



4



10



CLEAN
LABEL

CON FIBRE
DI BAOBAB
—
WITH FIBER
OF BAOBAB

Base 40, ispirata dalla natura

Base 40, inspired by nature



DOSAGGIO

200 g di prodotto
per litro di miscela

DOSAGE

200 g of product
per liter of mixture



1,5 kg



6 buste / bags

A quarant'anni dalla fondazione di Gelatitalia, nasce Base 40. Un capolavoro di essenzialità dal gusto neutro e caldo. L'etichetta pulita e la ricchezza di fibre, tra cui la benefica fibra del baobab, ne fanno un prodotto irrinunciabile per la preparazione di gelati naturali.

Forty years after the foundation of Gelatitalia, born Base 40. A masterpiece of essentiality with a neutral and warm taste. The clean label and the richness of fibers, among which the beneficial fibre of baobab, make it an essential product for the preparation of natural ice cream.



 **Senza coloranti**
Without colours

 **Senza aromi**
Without flavourings

 **Senza grassi**
Without fats

 **Senza glutine**
Gluten free

 **No OGM**
No GMOs

 **Fonte di fibre**
Source of fiber

Base Altea

LEGGERA E VELLUTATA - LIGHT AND SMOOTH



Senza coloranti
without colours

Senza aromi
without flavourings

Senza grassi idrogenati
no hydrogenated fats

Senza glutine
Gluten free

No OGM
No GMOs



**Per semifreddi
e mousse**
**For semifreddo
and mousse**



DOSAGGIO

500 g di Altea
+ 1 litro di latte intero

DOSAGE

500 g Altea
+ 1 liter whole milk



1 kg



6 buste / bags



Sorprendentemente leggera e vellutata, Altea è una base il cui gusto neutro permette di esaltare le aromatizzazioni dei tuoi dessert.

Un prodotto versatile che, grazie alla sua formulazione, può essere utilizzato sia a temperatura positiva che negativa.

Surprisingly light and velvety, Altea is a base whose neutral taste allows you to enhance the flavours of your desserts.

A versatile product that, thanks to its formulation, can be used both at positive and negative temperature.

Elsa

La base versatile
dal cuore di panna

The versatile base
with cream heart



Senza coloranti
without colours

Senza grassi idrogenati
no hydrogenated fats

Senza glutine
Gluten free

No OGM
No GMOs



**Sia a caldo
che a freddo**
**Both hot
and cold**

DOSAGGIO

100 g di prodotto
per litro di miscela

DOSAGE

100 g product
per liter of mixture



1 kg



10 buste / bags



Elsa è una base per preparare in modo semplice e veloce uno squisito gelato dal delicato sapore di panna. Può essere utilizzata a caldo oppure a freddo per accorciare i tempi lavorazione evitando di pastorizzare la miscela.

Elsa is a base to prepare in a simple and fast way an exquisite ice cream with a delicate flavour of cream. It can be used both hot and cold to shorten processing times avoiding pasteurizing the mixture.

MONORIGINE

T20



**Linea Complet
Complet line**

**CON
28%
CACAO
MONORIGINE**

**with 28% of
single-origin
cocoa**

DOSAGGIO

1,8 kg di prodotto
+ 2,2 litri di acqua calda

DOSAGE

1,8 kg product
+ 2,2 liter hot water



1,8 kg



6 buste / bags

Per i tuoi clienti cioccodipendenti

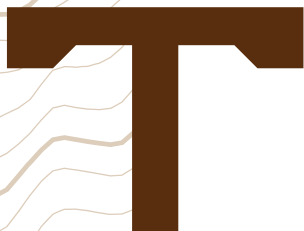
For your chocolate-dependent customers



Quattro cioccolati di altissima qualità per offrire ai tuoi clienti esperienze sensoriali uniche. I TAO Monorigine sono prodotti completi la cui materia prima proviene da piantagioni selezionate dove si coltiva il miglior cacao al mondo. Metti in vetrina il richiamo irresistibile di cioccolati dal grande carattere e dai sorprendenti sentori aromatici.

Four high quality chocolates to offer your customers unique sensory experiences. TAO single-origin are complete products whose raw material comes from selected plantations where the best cocoa in the world is grown. Show the irresistible appeal of chocolates with great character and surprising aromatic hints.

MONORIGINE



Questo cioccolato fondente di copertura originario di Santo Domingo ha un marcato carattere di cacao, sottolineato da un piacevole gusto amaro con note floreali e fruttate persistenti.

This dark chocolate cover, originating of Santo Domingo, has a marked character of cocoa, underlined by a pleasant bitter taste with persistent floral and fruity notes.



Cioccolato fondente dal sapore molto armonico, offre intensi aromi di cacao con marcate note tostate e un notevole sentore fruttato e acidulo. Le note di rum, whisky e tabacco conferiscono un carattere molto gradevole ed equilibrato.

Dark chocolate with a very harmonious flavour, that offers intense cocoa aromas with marked toasted notes and a remarkable fruity and acidulous. The notes of rum, whisky and tobacco give a very pleasant and balanced character.



Note delicate e al contempo aromatiche, che rivelano un'intensa e spiccata personalità. Il gusto autentico e puro di questo cacao dà origine a un cioccolato straordinario.

Delicate and at the same time aromatic notes, which reveal an intense and strong personality. The authentic and pure taste of this cocoa gives rise to an extraordinary chocolate.



Un sapore molto intenso e complesso, ricco di cacao tostato e di fresche note fruttate di albicocca, frutti rossi, agrumi e persino un sentore di tè.

A very intense and complex flavour, rich in cocoa toasted and fresh fruity notes of apricot, red fruits, citrus fruits and even a hint of tea.



 Senza latte e derivati
Without milk and dairy products

 Senza grassi idrogenati
No hydrogenated fats

 Senza glutine
Gluten free

 No OGM
No GMOs



Gnam!

La famiglia Gnam! si allarga con **Gnam! Crock** che aggiunge alla crema spalmabile la croccantezza di nocciole caramellate, granelle e piccoli wafer in pezzi.

*The Gnam! family spreads with **Gnam! Crock** that adds to the spreadable cream the crunchiness of caramelized hazelnuts, grains and small wafers in pieces.*

Gnam! CROCK

Nocciole caramellate

Crema al latte e nocciola
con nocciole caramellate

*Milk and hazelnut cream with
caramelized hazelnuts*



Bonita

Crema nocciola con piccoli
wafer e granella di nocciola

*Hazelnut cream with small
wafers and hazelnut grains*



5 kg



2 secchielli / buckets

A close-up photograph of a cake with white frosting and orange gelatinous decorations. The frosting is swirled and the orange decorations are drizzled over it.

Variegato arancia

Orange Variegato



**Con piccole
scorze candite**
**With small
candied peels**

DOSAGGIO
a piacere

DOSAGE
to taste



3 kg



2 latte / tins



Una formulazione concentrata che mantiene tutto l'aroma originario delle nostre eccellenti materie prime e che puoi utilizzare in combinazione con i tuoi gelati alla frutta e alle creme.

A concentrated formulation that maintains all the original aroma of our excellent raw materials and that you can use in combination with your fruit ice cream and creams.



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.it

