



BĀBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

disponibles en Argentina

www.babbi.com.ar

 [babbi1952.ar](https://www.instagram.com/babbi1952.ar)

+54 9 11 7895 - 6734

NEUTROS Y BASES

A close-up photograph of a soft-serve ice cream cone with white vanilla ice cream on a waffle cone. The cone is branded with the word 'BABB' and a waffle pattern. It sits on a white ceramic plate. In the background, there are more ice cream cones, some in cups, and two silver spoons on a light-colored surface. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

BASE 125 SIN LACTOSA

CÓDIGO 14862

Base láctea de densidad media para helados cremosos sin lactosa, con grasas vegetales de alto rendimiento. Elaborada con leche sin lactosa (incluso semidesnatada) y, opcionalmente, con crema. Garantiza un helado cremoso y de sabor limpio, indistinguible del helado tradicional. Versátil y fiable, se puede utilizar tanto en frío como en caliente.



BASE UNIVERSAL B-FREE

CÓDIGO 14854

Una base completa e insípida para elaborar helados al agua sin azúcar. Apta tanto para preparaciones en caliente como en frío, para recetas ligeras y saludables.



NEUTRO UNIVERSAL

10° C/F

CÓDIGO 14858

Fibra neutra pura con ingredientes activos y funcionales para procesamiento tanto en frío como en calor, de alto poder emulsionante. Contiene fibra y no tiene saborizantes. Ideal para elaborar helados artesanales a base de agua y leche.



BASE ESENTIA 50 C/F

CÓDIGO 1470203

Una base de leche de baja concentración, rica en proteínas y aromatizada con leche y nata fresca. Ideal para heladerías artesanales que buscan estabilidad en la vitrina, una estructura equilibrada y un rendimiento constante a lo largo del tiempo.





LATTE LATTE CHOCOLATE

CÓDIGO 11487

Un ingrediente completo para helado de chocolate artesanal. Elaborado mediante el método de proceso en frío, ofrece un sabor intenso y refinado. También es ideal para helado suave, de textura cremosa y fácil de preparar.



SELECCIÓN FONDENTE

CÓDIGO 14812

Una selección de mezclas de cacao y chocolates de origen único. De color marrón oscuro, con un sabor intenso y versátil. El heladero puede personalizar la receta variando la cantidad de agua.





FRUTTAFRUTTA HIBISCUS B-FREE

CÓDIGO 11609

Producto en polvo completo para helado de hibiscus elaborado mediante el proceso en frío. Contiene aromas esenciales naturales de la flor del hibisco. Garantiza una textura cremosa y una excelente estabilidad.



FRUTTAFRUTTA MANGO (CON TROZOS)

CÓDIGO 11549

Producto en polvo completo, sin grasas vegetales, para helado de mango de proceso en frío. Contiene trozos de fruta liofilizada y puré de mango liofilizado, que conservan las propiedades nutricionales de la fruta fresca. El resultado es un helado intenso y cremoso con excelente estabilidad.



LATTELATTE YOGUR B-FREE

CÓDIGO 1470179

Base completa para helado de yogur artesanal sin azúcar añadido*, gracias a los polioles. Se puede usar caliente o frío, y para helado suave.

*Contiene azúcares naturalmente presentes.



YOGHITO 30

CÓDIGO 10338

Producto en polvo elaborado con yogur natural deshidratado, ideal para la producción en frío de helados artesanales y postres semifríos con sabor a yogur.





MASCARPONE 40 - 50

CÓDIGO 14833

Producto fácil de usar para elaborar y personalizar helados y semifríos con sabor a mascarpone o tiramisú.



EASY PAN

CÓDIGO 12826

Una mezcla de grasas vegetales refinadas que puede utilizarse como sustituto total o parcial de la leche y la crema en las bases para helados cremosos. Garantiza resultados uniformes y una textura cremosa y estable.





PASTAS

BALDE DE 3KG



PISTACHO BLEND

CÓDIGO 12418

Pasta de pistacho elaborada con variedades selectas de alta calidad, con un sabor a pistacho tostado equilibrado y distintivo. De color verde intenso. Ideal para helados y postres artesanales.



AVELLANA ITALIA ESTABILIZADA

CÓDIGO 1230111

Una pasta elaborada con avellanas italianas de alta calidad, estabilizada con aceites vegetales selectos para reducir la separación natural del componente oleoso. El tostado oscuro y la adición de aromatizantes optimizan el equilibrio aromático, ofreciendo un intenso sabor a avellana tostada. Ideal para helados tanto en caliente como en frío.





BUONISSIMO

CÓDIGO 12343

Pasta aromatizante elaborada con leche y crema de avellanas para la elaboración de helados y semifríos artesanales. Apta tanto para preparaciones en caliente como en frío, combina una cremosidad con un sabor cautivador.



ALMENDRA TOSTADA

CÓDIGO 1230146

Pasta de almendras tostadas, ideal para elaborar helados, pasteles y granizados. Aporta el sabor distintivo y persistente típico de las almendras tostadas.





PRALINÉ

CÓDIGO 12472

Un ingrediente para helados y semifríos con sabor a cacao y avellana, especial para realizar un exquisito bombón Rocher. Elaborado tanto en caliente como en frío. Su sabor intenso y persistente lo hace ideal para combinaciones gourmet.



GIANDUIA AMARGA

CÓDIGO 12415

Ingrediente en pasta para elaborar helados artesanales y semifríos con sabor a gianduia amarga. Apto para preparaciones tanto en caliente como en frío, posee un sabor intenso y persistente.





VAINILLA PREMIUM

CÓDIGO 12391

Una pasta con un distintivo sabor a vainilla y un sutil toque de caramelo. Elaborada con un sabor selecto sin alcohol que permite su certificación halal. Contiene vainas de vainilla Bourbon para un sabor auténtico.



CHOCOLATE BLANCO

CÓDIGO 20233

Ingrediente en pasta para la elaboración de helados artesanales con sabor a chocolate blanco y postres semifríos. Apto para procesamiento en caliente y en frío, aporta una textura cremosa y un sabor dulce y refinado.





MACADAMIA

CÓDIGO 12476

Una pasta para elaborar helados y semifríos caseros con sabor a macadamia. Apta tanto para preparaciones en caliente como en frío, realza tus creaciones con el sabor único de las nueces de macadamia.



BIS-KO

CÓDIGO 12490

Pasta aromatizante para helados artesanales con sabor a galleta y postres congelados. Versátil y cremosa, es ideal tanto para preparaciones frías como calientes, aportando un sabor intenso y envolvente.



ZABAIONE ROMA

CÓDIGO 13919

Un ingrediente para helados y semifríos artesanales con sabor a sambayón italiano, tanto calientes como fríos. Rico y envolvente.



TORRONCINO

CÓDIGO 20203

Pasta para helados artesanales y semifríos con sabor a turrón. Se puede usar caliente o fría.





CAFÉ ESPECIAL

CÓDIGO 12403

Pasta aromatizante para helados artesanales con sabor a café. Apta para procesamiento en caliente y en frío. Sabor auténtico e intenso, perfecto para un clásico atemporal.



A close-up of a Babbi ice cream cone. The cone is a light brown waffle texture with the word 'BABBI' embossed on it. It is filled with a large scoop of white vanilla ice cream, which is topped with a generous drizzle of bright orange, translucent jelly. The cone sits on a small, white, oval-shaped ceramic plate. In the background, slightly out of focus, is a white cake stand holding two more similar ice cream cones. To the left, a small green plant in a white pot is visible. The entire scene is set on a light-colored wooden surface with a natural grain pattern.

VARIEGATOS

BALDE DE 3KG



VARIEGATO DAMASCO

B-FREE

CÓDIGO 1230149

Caramelos de damasco con vetas de fruta, ricos en trozos sin confitar y sin azúcar añadido. Ideales para helados artesanales o como un toque creativo para pasteles y postres individuales.



VARIEGATO CRANBERRY

B-FREE

CÓDIGO 12671

Remolino de fruta con sabor a arándano, elaborado con fruta no confitada y sin azúcar añadido. Ideal para helados caseros o como relleno en postres y pasteles individuales.





VARIEGATO PRALINÉ

CÓDIGO 12437

Remolino de avellana y cacao enriquecido con una crujiente mezcla de frutos secos y barquillos. Ideal para añadir un sabor y una textura únicos a helados y postres artesanales. El aliado perfecto para un sabor Rocher intenso.

VARIEGATO LOVE IS

CÓDIGO 1230148

Una salsa variada y única para helados, pasteles y postres individuales: una salsa blanca cremosa enriquecida con crujientes hojuelas de frambuesa liofilizada y esencia de rosa. Una combinación elegante y refinada, perfecta para creaciones románticas y sorprendentes.



VARIEGATO NEROKROK

CÓDIGO 12345

Crema con sabor a chocolate negro extra, enriquecida con crujientes migas de galleta de cacao. Ideal para crear remolinos en helados artesanales o como elemento decorativo en sundaes y helados exprés, aporta intensidad y un toque crujiente a cualquier creación.



VARIEGATO BISCOKROK

CÓDIGO 12492

Helado con sabor a avellana y galletas con un 23 % de cacao. Una combinación crujiente y deliciosa que enriquece el helado con notas intensas y aromáticas.





VARIEGATO AMARENA

CÓDIGO 12603

Una salsa de frutas rica en cerezas negras troceadas, perfecta para realzar el sabor de los helados artesanales en tarro o para decorar directamente en el vaso.



VARIEGATO CARAMEL PECAN

CÓDIGO 1230142

Una salsa para decorar helados y postres, elaborada con caramelo salado aromático y sabores naturales, enriquecida con migas de praliné de nueces pecanas saladas y cristales de mantequilla caramelizada. Una explosión única y refinada de sabor dulce y salado.





VARIEGATO BLANCO C/ ARROZ INFLADO

CÓDIGO 12828

Helado con sabor a chocolate blanco enriquecido con crujientes migas de arroz inflado caramelizado. Perfecto para crear helados artesanales con un sabor delicado y una textura sorprendente.

VARIEGATO GIANDUIA CON CEREALES

CÓDIGO 12829

Helado con sabor a gianduja, enriquecido con granos de trigo y arroz inflados y caramelizados. Perfecto para añadir un toque crujiente y delicioso al helado artesanal.

BABE

VARIEGATOS WAFERINI

BALDE DE 3KG



VARIEGATO WAFERINI CAFÉ

CÓDIGO 12314

Helado variado con sabor a café, elaborado con café tostado de alta calidad, enriquecido con obleas Babbi y avellanas praliné que conservan su textura crujiente. Ideal para realzar el intenso sabor del café artesanal.

VARIEGATO WAFERINI COCO

CÓDIGO 12334

Helado con sabor a coco, elaborado con crema de coco y enriquecido con obleas Babbi y coco rallado. Perfecto para un helado de bombón Raffaello cremoso con un agradable toque crujiente.



VARIEGATO WAFERINI GIANDUIA

CÓDIGO 13918

Un helado multiusos a base de cacao y avellanas con obleas Babbì, que conservan su textura crujiente gracias a un exclusivo proceso de elaboración artesanal. Esto le confiere al helado un sabor intenso y envolvente.

VARIEGATO WAFERINI LIMÓN

CÓDIGO 12370

Un helado variado, fresco y vibrante, con sabor a limón, elaborado con crema de limón enriquecida con obleas Babbì y migas de galleta. Ideal para crear helados artesanales con un ligero sabor cítrico.



VARIEGATO WAFERINI ARÁNDANO Y LAVANDA

CÓDIGO 1230151

La pasta de barquillos variados de arándanos y lavanda enriquece la línea de pastas de barquillos variados Babbi con una combinación de sabores original y contemporánea. Una crema aterciopelada se enriquece con arándanos liofilizados crujientes y pequeños cuadrados de barquillos Babbi, que aportan estructura y una agradable textura crujiente. La frescura de los arándanos se une a la delicada nota floral de la lavanda, creando un perfil de sabor equilibrado y distintivo. Ideal para realzar helados artesanales, semifríos y postres helados, añade sabor, color y textura a creaciones profesionales.



VARIEGATO WAFERINI AVELLANA

CÓDIGO 1230121

Postre variado a base de avellanas con crujientes obleas Babbi, que conservan su consistencia y aroma incluso en el helado. Ideal para realzar el auténtico sabor de las avellanas.

VARIEGATO WAFERINI PISTACHO

CÓDIGO 12315

Helado con sabor a pistacho, crema de pistacho y chocolate blanco, enriquecido con obleas Babbi y praliné de pistacho. Combina a la perfección con bases de helado de crema o mascarpone, aportando un toque refinado y crujiente.



GOLOSA

BALDE DE 3KG



GOLOSA CARAMELO KATAIF

CÓDIGO 1230153

Un cremino de caramelo salado con una textura rica y envolvente, elaborado con crema, mantequilla y azúcar caramelizada, coronado con crujiente kataifi, finas hebras de hojaldre dorado que aportan un agradable toque de textura. La dulzura y las notas tostadas del caramelo salado encuentran una nueva expresión en el contraste entre cremosidad y crujiente, ofreciendo a los profesionales una solución ideal para realzar el carácter, la estructura y la originalidad de los helados artesanales, semifríos y postres de pastelería congelada.

GOLOSA PISTACHO KATAIF

CÓDIGO 1230152

Una rico y aterciopelado cremino de pistacho se une al crujiente dorado del kataifi, finas hebras de hojaldre típicas de la tradición mediterránea. La suavidad del pistacho Golosa se ve realzada por el contraste de texturas, creando un postre variado, delicioso y refinado, perfecto para acompañar helados y postres helados.



GOLOSA FONDENTE

CÓDIGO 12833

Crema a base de chocolate negro, ideal para elaborar helados artesanales, postres congelados y repostería. Se puede usar directamente en el envase, lo que garantiza una textura untable y estabilidad a -13 °C.



GOLOSA CARAMELO SALADO

CÓDIGO 1230143

Salsa de caramelo variada, de sabor delicado y sin amargor, de color amarillo dorado. Ideal para elaborar helados artesanales, semifríos y postres de repostería. También se puede usar como pasta para crear un sabor a caramelo.





GOLOSA GIANDUIA EXTRA

CÓDIGO 1230147

Crema extra de gianduia con un sabor intenso, ideal para helados artesanales, semifríos y capas. Perfecta para usar directamente en un recipiente, ofrece una textura suave y untable a -13 °C.



GOLOSA PISTACHO

CÓDIGO 12832

Crema a base de pistacho, ideal para preparar helado cremoso, semifrío y postres de repostería. Su textura estable y untable a -13 °C la hace perfecta para usar directamente en un envase.





GOLOSA KROK GIANDUIA

CÓDIGO 12387

Crema de gianduia con avellanas finamente picadas, ideal para helados artesanales estilo cremino, semifríos y coberturas para postres. Versátil y lista para usar, garantiza un sabor intenso y una textura equilibrada.



GOLOSA KROK PISTACHO

CÓDIGO 12386

Crema de pistacho enriquecida con pistachos picados gruesos. Ideal para helado artesanal y semifrío estilo cremino, con una textura untable y estabilidad a -13 °C. Perfecta también para decoraciones y capas.





FARCICREAM

BALDE DE 3KG



FARCICREAM GIANDUIA

CÓDIGO 1230128

Relleno anhidro con sabor a gianduia (15% avellana), de textura firme y cremosa. Excelente como relleno para productos horneados y repostería, también ideal para ganaches de chocolate y cremas.



FARCICREAM AVELLANA

CÓDIGO 1230130

Relleno anhidro con sabor a avellana (16%), de textura firme y cremosa. Ideal como relleno para productos horneados, pastelería y creaciones de chocolate, y también perfecto para ganaches y cremas.





FARCICREAM PISTACHO

CÓDIGO 13925

Relleno anhidro con sabor a pistacho (21%), de textura firme y cremosa. Ideal para repostería, pastelería y elaboración de chocolate; también excelente para preparar ganache y crema



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

www.babbi.com.ar

contacto@babbi.com.ar

 11 7895 6734

 [babbi1952.ar](https://www.instagram.com/babbi1952.ar)

Calidad certificada

