
novapanna

premium gelato mixture by Albert



Novapanna: el secreto del helado perfecto

Novapanna: la base líquida para helados exclusivos y extraordinarios

*Un producto capaz de transformar tu heladería
en un lugar lleno de sabores y sorpresas.*

*Leche y nata dosificadas con precisión: Novapanna es
una base líquida para helados increíblemente ricos,
suaves, aterciopelados, sabrosos y más digeribles.*

***Todo el mundo habla de eso,
pero para Albert no es nada nuevo:
la creamos hace treinta años.***



Posibilidad de crear recetas personalizadas



Lista para usar



No necesita pasteurización



Se vierte directamente en la mantecadora



Sin gluten



Proceso de micronización



Práctica y rápida



Higiénica y segura



También disponible BIO



Disponible sin lactosa

novapanna

*Prepare su helado único en **4 pasos***



ABRE EL ENVASE DE NOVAPANNA

Los envases asépticos ALBERT garantizan higiene y total seguridad de conservación.



VIERTE TU RECETA PERSONAL DE NOVAPANNA EN EL RECIPIENTE

Vierte la cantidad de Novapanna que necesites en una jarra y añade los ingredientes que prefieras. Da rienda suelta a tu creatividad personalizando tu propio sabor Novapanna: aquí es donde la habilidad del heladero marca la diferencia.



UTILIZA LA MANTECADORA

Añade la mezcla con Novapanna en la mantecadora y en pocos minutos el helado estará listo.



TU HELADO ESTÁ LISTO PARA SERVIR

*En pocos pasos rápidos y sencillos, tu helado está listo para servir...
¡Gracias Novapanna!*



novapanna

¿REVOLUCIONARIA?
LA CREAMOS HACE
TREINTA AÑOS

*Todo el mundo habla de eso, pero
para Albert no es nada nuevo*

Pioneros en la industria
desde hace más de 30 años

Calidad sin igual Cremosidad
envolvente Ahorro de energía
Más tiempo libre para disfrutar

•
•
•

Elige entre nuestros
envases disponibles:
Bag in Box de 5 o 10 litros.

Libertad para crear
tu receta personalizada ideal Pedido
mínimo de 2400 litros. Flexibilidad de
entrega

*Una receta
extraordinaria,
para un helado
irresistible*

•
•
•
•

Novapanna: *La elección ideal para un helado excepcional*



PARA CREAR HELADOS EXCELENTE DE CALIDAD CONSTANTE

Gracias al proceso de homogeneización a alta presión, los helados elaborados con Novapanna tendrán una textura suave, aterciopelada y agradablemente digerible. Cada sabor será una experiencia deliciosa para tus clientes.

PARA AHORRAR ENERGÍA

Al elegir Novapanna, estás haciendo una elección sostenible. Nuestra conservación a temperatura ambiente y envasado aséptico ayudan a ahorrar energía y a reducir el impacto medioambiental.



PARA TENER MÁS TIEMPO PARA TI

Tu tiempo es valioso. Novapanna es fácil de usar, lo que te permite ahorrar tiempo y esfuerzo. Solo tienes que verter nuestra base líquida en la mantecadora y, en un abrir y cerrar de ojos, tendrás el helado listo para servir.



PARA DIFERENCIARSE DE LOS DEMÁS

Novapanna te ofrece infinitas posibilidades. Puedes personalizar tu helado con ingredientes únicos, creando recetas exclusivas que se adapten a los sabores que desees. Sé creativo y diferénciate de la competencia.

novapanna



novapanna
premium gelato mixture by Albert

Albert srl Via San Zuane, 4/A | 31059 Scandolara di Zero Branco (Treviso) | Italy
T. + 39 0422 488178 | info@albertgelati.com | www.novapanna.it