

A photograph of a gelato tray with white gelato swirled and topped with dark fig jam. To the left, a wicker basket is filled with fresh figs, and some figs with green leaves are scattered on a wooden surface in the foreground. The text 'news' is written in a large, bold, purple font, and '2019' is written in a large, bold, white font, both centered over the image.

news

2019

The logo for Gelatitalia, featuring a stylized, white, cursive letter 'G' that resembles a swirl of gelato.

G

GELATITALIA

LINEA



Il gelato senza E

Con un'etichetta priva di **E-numbers** LINEA  è la risposta alla crescente richiesta di prodotti senza additivi. Preparati completi da utilizzare a freddo, dove l'essenzialità è il valore aggiunto.

The ice cream without E

 LINE, with a label without **E-numbers**, is the answer to the growing request of products without food additives. A line of complete products for cold preparations, where the simplicity is the added value.



**clean
label**

senza addensanti
senza emulsionanti
senza coloranti



BASE

Preparato dal gusto neutro, senza aromi, per gelato al gusto di fiordilatte, con la sola aggiunta di latte e panna e senza pastorizzazione.

Si può utilizzare come base per gli altri gusti crema con l'aggiunta di paste grasse come pistacchio e nocciola o di paste zuccherine.

Packaging: busta da 1,2 kg; cartone 10 buste

A neutral taste powder mix preparation, without flavourings, for fiordilatte (milk flavour) ice cream, just adding milk and cream without pasteurization. You can use it as base for other cream tastes adding classic pastes such as pistachio and hazelnut or sugary pastes.

Packaging: 1,2 kg bag; 10 bags / carton



FRUTTA

Packaging: busta da 1,1 kg;

cartone da 10 buste

Packaging: 1,1 kg bag;

10 bags / carton



CIOCCOLATO

Packaging: busta da 1,2 kg;

cartone 10 buste

Packaging: 1,2 kg bag;

10 bags / carton



YOGURT

Packaging: busta da 1,2 kg;

cartone 10 buste

Packaging: 1,2 kg bag;

10 bags / carton

MINOU



Linea MINOU

Linea di preparati completi appositamente studiati per l'utilizzo in macchine GX, senza addensanti, emulsionanti e coloranti. Preparazione semplice e veloce, senza pastorizzazione.

MINOU line

A line of complete products especially studied to be used with GX machines, without thickeners, emulsifiers and colours. An easy and fast preparation, without pasteurization.



Base bianca | *White base*

Dosaggio: 600 g + 1,6 litri di latte + 300 ml di panna

Packaging: busta da 600 g; cartone 10 buste

Dosage: 600 g + 1,6 liters of milk + 300 ml of cream

Packaging: 600 g bag; 10 bags / carton

Yogurt

Dosaggio: 650 g + 2 litri di latte

Packaging: busta da 650 g; cartone 10 buste

Dosage: 650 g + 2 liters of milk

Packaging: 650 g bag; 10 bags / carton

Cioccolato | *Chocolate*

Dosaggio: 700 g + 1,7 litri di latte + 145 ml di panna

Packaging: busta da 700 g; cartone 10 buste

Dosage: 700 g + 1,7 liters of milk + 145 ml of cream

Packaging: 700 g bag; 10 bags / carton

Base Frutta | *Fruit base*

Dosaggio: 650 g + 1 litro di acqua + 850 g di frutta

Packaging: busta da 650 g; cartone 10 buste

Dosage: 650 g + 1 liter of water + 850 g of fruit

Packaging: 650 g bag; 10 bags / carton

**clean
label**

senza addensanti
senza emulsionanti
senza coloranti

I Sapori Autentici

*Genuine
tastes*

**LINEA COMPLET
COMPLET LINE**





Zucca e Amaretto **Pumpkin and “amaretto”**

Preparato completo con polpa di zucca, per ottenere un cremoso gelato alla zucca dall'intenso sapore di amaretto. Preparazione a freddo senza pastorizzazione con l'aggiunta di latte.

Dosaggio: 1,2 kg di prodotto + 3 litri di latte + 360 g di panna

A complete powder mix with pumpkin flesh, to obtain a creamy pumpkin ice cream with rich amaretto taste. For cold preparations, without pasteurization, just adding milk.

Dosage: 1,2 kg of product + 3 liters of milk + 360 g of cream



Busta da 1,2 kg / crt 10 buste
1,2 kg bag; 10 bags / carton

I Sapori Autentici

*Genuine
tastes*

**LINEA COMPLET
COMPLET LINE**





Golden Milk

Preparato completo con latte di cocco, polpa di cocco e curcuma, per ottenere un cremoso gelato dal tipico gusto della bevanda dell'antica tradizione ayurvedica. Preparazione a freddo senza pastorizzazione, con l'aggiunta di latte e panna.
Dosaggio: 1,2 kg di prodotto + 3 litri di latte + 360 g di panna

A complete powder mix with coconut milk and coconut flesh and turmeric, to obtain a creamy ice cream with the typical ancient ayurvedic tradition drink flavour. For cold preparations, without pasteurization, just adding milk and cream.

Dosage: 1,2 kg of product + 3 liters of milk + 360 g of cream



Busta da 1,2 kg / crt 10 buste
1,2 kg bag; 10 bags / carton

I Sapori Autentici

*Genuine
tastes*

LINEA VARIEGATI
"VARIEGATI" LINE





Fico | Fig

Variegato al fico caramellato.

Variegated caramelized fig.



Latta da 3 kg / crt 2 latte
3 kg tin; 2 tins / carton

I Sapori Autentici

*Genuine
tastes*

LINEA VARIEGATI
“VARIEGATI” LINE





Mou

Crema morbida alla mou,
per la variegatura del gelato.

Mou soft cream to variegate ice cream.



Latta da 3 kg / crt 2 latte
3 kg tin; 2 tins / carton



Gnam!

IMPOSSIBILE RESISTERE



Mou Salé

Crema spalmabile al gusto caramello con fleur de sel, in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer; da utilizzare come cremino o come variegatura del gelato per arricchire di gusto coni e coppette.

Spreadable cream caramel with fleur de sel flavour, able to maintain a creamy texture even at -15°C degree in the freezer ice cream display; to be used as "cremino" or ice cream variegato, to enrich with flavour cones and cups.

Pistacchio | Pistachio

Crema spalmabile al pistacchio in grado di mantenere una consistenza cremosa anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer; da utilizzare come cremino o come variegatura del gelato per arricchire di gusto coni e coppette.

Spreadable pistachio cream flavour, able to maintain a creamy texture even at -15°C degree in the freezer ice cream display; to be used as "cremino" or ice cream variegato, to enrich with flavour cones and cups.



news 2019



GELATITALIA

una divisione Granulati Italia S.p.A.

Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY - T +39 035 4824335/6

www.granulati-italia.it info@granulati-italia.it

www.gelatitalia.com