



talesya[®]

ALFABETO del GELATO[®]

C A T A L O G O

INDICE e legenda

INDICE

Talesya. L'alfabeto del gelato 03

Alessio Tessieri 05

BASI 07

BASI bianche nuclei naturali 08

BASI bianche nuclei performanti 10

BASI sorbetto nuclei naturali 12

BASI sorbetto nuclei performanti 14

BASI cioccolato 16

BASI yogurt 18

BASI plant based 20

INTEGRATORI 22

STABILIZZANTI naturali 24

STABILIZZANTI performanti 25

PASTE 26

PASTE di frutta secca 28

PASTE di semi oleosi 36

PASTE classiche 40

CREMOSI 42

TOCCO FINALE 44

TOCCO FINALE variegati 46

TOCCO FINALE coperture 48

TOCCO FINALE topping 50

TOCCO FINALE crumble 53

legenda



Dose di impiego
consigliata



Indicato per
lavorazione
a freddo



Indicato per
lavorazione
a caldo



Indicato per
utilizzo
in planetaria



Indicato per
variegare



Da utilizzare
anche in
pasticceria



Termine
minimo di
conservazione



Indicato per
pastorizzazione



Indicato per
lavorazione
in combinata



Indicato per
macchine
per gelato soft



Indicato per
mantecazione



Barattolo



Busta



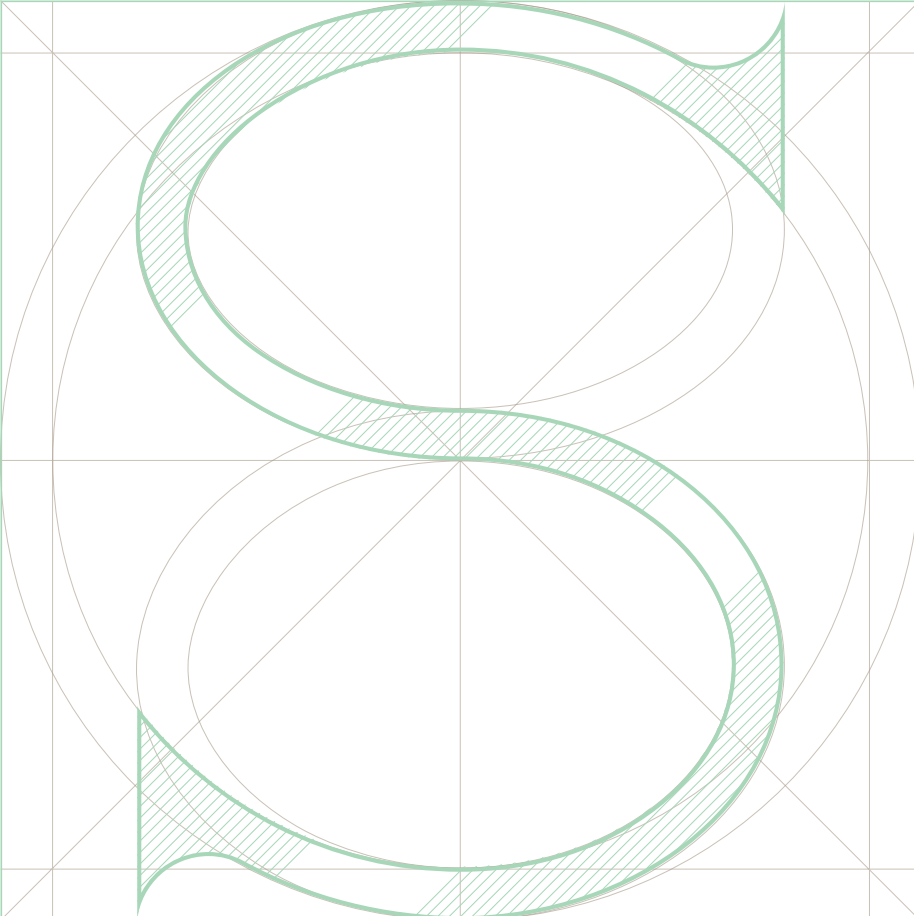
Secchiello



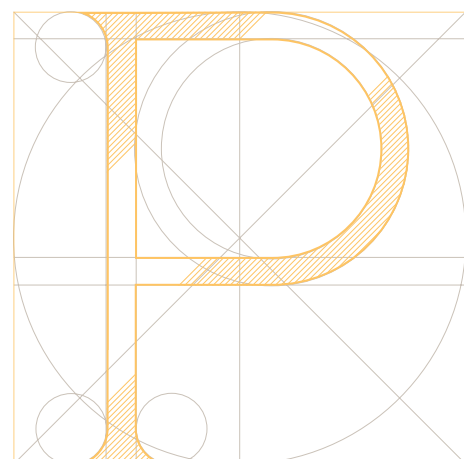
Bottiglia
squeezable



Cartone

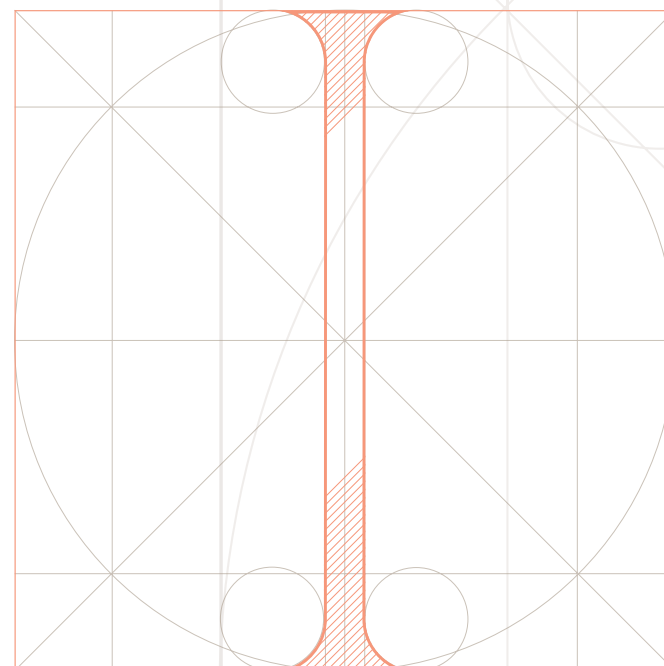


SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME



PUREZZA DEI PRODOTTI

ITALIANITÀ



TALESYA. ALFABETO DEL GELATO

UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI DI
ALTISSIMA QUALITÀ: DALLA A ALLA Z
TUTTO CIÒ CHE SUPPORTA L'ARTIGIANO
GELATIERE.

TALESYA nasce come sintesi dell'esperienza maturata
in oltre mezzo secolo di storia di Casa Tessieri nella
distribuzione di ingredienti alimentari selezionati e
dalla ultra trentennale attività di Alessio Tessieri nel
mondo del cacao e del cioccolato.

Oggi TALESYA è il risultato di professionalità e
passione del fondatore e di un team di esperti
nella ricerca di materie prime di alta qualità per la
realizzazione di prodotti con sapori unici, in cui la
tradizione della lavorazione artigianale si unisce
all'innovazione a supporto dell'artigiano in gelateria,
yogurteria e ristorazione.

TALESYA è ALFABETO DEL GELATO dove dalla A alla
Z si può cogliere la caratteristica, la consistenza, il
sapore, ma anche la suggestione, che l'ingrediente
offre per il risultato. L'ispirazione prima di TALESYA
nasce dall'ingrediente fondamentale, il segreto per la
realizzazione delle ricette degli artigiani di successo:
amore per il proprio lavoro, ricerca dell'eccellenza
della qualità dei prodotti e dei servizi, gusto,
innovazione, professionalità e unicità, anche "sotto
zero".

TALESYA è anche formazione, aggiornamento,
conoscenza delle tecniche e degli strumenti
in evoluzione. In collaborazione con la Scuola
Tessieri, Atelier delle arti culinarie, a supporto
del professionista, si svolgono corsi e laboratori
professionali di gelateria e pasticceria, tenuti dai più
grandi maestri del settore.





ALESSIO TESSIERI

ALESSIO TESSIERI È IL FONDATORE DI TALESYA LA SUA ESPERIENZA E PASSIONE PER LA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME ARRIVA DA LONTANO.

Oltre a TALESYA è fondatore di NOALYA, brand dedicato alla produzione di cioccolato. Durante i suoi numerosi viaggi intorno al mondo, Alessio Tessieri sviluppa l'arte della Tostatura e matura il desiderio di costruire nella propria azienda un impianto di tostatura per garantire ai clienti la migliore qualità e un attento controllo sul prodotto.

TALESYA, nata proprio in questo contesto, attinge direttamente dal grande know-how di Alessio Tessieri e grazie ai processi totalmente interni all'azienda, garantisce una lavorazione controllata delle Paste di Frutta Secca ideali per le preparazioni in Gelateria e Pasticceria.

Ad oggi, tutto il processo di tostatura di mandorle, nocciole, pistacchi e pinoli viene eseguito attraverso lo speciale Metodo TALESYA che tiene conto dei tempi e delle giuste temperature per valorizzare aromi e gusto di tutte le materie prime.

Il Metodo TALESYA ha inizio durante la selezione accurata delle materie prime e per farlo al meglio ha stretto rapporti diretti di collaborazione con i coltivatori di frutta secca come il pinolo della vicina zona di San Rossore e la Nocciola del Piemonte IGP dove è presente nel relativo consorzio.

Il Metodo TALESYA continua poi durante la lavorazione: le materie prime arrivano in azienda già sgusciate e per questo motivo la produzione è totalmente gluten free. Il rispetto delle caratteristiche delle materie prime, il processo di lavorazione regolamentato da un disciplinare interno e la formazione costante del personale addetto a tali lavorazioni, costituiscono i pilastri su cui TALESYA garantisce ogni giorno la migliore qualità dei propri prodotti.





TALESYA ATTINGE DAL KNOW HOW E DALLA GRANDE ESPERIENZA DI TESSIERI COME FORNITORE DI MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE.

Da questa fortunata unione, TALESYA e la sua squadra di tecnici e maestri Gelatieri, ha ideato e strutturato una linea di basi per il gelato.

Tecnologia e qualità suprema delle materie prime creano, così, un legame indissolubile.

L'attenzione alla formulazione delle basi è un tema importante per TALESYA: si utilizzano i grassi nobili del latte a discapito dei grassi vegetali per garantire struttura e digeribilità eccellenti del tuo gelato, oltre che leggerezza e grande gusto.

PERCHÉ SCEGLIERE LE BASI TALESYA

- TALESYA sa quanto le basi e la sapiente miscelazione dei giusti ingredienti siano importanti per la buona riuscita del tuo gelato.

- Le basi pre-nuclearizzate e bilanciate ti permettono di garantire lo stesso standard di prodotto, anche quando cambia il gelatiere nella tua attività.

Inoltre:

- TALESYA propone ai suoi clienti la possibilità di poter pre-miscelare la ricetta personalizzata.

In questo modo mantieni l'unicità del tuo gelato e la comodità di lavorare un prodotto pre-miscelato.





BASI bianche nuclei naturali



430 g/l



1,360 Kg 36 mesi

PROCEDIMENTI DI LAVORO CONSIGLIATI DA TALESYA



**METODO DIRETTO
CON MACCHINA COMBINATA:**

Mescolare la base e gli altri ingredienti della ricetta a freddo con una frusta o mixer ad immersione. Procedere con la macchina combinata alla prima fase detta di riscaldamento e al successivo raffreddamento, come da programma. Successivamente mantecare il composto.



**METODO TRADIZIONALE
CON PASTORIZZATORE:**

Inserire latte nel pasteurizzatore ed avviare il ciclo pastorizzazione. Miscelare le polveri a secco ed inserirle nel pasteurizzatore a 45°C come ultimo ingrediente aggiungere la panna. Completare il ciclo di pastorizzazione fino al raffreddamento completo. È consigliato lasciar maturare la ricetta pastorizzata per almeno 8 ore.



**METODO A FREDDO. PER BASI FRUTTA
O BASI COMPLETE es. yogo dove indicato:**

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo con un mixer ad immersione a temperatura controllata di +4°C (Frigido positivo) l'emulsione per circa 20 - 30 minuti. La fase di riposo serve a migliorare le caratteristiche della miscela composta dagli ingredienti. Prima della mantecazione mescolare nuovamente il composto con mixer o frusta.



150 g/l



2 Kg

36 mesi

base Natural più 150

ART. BL 6183/N

La Base Bianca Natural Più nasce dai più moderni processi tecnologici. TALESYA ha formulato la Base Natural Più per permettere al Gelatiere di ottenere un gelato con grande consistenza e cremosità senza avvalersi di emulsionanti. È una base con etichetta pulita, con ridotti tempi di lavorazione, priva di aromi e che lascia inalterato il gusto delle materie prime utilizzate per la caratterizzazione dei gusti.



base Natural completa S/EMU ART. BL 12042

Studiata da TALESYA, è una base già completa di tutto, adatta per lavorare senza pasteurizzatore, per facilitare il lavoro del Gelatiere.

Basta aggiungere acqua calda, panna e Paste grasse o zuccherine per dare la migliore espressione di qualità e pienezza di gusto.



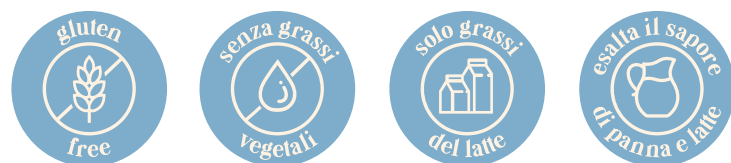


BASI bianche basi performanti

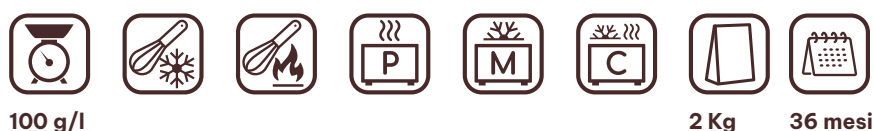


base Vera più 50 ART. BL 12002

La Base bianca VERA PIÙ è stata studiata partendo dal nucleo TALESYA. È una base a basso dosaggio che permette al Gelatiere di personalizzare il proprio gelato bilanciando svariate ricette. Questa versione, innovativa con grassi del latte



frazionati, aumenta la solubilità degli stessi anche a freddo. TALESYA ha studiato la Base Vera Più per il Gelatiere che desidera avvicinarsi al mondo del bilanciamento.



base Perla 100 ART. BL 6183

La Base Bianca Perla 100 parte da ingredienti lattarei eccellenti che le conferiscono un ricco sapore di latte e panna. Bilanciata con i nuclei TALESYA e composta da grassi del latte frazionati pre-emulsionati per garantire una struttura del



gelato davvero consistente. TALESYA ha formulato la Base Bianca Perla 100 per soddisfare le esigenze del Gelatiere che cerca un gelato caldo al palato e vellutato.



base Super top 100 ART. BL 12003

La Base bianca SUPER TOP 100 è stata studiata per essere lavorata a caldo. È una base a medio dosaggio con un'ottima resa.



TALESYA ha ideato questa versione per permettere al Gelatiere di ottenere un gelato spatolabile, cremoso e caldo al palato.



base Grassa per paste zuccherine ART. BL 5341

La Base Grassa nasce ed è bilanciata per poter sviluppare tutta la linea dei gusti. È già bilanciata con zuccheri e latte in polvere a cui basta aggiungere la parte liquida mancante ed il gusto caratterizzante. Il grande vantaggio è rappresentato dalla sua praticità: velocizza il lavoro diminuendo gli errori. Il



suo dosaggio è pensato per avere una consistenza cremosa e per esaltare il sapore del latte. Al palato si presenta con un gusto caldo e lascia una sensazione molto pulita e fresca, con riconoscibilità dei gusti ben chiari e distinguibili ed estremamente digeribile. Senza Aromi né grassi vegetali.



base Zuccherina per paste grasse ART. BL 5340

La Base Zuccherina è già bilanciata con zuccheri e latte in polvere a cui aggiungere semplicemente la parte di liquidi mancante ed il gusto caratterizzante. Formulata da TALESYA, è stata bilanciata per poter



sviluppare tutta la linea dei gusti. Lo specifico dosaggio è stato pensato per un Gelato cremoso e al sapore di latte e che lascia spazio al sapore delle paste aggiunte.



BASI sorbetto nuclei naturali



base Sorbetto natural ART. BF 12005

La Base Sorbetto Natural è stata studiata da TALESYA per esaltare il colore e il gusto della frutta. È caratterizzata da un'ottima spatolabilità, dalla struttura performante e setosa che le conferisce un risultato incredibilmente cremoso. Ottima resistenza a Ph acidi di frutta, non contiene derivati del latte né grassi aggiunti.



base Sorbetto natural completa ART. BF 12006

Studiata da TALESYA, è una base già completa di tutto, ideale per la preparazione di sorbetti di frutta con lavorazione a freddo. Pensata per facilitare il lavoro del Gelatiere basta aggiungere acqua calda e polpe di frutta per personalizzarne il gusto.



Perfetta se bilanciata con i
nuovi cioccolato della linea

NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO

BIANCOVADO
ACCORDO
CONNUBIO
GOLDSAND



base Sorbetto natural più ART. BF 12004/N

La Base Natural Più nasce dai più moderni processi tecnologici. TALESYA ha formulato la Base Natural Più per permettere al Gelatiere di ottenere un gelato con grande consistenza e cremosità senza avvalersi di emulsionanti. È una base con etichetta pulita, con ridotti tempi di lavorazione, priva di aromi e che lascia inalterato il gusto delle materie prime utilizzate per la caratterizzazione dei gusti.





BASI sorbetto nuclei performanti



base Sorbetto 50 ART. BF 12004

La base Sorbetto Frutta Più è stata formulata da TALESYA per permettere di ottenere un sorbetto di grande cremosità e consistenza. Come tutti i prodotti base sorbetto consente tempi di lavorazione ridotti, lasciando inalterato il gusto delle materie

prime utilizzate per la caratterizzazione dei gusti. Base Sorbetto Frutta Più, garantisce bassa ossidazione del frutto caratterizzante, mantenendo così i colori naturali della frutta a lungo.





PROCEDIMENTO

Versare la base cioccolato in acqua calda minimo 50°C, aggiungere il cioccolato, miscelare con mixer ad immersione per qualche minuto. Lasciar riposare

almeno 15 min. ed inserire nel mantecatore. È possibile personalizzare il gusto con le diverse origini del cioccolato.



base sorbetto Cioccolato extra fondente

ART. CH 11068

Il suo gusto e la sua composizione sono stati sviluppati dall'unione dell'esperienza nel mondo del cioccolato di Alessio Tessieri e NOALYA. La base è stata bilanciata per permettere al Gelatiere di ottenere un gelato al cioccolato extra fondente



compatto e personalizzabile, grazie alla possibilità di esaltare a piacimento le note aromatiche persistenti che caratterizzano le diverse monorigini utilizzabili.



base gelato Cioccolato al latte

ART. CH 11067

Ricetta sviluppata dall'unione dell'esperienza nel mondo del cioccolato di Alessio Tessieri e NOALYA. La base al cioccolato al latte della Linea TALESYA permette al Gelatiere di presentare al consumatore un gelato al cioccolato al latte stabile, con ottima

tenuta e dal gusto pieno e deciso. Un'esplosione di sapore con lunghe note aromatiche persistenti che esaltano le caratteristiche dei monorigine utilizzati



BASI cioccolato

LE BASI CIOCCOLATO TALESYA SONO STATE APPOSITAMENTE BILANCIATE PER PERMETTERTI DI CREARE FINISSIMI GELATI CIOCCOLATO AL LATTE O SORBETTO FONDENTE. LA BASE È PRONTA ALL'USO. PER DIFFERENZIARE LA PROPOSTA DI GUSTI, È POSSIBILE CARATTERIZZARE LE BASI UTILIZZANDO IL CIOCCOLATO NOALYA MONORIGINE.

IL CIOCCOLATO NOALYA È PRODOTTO CON CACAO SELEZIONATI, PROVENIENTI DA DIVERSE ZONE DEL MONDO: VENEZUELA, MADAGASCAR, ECUADOR, VIETNAM, HONDURAS, PERÙ E MOLTI ALTRI ANCORA.

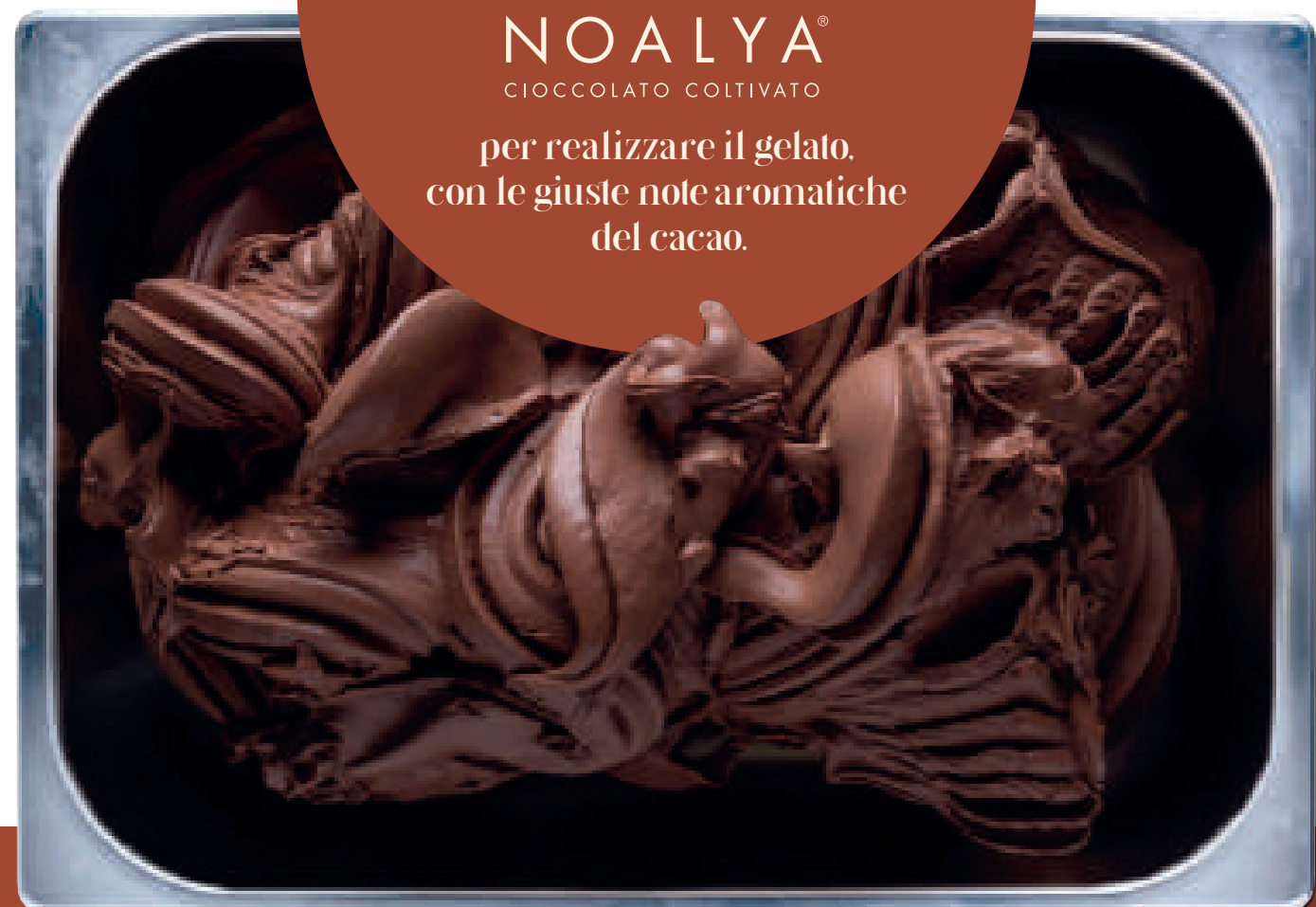
LA LINEA CIOCCOLATI MONORIGINE È CONSULTABILE NEL CATALOGO NOALYA CIOCCOLATO COLTIVATO.

talesya
ALFABETO del GELATO

mette a disposizione
il completo Ricettario
con tutte le ricette di sorbetti e gelati
bilanciati con ogni singolo monorigine

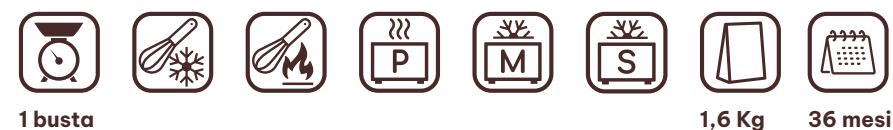
NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO

per realizzare il gelato.
con le giuste note aromatiche
del cacao.





BASI yogurt



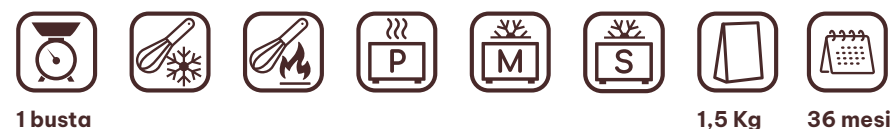
base Yogo soft Greek ART. YO 10069

Il gusto pieno, ricco e deciso del tradizionale yogurt greco, in una versione gelato compatta e cremosa, che avvolge il palato ad ogni assaggio.



LO YOGURT È UN MUST IN GELATERIA E NON SOLO: LE MACCHINE SOFT PER IL GELATO ALLO YOGURT SPOPOLANO ANCHE IN ATTIVITÀ COME BAR E PASTICCERIE.

Ecco perché TALESYA ha formulato la propria BASE YOGURT, di facile e veloce preparazione con un gusto che piace a tutti, grandi e piccini.

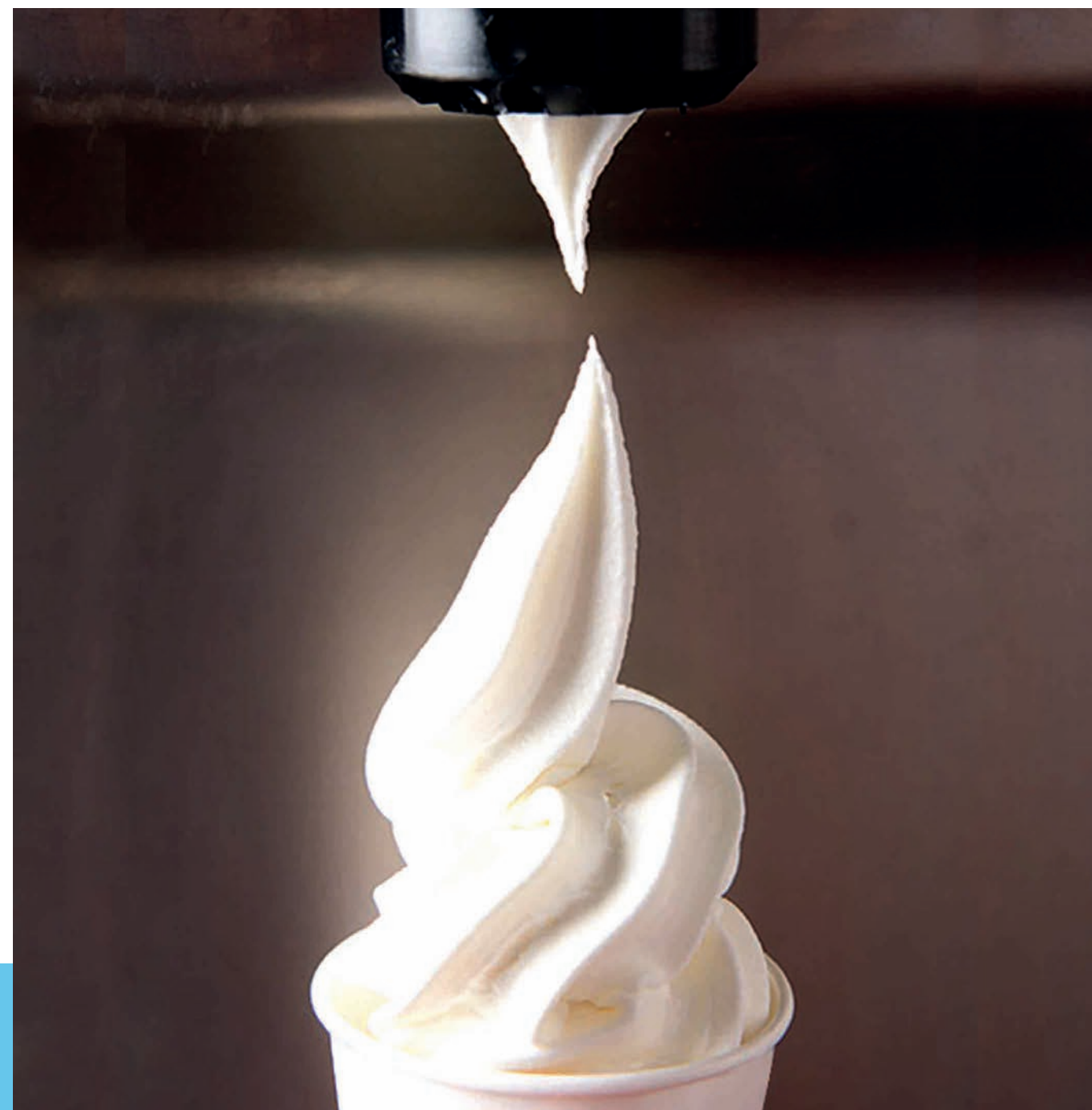


base Yogurt super soft ART. YO 11068

Miscela studiata per ottenere un ottimo gelato allo yogurt caldo e spatolabile. Il prodotto permette la lavorazione a freddo, è di veloce preparazione ed utilizzabile anche con mantecatori di gelato soft. Ideale per ottenere, un gelato dalla struttura voluminosa con una stabilità eccellente.

Per un gelato dal gusto yogurt ancora più intenso è possibile sostituire fino ad un litro di latte con un litro di yogurt.

Se vuoi aumentare la tua proposta, puoi sostituire lo yogurt tradizionale con dello yogurt greco.





base Vù

ART. BP 12046

Studiata da TALESYA per offrire la più vasta gamma di scelta, è la base senza derivati del latte. Formulata solo con ingredienti di origine vegetale e con latte di riso, è particolarmente adatta alla clientela vegana o con intolleranze. Aggiungendo Paste caratterizzanti di frutta secca o cioccolato, si possono ottenere gelati e sorbetti dal gusto tradizionale.

Un altro utilizzo esclusivo è il bilanciamento della base Vù con le Paste di semi oleosi, come quelle in catalogo per realizzare gusti particolari ed inediti come il gusto gelato ai semi di zucca, al sesamo, al girasole, alla canapa e al papavero.



BASI plant based

IL BILANCIAMENTO DELLA BASE VÙ CON I CIOCCOLATI “PLANT BASED” DELLA LINEA **NOALYA** CIOCCOLATO COLTIVATO È PERFETTO PER RENDERE IL GELATO TOTALMENTE VEGAN E PER REALIZZARE GELATI E SORBETTI AL CIOCCOLATO PRIVI DI DERIVATI DEL LATTE.

il bilanciamento
della base Vù
con i cioccolati “plant based”
della linea
NOALYA[®]
CIOCCOLATO COLTIVATO
è perfetto per rendere il gelato
TOTALMENTE VEGAN
e per realizzare gelati e sorbetti al cioccolato privi di derivati del latte.

talesya
ALFABETO DEL GELATO

consiglia l'abbinamento con i nuovi cioccolati della linea
REVELATION CREATIVE
identificati con i numeri

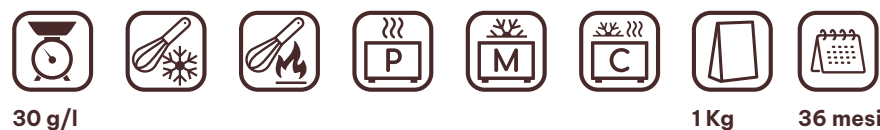
173 - 273

prodotti con blend di cacao sud americani e solo con latti di origine vegetale per bilanciare gusti cioccolato bianco e al latte vegetale.





INTEGRATORI



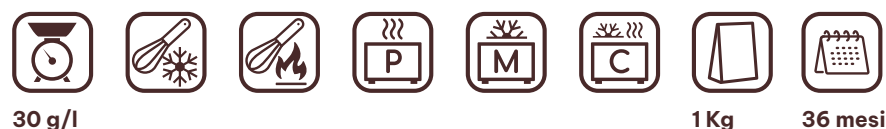
Mascarpone più ART. IN 10075

Prodotto completo da aggiungere alla base latte per conferire al gelato il tipico aroma pieno e cremoso del mascarpone fresco.



PROCEDIMENTO

Prodotto che può essere usato a caldo e a freddo, dosare la giusta quantità sul totale litri miscela. Per avere un ottimo risultato si consiglia di far maturare il composto a temperatura controllata di 4°C



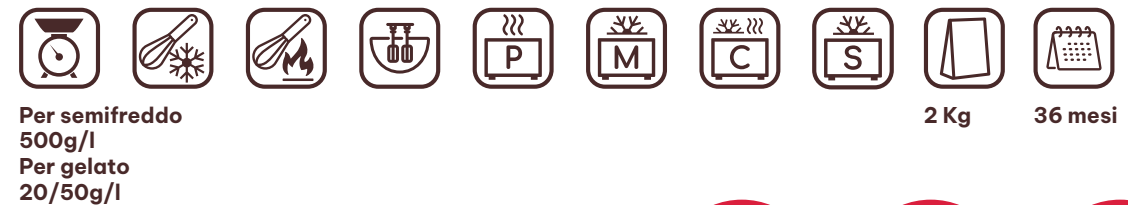
Yogo più ART. IN 10076

Yogo più esalta il sapore delicato dello yogurt. Può essere utilizzato per aromatizzare basi gelato, mousse, semifreddi e prodotti da forno.



PROCEDIMENTO

Da usare a caldo o a freddo aggiungendo 30/40 gr. per litro di miscela o 25 gr. per kg. di impasto da forno.



Superpan ART. IN 10074

Superpan è stato studiato da TALESYA per essere estremamente versatile: può essere utilizzato per la preparazione di semifreddi, mousse o impiegato per personalizzare i gusti alle creme.



PROCEDIMENTO

TALESYA consiglia per realizzare un semifreddo, utilizzare il prodotto superpan direttamente in planetaria con il dosaggio 500g di superpan per litro di latte. Se viene utilizzato per personalizzare le basi gelato, conferendo il sapore di panna, la dose consigliata è, minimo 20g litro o massimo 50 g litro miscela da personalizzare.



STABILIZZANTI naturali



Neutro 5 creme

ART. NE 9741

Il neutro Crema naturale è formulato da TALESYA per la stabilizzazione dei gelati a base latte. La sua miscelazione è studiata per migliorare la struttura del gelato e deve essere utilizzato a caldo.

PROCEDIMENTO

Prodotto da utilizzare a caldo, dosare la giusta quantità sul totale litri miscela. Per avere un ottimo risultato si consiglia di far maturare il composto a temperatura controllata di 4°C

Neutro 5 frutta

ART. NE 9743

Formulato con solo prodotti alimentari naturali, è utile alla stabilizzazione dei sorbetti frutta o cioccolato.

Il prodotto è da utilizzare a caldo, ed in soluzioni con Ph acidi dovuti alla frutta.

PROCEDIMENTO

Prodotto formulato per la stabilizzazione dei sorbetti di frutta. Neutro 5 frutta è studiato da TALESYA per essere utilizzato a caldo, per migliorare la struttura del gelato.



STABILIZZANTI performanti



Neutro 5 creme

ART. NE 9737

Prodotto formulato per la stabilizzazione dei gelati a base latte. Neutro 5 creme è studiato da TALESYA per essere utilizzato a caldo e a freddo per migliorare la struttura del gelato.

PROCEDIMENTO

Prodotto che può essere usato a caldo e a freddo, dosare la giusta quantità sul totale litri miscela. Per avere un ottimo risultato si consiglia di far maturare il composto a temperatura controllata di 4°C

Neutro 5 frutta

ART. NE 9738

Prodotto formulato per la stabilizzazione dei sorbetti di frutta. Neutro 5 frutta è studiato da TALESYA per essere utilizzato a caldo e a freddo per migliorare la struttura del gelato.

PROCEDIMENTO

Prodotto formulato per la stabilizzazione dei sorbetti di frutta. Neutro 5 frutta è studiato da TALESYA per essere utilizzato a caldo e a freddo per migliorare la struttura del gelato.

frutta secca

LE PASTE CARATTERIZZANTI TALESYA PER I GUSTI DI GELATO SONO PRODOTTE CON MATERIE PRIME ECCELLENTI, SELEZIONATE E LAVORATE PER AIUTARE IL GELATIERE AD ESPRIMERE IL MASSIMO GUSTO.

Da sempre, il lavoro di Casa Tessieri è sinonimo di selezione di materie prime di qualità. Così TALESYA eredita del suo fondatore, Alessio Tessieri, la passione e lo sforzo nella ricerca e selezione.

In questo contesto, TALESYA diventa per il professionista un'opportunità e una garanzia, un ottimo alleato per il tuo Gelato.

PASTE DI FRUTTA SECCA

TALESYA seleziona con amore le migliori varietà di pistacchi, nocciole e frutta secca che utilizza per la produzione della linea dedicata alle paste classiche.

TALESYA dedica al Gelatiere Artigianale una linea di paste caratterizzanti. Il segreto di qualità e gusto risiede nell'origine della materia prima e nella cura con cui viene lavorata.

INGREDIENTI

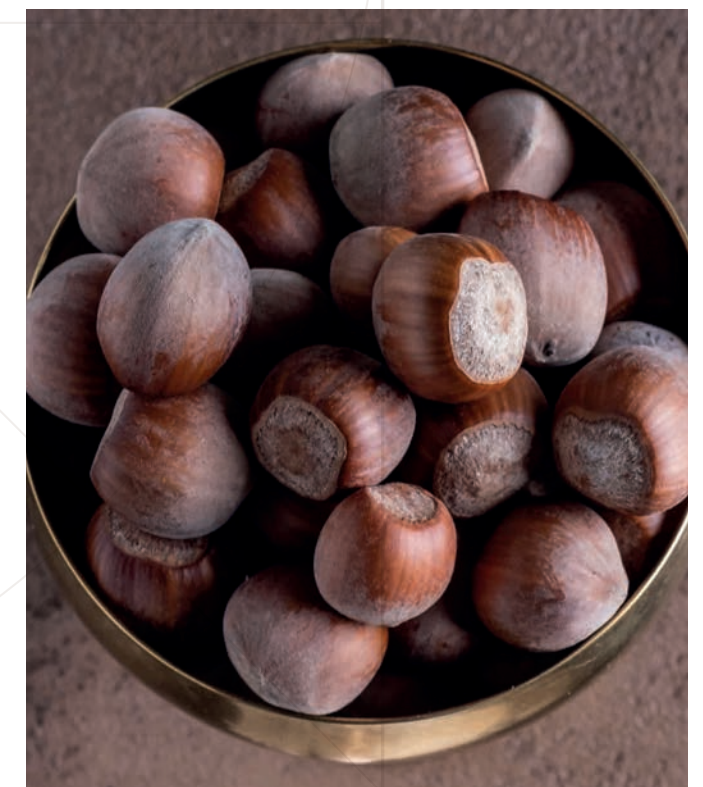
Selezioniamo solo materie prime di alta qualità, sapientemente trattate.

ASSORTIMENTO

Per garantire al Gelatiere un prodotto che sa di tradizione, TALESYA propone al Gelatiere un ampio assortimento di materie prime di diversa provenienza per offrire maggiore varietà negli aromi e nell'intensità del gusto del prodotto finale.

PROCEDIMENTO

Dosaggio Consigliato 80/100 grammi per un 1 Kg di miscela Gelato pastorizzata. In pasticceria per caratterizzare creme mousse o semifreddi a vostro piacere. Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C, +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.



TALESYA PROPONE UN ASSORTIMENTO DI 5 PASTE PISTACCHI SINGOLE ORIGINI, PER ARRICCHIERE LA VETRINA CON GUSTI PISTACCHIO DIVERSI NEI SAPORI E NEI COLORI: UN VIAGGIO ATTRAVERSO L'IRAN, LA GRECIA, LA SPAGNA, LA TURCHIA PER POI APPRODARE IN ITALE NELLA BELLISSIMA SICILIA.



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta pistacchio Persiana

ART. PSF 9389

Pasta pistacchio Persiana, origine IRAN, dal gusto intenso e deciso. Dai semi color verde cinabro si ottiene una pasta Pistacchio Pura, priva di coloranti, che mantiene un colore naturale e un sapore intenso ottenuto dal processo di tostatura tradizionale.



Origine
IRAN



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta pistacchio Ellenica

ART. PFS 9387

Origine GRECIA dal gusto dolce, ottenuta dai particolari pistacchi di colore verde vivo. La Pasta Pistacchio rappresenta un grande classico della produzione di TALESYA che offre al Gelatiere una pasta dal sapore dolce e delicato grazie alla lavorazione della materia prima attraverso un processo di tostatura tradizionale.



Origine
GRECIA



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta pistacchio Ispanica

ART. PFS 9388

Varietà di produzione Spagnola, Il pistacchio fresco dal colore verde brillante è dolce e persistente, con assenza di sapori estranei di rancido o amaro. Da questo seme si ottiene una pasta dolce dal gusto persistente, grazie alla delicata tostatura che TALESYA sceglie per questo particolare seme.



Origine
SPAGNA



PASTE PURE di frutta secca



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta pistacchio Anatolica

ART. PFS 9386

Varietà esclusiva di produzione TURCHIA. Questo dolce e morbido frutto, dal colore verde chiaro, unita alla specifica tostatura, rendono la pasta pistacchio Anatolica molto delicata, dal colore naturale ed il sapore delicato e raffinato.



Origine
TURCHIA



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta pistacchio Sicilia

ART. PFS 12017

Varietà esclusiva di produzione locale siciliana, caratterizzata dal frutto dolce ed aromatico e dal colore verde smeraldo. Il prodotto è di grande pregio visto le cure nella coltivazione e raccolta che avviene solo in sporadici periodi. Infine la raffinata lavorazione di tostatura di questo pistacchio lo rendono un prodotto con un gusto inconfondibile.



Origine
SICILIA



PASTE PURE di frutta secca



LE PASTE DI PISTACCHIO PURE. TALESYA SELEZIONA I MIGLIORI PISTACCHI NELLE ZONE DI COLTIVAZIONE PER PRODURRE PASTE PURE CARATTERIZZATE DAI SAPORI E DAI COLORI DELLE TERRE DI PROVENIENZA.



80/100 g/Kg 3 Kg 24 mesi

pasta pistacchio blend Talesya

ART. PFS 9385

Blend con selezione dei migliori pistacchi delle zone mediterranee dell' IRAN, GRECIA e TURCHIA. Grazie alla scura tostatura che ne esalta il sapore e il colore verde olivastro si ottiene una pasta pistacchio di qualità e tra le preferite dei professionisti gelatieri.



80/100 g/Kg 3 Kg 24 mesi

pasta pistacchio blend Talesya verde

ART. PFS 6188

Blend con selezione dei migliori pistacchi delle zone mediterranee dell' IRAN, GRECIA e TURCHIA. Grazie alla scura tostatura che ne esalta il sapore e il colore verde olivastro si ottiene una pasta pistacchio di qualità e tra le preferite dei professionisti gelatieri.





pasta Nocciola Italiana premium

ART. PFS 11021

La Pasta Nocciola Italiana Premium viene prodotta attraverso una lavorazione di tostatura Media. Il gusto intenso e deciso è tipico di questa varietà di Nocciola e delle sue proprietà organolettiche.



pasta Nocciola TGT tonda gentile trilobata

ART. PFS 11020

TALESYA sceglie la varietà Tonda Gentile Trilobata, la più pregiata delle nocciole. Prodotta in Piemonte, tra le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato, questo frutto squisito mantiene un eccellente aroma dopo la tostatura e si presta per essere utilizzata dal Gelatiere nelle sue preparazioni.



pasta Nocciole Piemonte IGP

ART. PFS 11024

La Pasta Nocciola Piemonte viene prodotta attraverso un'intensa lavorazione di tostatura della Nocciola. Ideale per ottenere un gelato dal gusto deciso e persistente che esalta le note tipiche della tostatura con cui viene lavorata.



PASTE PURE di frutta secca





80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta Mandorla blend Armelline

ART. PFS 11028

Una Pasta ottenuta dalla macinazione di mandorle selezionate con l'aggiunta di armelline amare. In seguito al processo di raffinazione, il prodotto risulta omogeneo e mantiene intatto il sapore tipico della mandorla con note amare. Particolarmente consigliata per gelati pregiati e aromatizzazione di impasti.



80/100 g/Kg 3 Kg 24 mesi

pasta Mandorla pelata Spagna

ART. PFS 11025

Prodotta esclusivamente da mandorle selezionate in Spagna di altissima qualità private del guscio e accuratamente selezionate. Lavorate e rese pasta per caratterizzazione gelato da TALESYA, mantenendo tutti i sentori organolettici.



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta Mandorla naturale Sicilia

ART. PFS 11027

La pasta di mandorla Naturale Sicilia è prodotta senza privare il frutto del perisperma, conferendo un sapore più deciso ed un colore più scuro. Lavorate mantenendo tutti i sentori organolettici.



Origine
SPAGNA



Origine
SICILIA



80/100 g/Kg 1 Kg 18 mesi

pasta Pinolo Mediterraneo

ART. PFS 9394

La pasta di pinolo nazionale, è un prodotto di alta qualità, capace di conferire al gelato il gusto caratteristico di questo frutto a guscio.



80/100 g/Kg 1 Kg 18 mesi

pasta Pinolo Nazionale del "Parco di San Rossore"

ART. PFS 9383

La Pasta di Pinolo San Rossore è un omaggio al territorio di TALESYA. Il pinolo di San Rossore è infatti una varietà pregiata delle nostre zone, più precisamente del Parco di Migliarino-San Rossore in provincia di Pisa. La Pasta di Pinolo San Rossore di TALESYA conserva intatte tutte le caratteristiche della materia prima: un gusto resinoso e intenso, evocativo della macchia Mediterranea.

PASTE PURE di frutta secca



Origine
ITALIA



Origine
PISA





80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta Noce Pecan

ART. PFS 11038

La pasta noce Pecan ha caratteristiche di Gusto delicato pieno ed intenso e mantiene la raffinatezza del particolare gusto del frutto. La Pasta è priva di coloranti ed è adatta alla lavorazione del gelato.



Origine
NORD AMERICA



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta Noce Macadamia

ART. PFS 11037

La pasta noce Macadamia differisce dalle paste di Noce per il suo particolare gusto del frutto, dolce, rotondo con note di vaniglia. TALESYA con la tostatura naturale mantiene la raffinatezza del particolare gusto del frutto.



Origine
AUSTRALIA



80/100 g/Kg 4 Kg 24 mesi

pasta Arachide

ART. PC 11026

La Pasta di arachide TALESYA viene prodotta da sole arachidi accuratamente selezionate. In seguito al processo di tostatura e raffinazione, il prodotto risulta omogeneo e mantiene intatto il sapore tipico dell'arachide.



Origine
STATI UNITI



PASTE PURE di frutta secca



80/100 g/Kg 1 Kg 24 mesi

pasta Noce di Sorrento

ART. PFS 11039

La pasta noce di Sorrento si caratterizza per le note dolci delicate senza retrogusto amaro che la differenzia da tutte le altre varietà di noci. TALESYA lavora i gherigli di noce di Sorrento mantenendo conservate tutte le caratteristiche organolettiche della noce.



Origine
SORRENTO



PASTE di semi oleosi



PER OFFRIRE UNA MAGGIORE VARIETÀ DI PASTE CARATTERIZZANTI, TALESYA HA INSERITO NELLA SUA PRODUZIONE LE PASTE DI SEMI OLEOSI.

I semi oleosi hanno proprietà utili alla salute perché ricchi di vitamine e minerali.

Tutte le varietà di paste di semi oleosi sono adatte ad un gelato per il pubblico Vegano.

INGREDIENTI

Solo materie prime di qualità, sapientemente trattate.

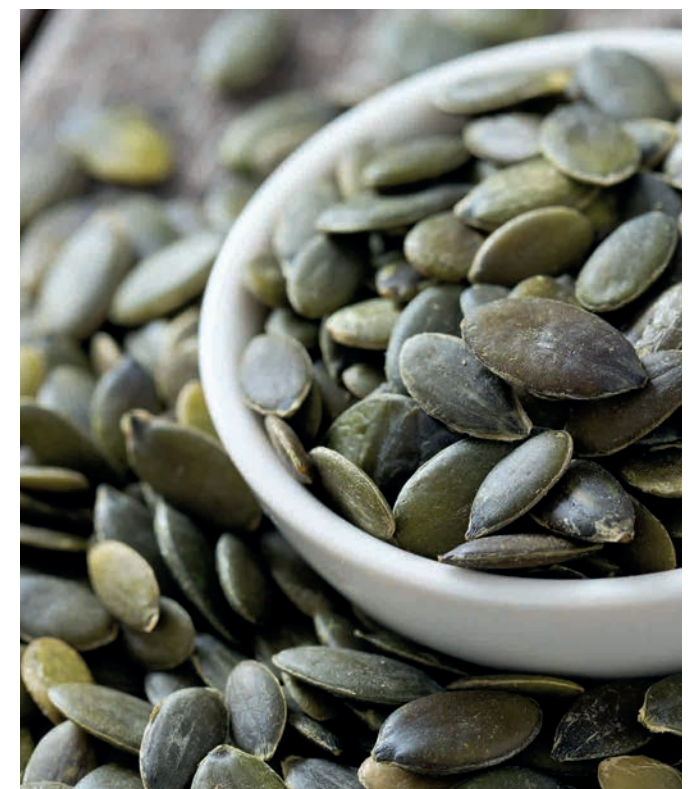
ASSORTIMENTO

Per garantire al Gelatiere un prodotto che sa di tradizione. TALESYA propone al Gelatiere un ampio assortimento di materie prime di diversa provenienza per offrire maggiore varietà negli aromi e nell'intensità del gusto del prodotto finale.

PROCEDIMENTO

Dosaggio Consigliato 80/100 grammi per un 1 Kg di miscela Gelato pastorizzata. In pasticceria per caratterizzare creme mousse o semifreddi a vostro piacere. Conservazione Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C, +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

consigliati
con
base Vù





PASTE di semi oleosi



80/100
g/Kg 1 Kg 24 mesi

PROCEDIMENTO

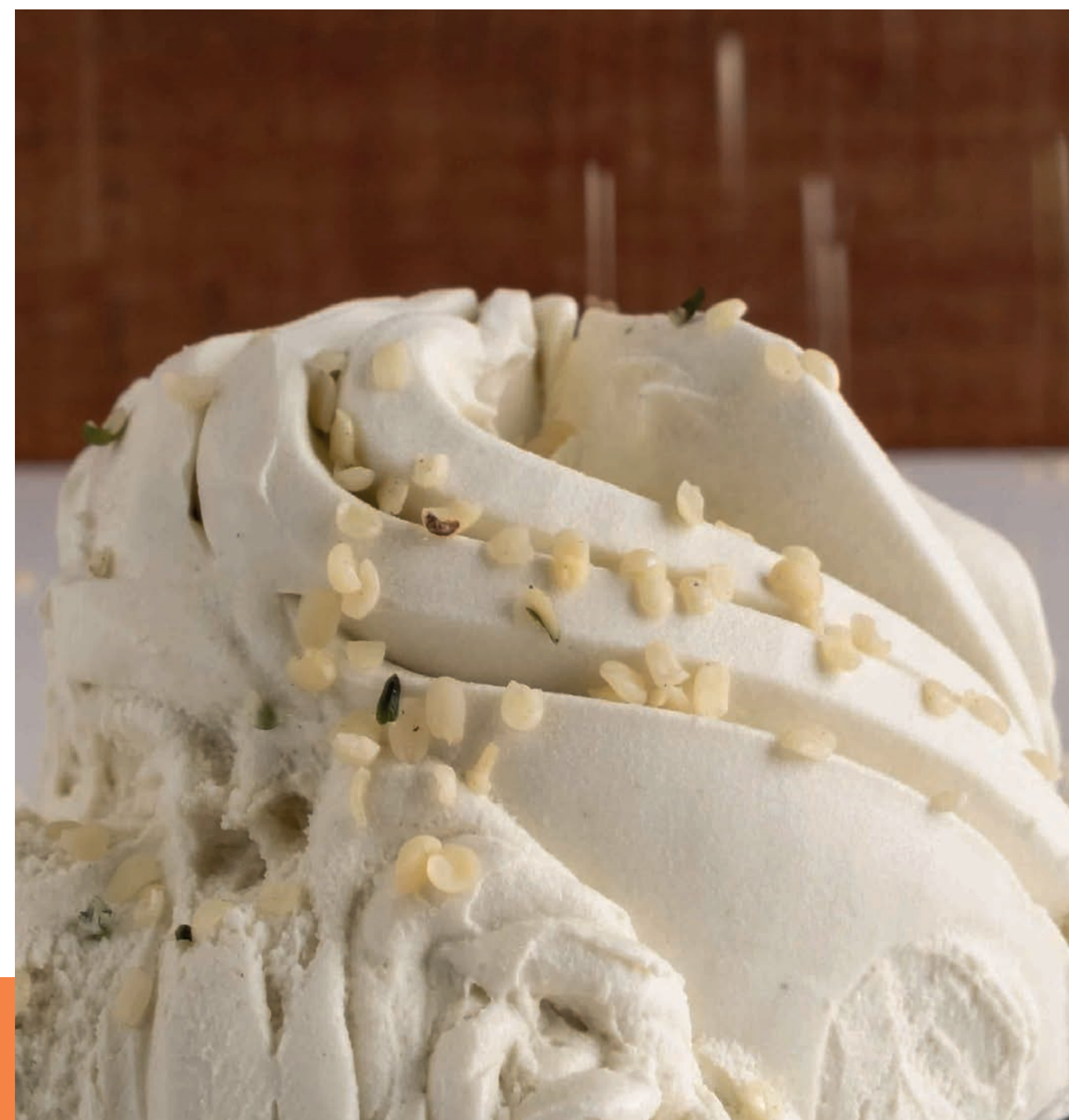
Dosaggio Consigliato 80/100 grammi per un 1 Kg di miscela Gelato pastorizzata. In pasticceria per caratterizzare creme mousse o semifreddi a vostro piacere. Conservazione Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C, +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

Art. PSO 973 – pasta di Semi di Sesamo

Art. PSO 3304 – pasta di Semi di Canapa

Art. PSO 5160 – pasta di Semi di Zucca

Art. PSO 9461 – pasta di Semi di Papavero





PASTE classiche



PROCEDIMENTO

Dosaggio Consigliato 80/100 grammi per Kg di miscela Gelato pastorizzata. In pasticceria per caratterizzare creme mousse o semifreddi a vostro piacere. Conservazione Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C, +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

ART. PC 12056 – pasta Biscotto

ART. PC 4952 – pasta Caffé (base zuccherina)

ART. PFS 4953 – pasta Caffè Premium (base grassa)

ART. PC 12061 – pasta Caramello Salato

ART. PC 8774 – pasta Torroncino

ART. PC 12054 – pasta Zabaione

ART. PC 12015 – pasta Gianduia con nocciole italiane

ART. PC 12055 – pasta Tiramisù

ART. PC 12060 – pasta Crema Antica

ART. PF 4954 – pasta Cocco

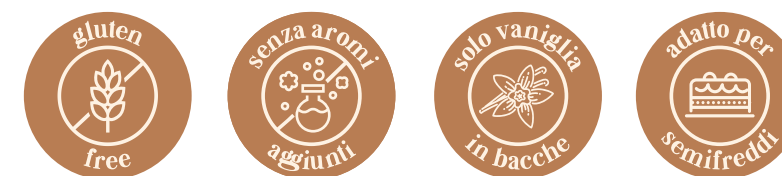
Dosaggio Consigliato 100/120 grammi per Kg di miscela Gelato pastorizzata. In pasticceria per caratterizzare creme mousse o semifreddi a vostro piacere. Conservazione Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C, +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

ART. PC 12051 – pasta Vaniglia classic bianca con semi

ART. PC 12053 – pasta Vaniglia extra bacche

ART. PC 12052 – pasta Vaniglia french

Dosaggio Consigliato 25/30 grammi per Kg di miscela Gelato pastorizzata. In pasticceria per caratterizzare creme mousse o semifreddi a vostro piacere. Conservazione Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C, +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.





CREMOSI



LA LINEA DI CREMOSI TALESYA È IDEALE PER IL GELATIERE CHE VUOLE CREARE IL PROPRIO INSERTO DEL CREMINO IN VASCHETTA O UTILIZZARLO COME VARIEGATURA SUL GELATO.

La linea è stata bilanciata da TALESYA anche per diventare un gusto di gelato: utilizzando il cremoso con aggiunta di solo latte è possibile ottenere un gelato dal gusto vellutato e dalla struttura ottimale.



Dosaggio
q.b.

3 Kg

24 mesi

PROCEDIMENTO

Il prodotto è pronto all'uso. Nel secchiello a temperatura ambiente si presenta con caratteristiche liquide. Il dosaggio corretto per creare il gusto di gelato è 1Kg di cremoso + 1L di latte. Per creare inserti e variegature il dosaggio è a piacere.

ART. CRM12021 – cremoso Fondente Plant Based

ART. CRM12020 – cremoso Gianduia Plant Based

ART. CRM12022 – cremoso Bianco

ART. CRM12031 – cremoso Pistacchio Plant Based

ART. CRM12003 – cremoso Caramello



TOCCO FINALE



RICCHI DI FRUTTA I VARIEGATI TALESYA RISULTANO SAPORITI COLORATI CROCCANTI E RICCHI DI PEZZI, CONFERENDO AL PRODOTTO FINITO UNA MIGLIORE APPETIBILITÀ ED UN OTTIMO GUSTO.

Ricchi di frutta i variegati TALESYA risultano saporiti, colorati, croccanti e ricchi di pezzi, conferendo al prodotto finito una migliore appetibilità ed un ottimo gusto.





TOCCO FINALE variegati



Dosaggio 3 Kg
a piacere

24 mesi

STUDIATI DAI TECNICI TALESYA PER FORNIRE AL GELATIERE UN PREPARATO DI QUALITÀ PER ARRICCHIRE E GUARNIRE I GELATI. CON IL 50% DI MATERIA PRIMA, RISULTA RICCA IN GUSTO PER ESALTARE GUSTI DAL SAPORE PIÙ DELICATO.

PROCEDIMENTO

Dosare il variegato a piacere sul gelato appena mantecato. Una volta aperto conservare il secchiello in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C , +12 C. Una volta aperto, mantenere in frigo a +4°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

ART. VAR 5346 - Amarena vera

ART. VAR 8996 - Frutti del bosco

ART. VAR 8769 - Fichi caramellati

ART. VAR 8775 - Arachide croccante

ART. VAR 8777 - Black cookies

ART. VAR 9000 - Pecan e Sciroppo
d'acero

ART. VAR 9001 - Amarena Classica

ART. VAR 9003 - Limone con pezzi

ART. VAR 9004 - Passion fruit

ART. VAR 5347 - Arancia con pezzi

ART. VAR 9005 - Lampone

ART. VAR 9002 - Albicocca

ART. VAR 9006 - Pera

ART. VAR 9007 - Mandarino

ART. VAR 9008 - Fragoline di bosco

ART. VAR 9009 - Mela e Cannella

ART. VAR 9010 - Melograno

ART. VAR 9013 - Mango



TOCCO FINALE

coperture



Dosaggio 3 Kg
a piacere

24 mesi

copertura al Cioccolato bianco

ART. ST 10078

Il miglior cioccolato bianco da abbinare alle realizzazioni del Gelatiere che vuole offrire il meglio ai propri clienti. La copertura al cioccolato Bianco è stata studiata per realizzare deliziose stracciatelle, praline gelati a stecco e inserti croccanti per torte gelato e semifreddi.

PROCEDIMENTO

Dosare la copertura a piacere sul gelato appena mantecato. Una volta aperto conservare il secchiello chiuso e a temperatura ambiente.



copertura al Cioccolato fondente

ART. ST 10077

Il miglior cioccolato fondente crea un irresistibile contrasto tra la sua nota amara e la morbida dolcezza del gelato. La copertura al cioccolato fondente è stata studiata per aiutare il gelatiere con un solo prodotto ad avere la possibilità di realizzare ottime stracciatelle di gelati, praline, gelati a stecco o inserti sottili e croccanti per torte gelato e semifreddi.

PROCEDIMENTO

Dosare la copertura a piacere sul gelato appena mantecato. Una volta aperto conservare il secchiello chiuso e a temperatura ambiente.



TOCCO FINALE topping

OTTIMI SAPORI, COLORI BRILLANTI E GIUSTA CONSISTENZA PER DECORARE. BOTTIGLIA SQUEEZABLE CON SALVA GOCCIA. FACILE UTILIZZO.



Dosaggio 1 Kg
a piacere 24 mesi



- ART. TOP9705 - topping Amarena
- ART. TOP9709 - topping Caramello
- ART. TOP9710 - topping Cioccolato
- ART. TOP9718 - topping Cioccolato Fondente
- ART. TOP9716 - topping Cioccolato Bianco
- ART. TOP9711 - topping Fragola

- ART. TOP9712 - topping Frutti di Bosco
- ART. TOP9707 - topping Gianduia
- ART. TOP9713 - topping Pistacchio
- ART. TOP9717 - topping Vaniglia
- ART. TOP9720 - topping Caramello Salato Mou



TOCCO FINALE crumble



Dosaggio 1,5 Kg
a piacere 24 mesi



Crumble Croccante Cioccolato

ART. 10145

Crumble Croccante Frutti di Bosco

ART. 10148

Crumble Croccante Vaniglia

ART. 10146

Crumble Croccante Pistacchio

ART. 10147



talesya[®]
ALFABETO del GELATO

TESSIERI SRL

Via Genova, 13 - 56038 Ponsacco (PI)

Tel. +39 (0) 587734542

info@talesya.it - www.talessya.it

