the typicality and genuineness of this magnificent fruit, the pasta obtained from it allows to prepare an ice cream with a unique and intense taste. Its use in ice cream making is practical and fast; the product is also excellent in pastry making for fillings and frostings.

## • Origini disponibili • Available origins •

Italia - Estero  
Italy - Foreign

## • Modalità di conservazione • Storage •

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.  
*Keep in a cool and dry place, away from heat sources.*

## • Livelli di tostatura • Roasting grade •

Leggera - Media - Intensa - Personalizzabile  
*Light - Medium - Strong - Customizable*

## • Pallettizzazione • Palletization •

### **Secchi di plastica da 1 kg / 1 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 6  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Secchi di plastica da 3 kg / 3 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Secchi di plastica da 5 kg / 5 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 350

### **Secchi di plastica da 20 kg / 20 kg Plastic bucket**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 1 kg / 1 kg Metal tin**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Latta metallica da 3 kg / 3 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Tins per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 5 kg / 5 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Buckets per box: 2

**Tank 1000 kg**

## • Dose di impiego consigliata per la realizzazione del gelato •

*Recommended quantity for ice cream making •*

**80-100 g/l**





**MARULLO**

*Pasta di Nocciola*

• Hazelnut Paste •

# Pasta di Nocciola

• Hazelnut Paste •



Per la nostra **Pasta di Nocciola** utilizziamo solo nocciole selezionate, apprezzate per il loro ottimo equilibrio tra gusto e aroma. Grazie alla tipicità e alla genuinità di questo magnifico frutto, la pasta che se ne trae consente di realizzare un gelato dal gusto unico e intenso. L'uso in gelateria è pratico e veloce, il prodotto si presenta in modo eccellente anche in pasticceria per farciture e glassature.

*For our **Hazelnut Paste** we use only selected hazelnuts, appreciated for their excellent balance between taste and aroma. Thanks to the tipicality and genuineness of this magnificent fruit, the pasta obtained from it allows to prepare an ice cream with a unique and intense taste. Its use in ice cream making is practical and fast; the product is also excellent in pastry making for fillings and frostings.*

## • Origini disponibili • Available origins •

Nocciola Piemonte I.G.P. - Nocciola T.G.T. - Italia - Estero  
Piemonte P.G.I. Hazelnut - T.G.T. Hazelnut - Italy - Foreign

## • Modalità di conservazione • Storage •

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.  
*Keep in a cool and dry place, away from heat sources.*

## • Livelli di tostatura • Roasting grade •

Leggera - Media - Intensa - Personalizzabile  
*Light - Medium - Strong - Customizable*

## • Pallettizzazione • Palletization •

### **Secchi di plastica da 1 kg / 1 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 6  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Secchi di plastica da 3 kg / 3 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Secchi di plastica da 5 kg / 5 kg Plastic bucket**

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 350

### **Secchi di plastica da 20 kg / 20 kg Plastic bucket**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 1 kg / 1 kg Metal tin**

Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### **Latta metallica da 3 kg / 3 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Tins per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### **Latta metallica da 5 kg / 5 kg Metal tin**

Latte per cartone: / Buckets per box: 2

**Tank 1000 kg**

## • Dose di impiego consigliata per la realizzazione del gelato •

*Recommended quantity for ice cream making •*

**80-100 g/l**



**MARULLO**

*Pasta di Pistacchio*

• Pistachio Paste •

# Pasta di Pistacchio

• Pistachio Paste •



Per la nostra **Pasta di Pistacchio** utilizziamo solo pistacchio selezionato, unico per le sue caratteristiche organolettiche. Grazie alla tipicità e alla genuinità di questo magnifico frutto, la pasta che se ne trae consente di realizzare un gelato dal gusto unico e intenso. L'uso in gelateria è pratico e veloce; il prodotto si presenta in modo eccellente anche in pasticceria per farciture e glassature.

For our **Pistachio Paste** we use only selected Sicilian pistachio, unique for its organoleptic characteristics. Thanks to the typicality and genuineness of this magnificent fruit, the pasta obtained from it allows to prepare an ice cream with a unique and intense taste. Its use in ice cream making is practical and fast; the product is also excellent in pastry making for fillings and frostings.

## • Origini disponibili • Available origins •

"Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." - Sicilia - Blend Sicilia - Estero  
"Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." - Sicily - Sicilian Blend - Foreign

## • Modalità di conservazione • Storage •

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.  
*Keep in a cool and dry place, away from heat sources.*

## • Livelli di tostatura • Roasting grade •

Leggera - Media - Intensa - Personalizzabile  
Disponibile pura o con clorofilla

*Light - Medium - Strong - Customizable*  
*Available pure or with chlorophyll*

## • Pallettizzazione • Palletization •

### Secchi di plastica da 1 kg / 1 kg Plastic bucket

Secchi per cartone: / Buckets per box: 6  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### Secchi di plastica da 3 kg / 3 kg Plastic bucket

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### Secchi di plastica da 5 kg / 5 kg Plastic bucket

Secchi per cartone: / Buckets per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 350

### Secchi di plastica da 20 kg / 20 kg Plastic bucket

Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### Latta metallica da 1 kg / 1 kg Metal tin

Kg per pallet: / Kg per pallet: 480

### Latta metallica da 3 kg / 3 kg Metal tin

Latte per cartone: / Tins per box: 2  
Kg per pallet: / Kg per pallet: 540

### Latta metallica da 5 kg / 5 kg Metal tin

Latte per cartone: / Buckets per box: 2

**Tank 1000 kg**

## • Dose di impiego consigliata per la realizzazione del gelato •

*Recommended quantity for ice cream making •*

**80-100 g/l**