



Progettare il gusto di oggi, immaginare quello di domani.

Focalizzati sull'innovazione, in Gelatitalia ci siamo sempre spesi per fornire ai nostri clienti un prodotto senza rivali. Non abbiamo mai smesso di sviluppare tecnologie all'avanguardia e novità assolute per il mercato, studiando con attenzione i trend attuali per poter anticipare quelli di domani.

Non scendiamo mai a compromessi sulla qualità: selezioniamo solo ingredienti di primissima scelta per la realizzazione dei nostri prodotti, offrendo un catalogo variegato e ricco di prodotti eccellenti.

Riusciamo a garantire ai nostri clienti il massimo del gusto rispettando gli standard internazionali di qualità e sicurezza del prodotto.



Una storia fatta di cose buone

Nel pieno degli anni '80 - epoca di consumismo sfrenato, cibo spazzatura e spreco alimentare - Oscar Nesta ha un'idea pionieristica e controcorrente: realizzare una linea di semilavorati per gelateria e pasticceria come non si era mai vista prima. Innovativa nelle lavorazioni, attentissima alla materia prima e dal gusto inimitabile, Gelatitalia diventa realtà nel 1982.

In piena linea con la visione del suo fondatore, il nostro marchio è il primo in Italia ad usare il processo di istantaneizzazione. Inoltre la nostra azienda si evolve nei decenni seguendo una visione sempre più attenta alle particolari esigenze alimentari dei clienti, introducendo svariati prodotti vegani, senza glutine e bio. Una storia fatta di cose buone, in poche parole.













La qualità Gelatitalia

Selezione della materia prima, qualità e riproducibilità: queste sono le parole d'ordine di Gelatitalia. Ottenute con dedizione e confermate anno dopo anno, le certificazioni di sicurezza di cui disponiamo attestano l'eccellenza dei nostri semilavorati e dei processi di produzione.

FSSC 22000 - uno standard internazionale che assicura il rispetto dei principi HACCP in ogni stadio delle nostre lavorazioni - e certificazioni FDA, Kosher e Halal ci permettono di avere un'ampissima distribuzione a livello mondiale.

Legenda

caratteristiche prodotto



tipo di confezione

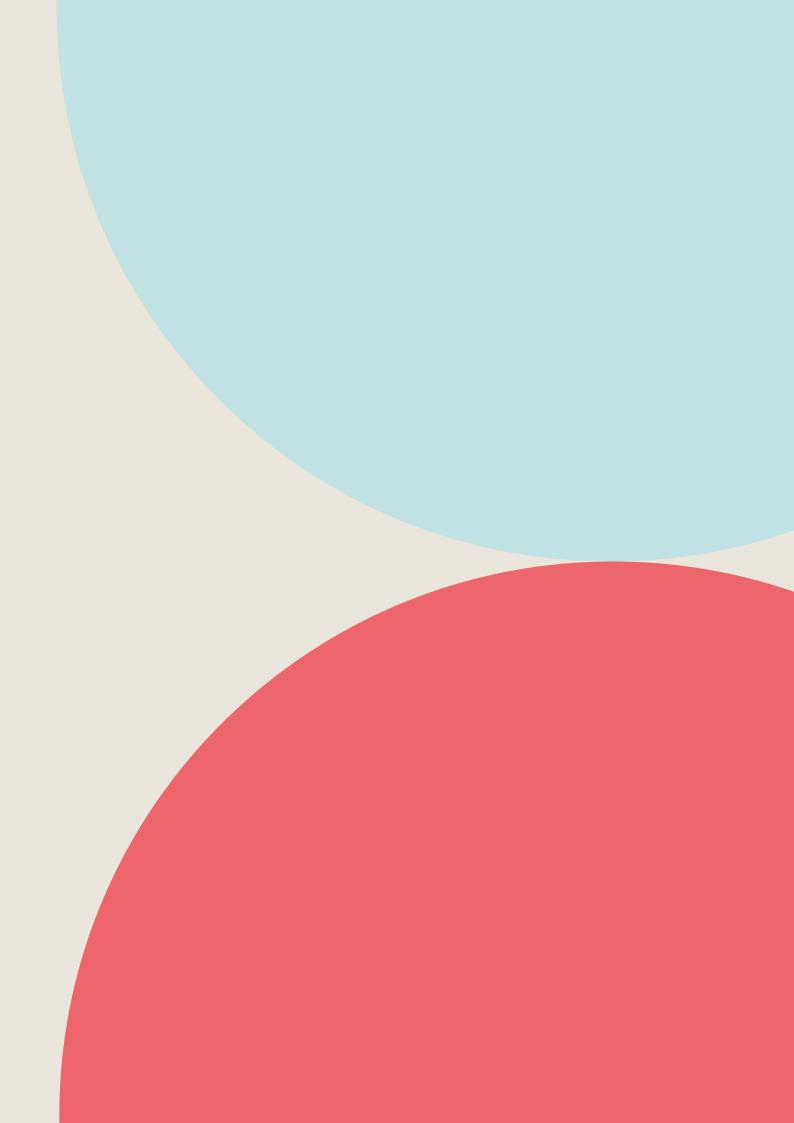




Indice

01. Basi

Basi latte basso dosaggio	11
Basi latte medio dosaggio	13
Basi latte alto dosaggio	15
Basi predosate	17
Basi frutta	19
Base per mousse da banco	21
Linea Minou per GX	21
02. Miglioratori	
Miglioratori di struttura	25
Miglioratori di sapore	27
03. Soft	
Basi per gelato Soft	31
04. Complet	
Complet Crema	35
Complet Frutta	37
Tao	41
Tao Monorigine	41
05. Le Paste	
Le Frutte	45
i Puri	47
Le Classiche	49
Le Coperture	53
06. Variegati	
Gnam!	57
Gnam! Crock	57
I Paciugotti	59
Variegati Crema	61
Variegati Frutta	61
07. Le Decorazioni	
Topping	65
Crumble	67
Granelle	69
Amarene	69
Prodotti Vari	71
08. Semplicemente semifredd	lo
Le Basi per semifreddo	75
Gelygel	77
Preparato per gelatina	77
Sine	79
Masterfruit	79
Forno Mix	81
Creme istantanee	81
09. Linea Bar	
Crepes & Waffle Mix	85
Dolci al Cucchiaio	87
Granite tradizionali	89
Granite Siciliane	89
Insaporitori	91
Bostonciock	93
Thè	95
Sorbetti e Creme Fredde	95





Basi

Senza basi non c'è gusto

Per chi fa della qualità un mantra, le nostre basi sono le fondamenta su cui costruire un gelato unico.

Genuinità, qualità e gusto sono da sempre i leitmotiv di Gelatitalia; come in una sinfonia, questi concetti si fondono per creare l'elemento cardine di un eccellente gelato artigianale.



Basi latte basso dosaggio

器			(4)		₩	苕	%	Ø	\Diamond	ମ
BASELAT 50 A003086	50 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di latte intero	С	10 buste da 1 kg		•			•		
Leggero gusto di latte										
GRANULAT 50 A003080 Leggero gusto di latte	50 g di prodotto + 250-300 g di zucchero + 1 litro di latte intero	3 c	10 buste da 1 kg	Δ	•				Α	
GRANULPANN 50 A003075	50 g di prodotto + 250-300 g di zucchero + 1 litro di latte intero] c	10 buste da 1 kg	Δ	•				Α	
Deciso gusto di panna										

Fondamentali per un gelato cremoso e compatto, le basi latte Gelatitalia sono frutto di uno scrupoloso bilanciamento degli ingredienti. Garantiscono un prodotto dalla consistenza areata e vellutata, oltre che un'elevata spatolabilità e un'ottima tenuta. Sono disponibili in diverse grammature (da 50 a 250 gr) e ti permetteranno di ottimizzare i tuoi processi produttivi.



Basi latte medio dosaggio

器					浚	岁	%	Ø	\Diamond	D
BASE ELSA 100	100 g di prodotto + 220 g di zucchero + 1 litro di latte intero	I F/C	10 buste da 1 kg	Δ	•				V	
Leggero gusto di panna vaniglia										
BASE MASTER 100 A003132 Leggero gusto di latte vaniglia	100 g di prodotto + 230 g di zucchero + 1 litro di latte intero	С	10 buste da 1 kg	Δ	•				V	
BASE MASTER PANNA 100	100 g di prodotto +	<u>.</u>	10 buste da 1 kg	<u></u>	•				V	
A003139	230 g di zucchero + 1 litro di latte intero	C		Ш						
Gusto di panna										
BASE NATURALAT 100	100 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di latte intero	C ①	10 buste da 1 kg	Δ	•		•	•		
Delicato gusto di latte. La più naturale delle basi Gelatitalia										
BASE RAFFINATA	100 g di prodotto + 230-250 g di zuc- chero + 1 litro di latte intero	C	2 buste da 5 kg	Δ	•				V	
Delicato gusto di latte										
BASE SETA	100 g di prodotto + 230-250 g di zuc- chero + 1 litro di latte intero	C	2 buste da 5 kg	Δ	•				V	
Delicato gusto di latte										
GRANULAT 100 S	100 g di prodotto + 230-250 g di zuc- chero + 1 litro di latte intero	C	2 buste da 5 kg	Δ	•				V	
Delicato gusto di latte										
BASE NATURALAT 150	110 g di prodotto + 225 g di zucchero + 1 litro di latte intero	C	3 buste da 3 kg		•		•	•		
Delicato gusto di latte. La più naturale delle basi Gelatitalia										



Basi latte alto dosaggio

郶	T		潋	苕	%	Ø	\Diamond	D
BASE 40	140 g di prodotto + 100 g di zucchero + 150 ml di panna +	6 buste da 1,5 kg	•		•	•		
Base clean label per ottenere un gelato leggero dal gusto neutro. Senza additivi. Fonte di fibre	610 ml di latte							
BASE MASTER 200	200 g di prodotto + 200 g di zucchero + 1 litro di latte intero	2 buste da 5 kg	•				V	
leggero gusto di panna e vaniglia								
BASE MASTER SPECIAL W A003347	175 g di prodotto + 140 g di zucchero + 565 ml di acqua + 120 ml di panna	2 buste da 5 kg	•		•	•		
leggero gusto di panna								
BASE REALE 250	250 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di acqua o latte	2 buste da 5 kg	•				V	
Gusto di latte leggermente vanigliato								





Basi predosate

Selezionate materie prime d'eccellenza si uniscono per formare miscele in polvere complete al 100%. Frutto di uno studio meticoloso, sono perfettamente bilanciate in termini di stabilizzanti, zuccheri, proteine e grassi.

Permettono di ottimizzare i tempi di produzione e di ridurre al minimo il rischio d'errore nella preparazione della miscela.
Struttura, tenuta ed elevata spatolabilità sono le più importanti caratteristiche garantite dalle

nostre basi.

器			①		***	图	%	Ø	\Diamond	D
BASE GALATTICA	5,5 kg di prodotto + 14 litri di latte intero + 1 litro di panna fresca	c	2 buste da 5,5 kg	Δ	•				V	
Leggero gusto di latte vanigliato										
BASE ITALIA A003218 Gusto neutro	7,4 kg di prodotto + 20 litri di latte intero + 4 litri di panna fresca	C ()	2 buste da 7,4 kg		•				Α	
GRANULMIX F	330 g di prodotto + 670 ml di acqua	C ①	2 buste da 5 kg	Δ	•				А	
Leggero gusto di panna e vaniglia										
GRANULMIX MILK	330 g di prodotto + 670 ml di acqua	C	2 buste da 5 kg	Δ	•				V	
Deciso gusto di panna										
BASE ISI	1,1 kg di prodotto + 2,45 litri di latte caldo + 530 ml di panna	∭ F	12 buste da 1,1 kg	Δ	•				V	
Delicato sapore di panna										
BASE VEGAN	1,4 kg di prodotto + 2,6 litri di acqua calda	₽	8 buste da 1,4 kg	Δ	•	•		•		•
Gusto delicato. Fonte di fibre										
BASE ELISA A006513	1,5 kg di prodotto + 2,8 litri di acqua	C	6 buste da 1,5 kg	Δ	•	•			V	
Leggero gusto di panna e vani- glia. Senza lattosio										
BASE SALUS LATTE	1,5 kg di prodotto + 2,4 litri di latte	₽	6 buste da 1,5 kg	Δ	•				V	
Senza zuccheri aggiunti. Fonte di fibre (più del 3%)										
BASE SALUS FRUTTA	1,2 kg di prodotto + 1,2 litri di acqua	₽	6 buste da 1,2 kg	Δ	•	•	•	•		
Senza zuccheri aggiunti. Fonte di fibre (più del 3%)										



Basi frutta

郶			焱	岁	%	Ø	Ó	D
BASE FRUTTA PIU	1 kg di prodotto +1,6 litri di acqua + 1,4 kg di frutta	10 buste da 1 kg	•	•	•	•		
Base predosata								
BONFRUTTA A003394	2,5 kg di prodotto + 10,5 kg di zucchero + 17 litri di acqua	10 buste da 1 kg	•	•	•	•		
FRIOFRUTTA 50	200 g di prodotto + 800 g di zucchero + 1,5 litri di acqua + 1,5 kg di frutta fresca	10 buste da 1 kg	•	•	•	•		

Le nostre basi frutta non contengono grassi e sono facili da preparare - basta la semplice aggiunta di acqua a caldo o a freddo.

Diventeranno il tuo più grande alleato nel soddisfare i clienti con particolari esigenze alimentari: sono adatte per intolleranti al lattosio, celiaci e per i più attenti alla linea.



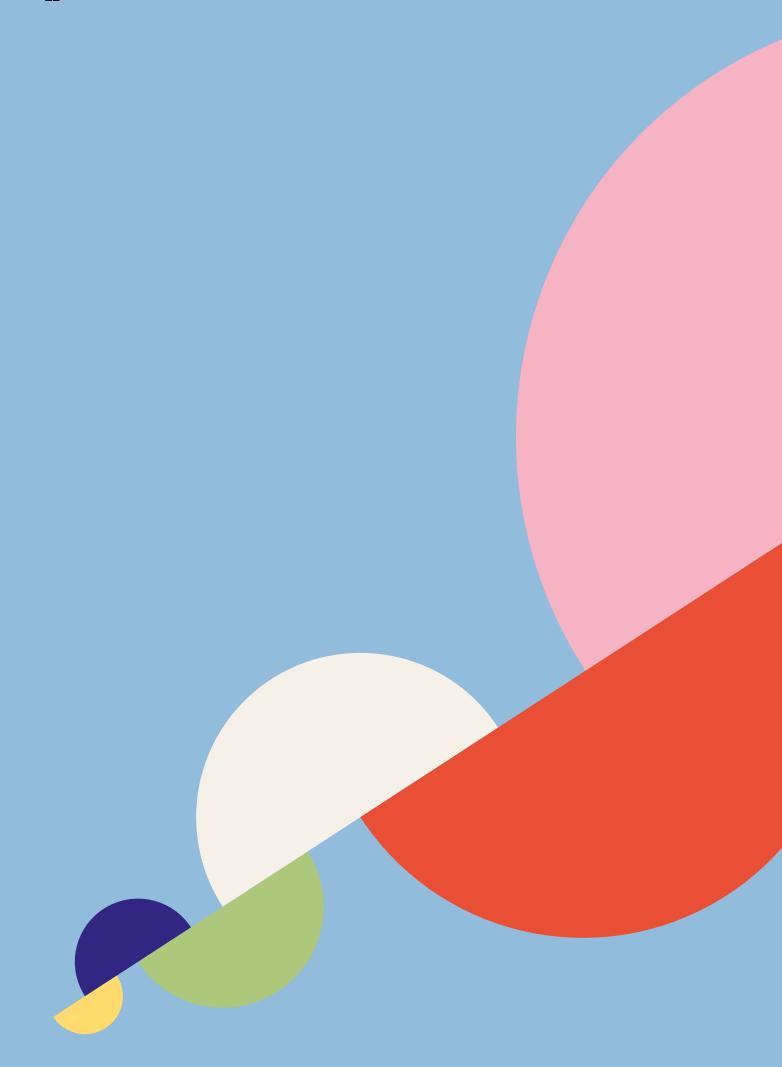
Base per mousse da banco

器	T		%	岁	%	Ø	Ó	D
BASE ERIKA A003189 Base predosata	500 g di prodotto + 1 litro di latte intero o 500 g di prodotto + 600 g di latte intero + 400 g di gelato del gusto desiderato	10 buste da 1 kg	•				V	

Linea Minou per GX

器		4	**	苕	%	Ø	\Diamond	D
BASE FIORDILATTE A005747 gusto neutro	650 g di prodotto + 1,25 litri di latte + 200 ml di panna	15 buste da 0,65 kg	•				V	
BASE FRUTTA A006138	625 g di prodotto + 1 litro di acqua + 875 g di frutta	15 buste da 0,625 kg	•	•	•	•		
BASE CACAO	1 kg di prodotto + 1,5 litri di latte	10 buste da 1 kg	•	•	•		V	

La linea Minou per GX è priva di additivi, senza glutine e offre una gamma esclusiva di prodotti utilizzabili su macchine per gelato fresco.



Miglioratori

Il tuo gelato, ma meglio

Preparati in polvere e paste creati per arricchire il gusto del tuo gelato o per migliorare la struttura, la cremosità e la stabilità delle miscele.



Gelateria Miglioratori 25

Miglioratori di struttura

Perfetti per addensare, stabilizzare ed emulsionare le tue miscele, ti permetteranno di ottenere gelati corposi, omogenei e compatti. La linea comprende prodotti utilizzabili a freddo e a caldo, tutti privi di glutine.

器				*	苕	Ø
CREAM-UP SPECIAL	12-13 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg		•		
Da aggiungere alle basi Gelatitalia per ottenere una struttura perfetta						
FINEGEL A001247	3-5 g per 1 kg di miscela	2 latte da 5 kg	O	•	•	
Prodotto in pasta da aggiungere alla miscela base per gelati alla frutta, per conferire una migliore emulsione						
FORZA 30 A003066	20-30 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	Δ	•		
Da aggiungere alle basi latte pastorizzate per ottenere una struttura più stabile e compatta						
NEUTRO PURO A006725	5 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	Δ	•	•	
Per gelato alle creme, per una struttura cremosa ed omogenea						
NEUTRO U.M. A002939	10 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	Δ	•	•	
Per gelato alle creme, neutro con ottime capacità addensanti, emulsionanti e stabilizzanti						



Gelateria Miglioratori 27

Miglioratori di sapore

Pensata per essere aggiunta alle tue basi prima della mantecatura, la nostra linea di miglioratori di sapore comprende paste e preparati in polvere perfetti per arricchire e accentuare la gamma di sapori del tuo gelato.

88			%	Ź	D
CHEESECAKE PIU' A003107 Per ottenere un gelato al for-	50 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	•		
maggio al gusto del tipico dolce americano					
LIMONE SUPER 50 SL A003408	40-50 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	•	•	•
Prodotto aromatizzante per gelato al limone					
GRAN LEMON	20-25 g per 1 kg di miscela	6 vasi da 2 kg	•	•	•
Pasta concentrata per gelato e creme pasticcere					
GRANYOGO A003070	30-40 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	•		
Prodotto in polvere per ottenere un gelato allo yogurt dal sapore tipico					
MASCARPONE PIU'	40-50 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg	•		
Per ottenere un gelato al tipico gusto di mascarpone					
PIU'PANNA a001276	3-5 g per 1 kg di miscela	2 latte da 3 kg	•	•	•
Pasta concentrata al gusto di panna per esaltare il sapore dei gelati alle creme e fiordilatte					



Soft



Rivoluzione morbida

I nostri preparati in polvere per gelato soft sono stati creati dai nostri designer del gusto per donare ai tuoi clienti la morbidezza di un abbraccio. Sono completi, bilanciati, privi di glutine e da utilizzare a freddo. Ti permetteranno di creare un gelato soffice ed equilibrato nella struttura e nel sapore, con la sola aggiunta di latte intero o acqua.

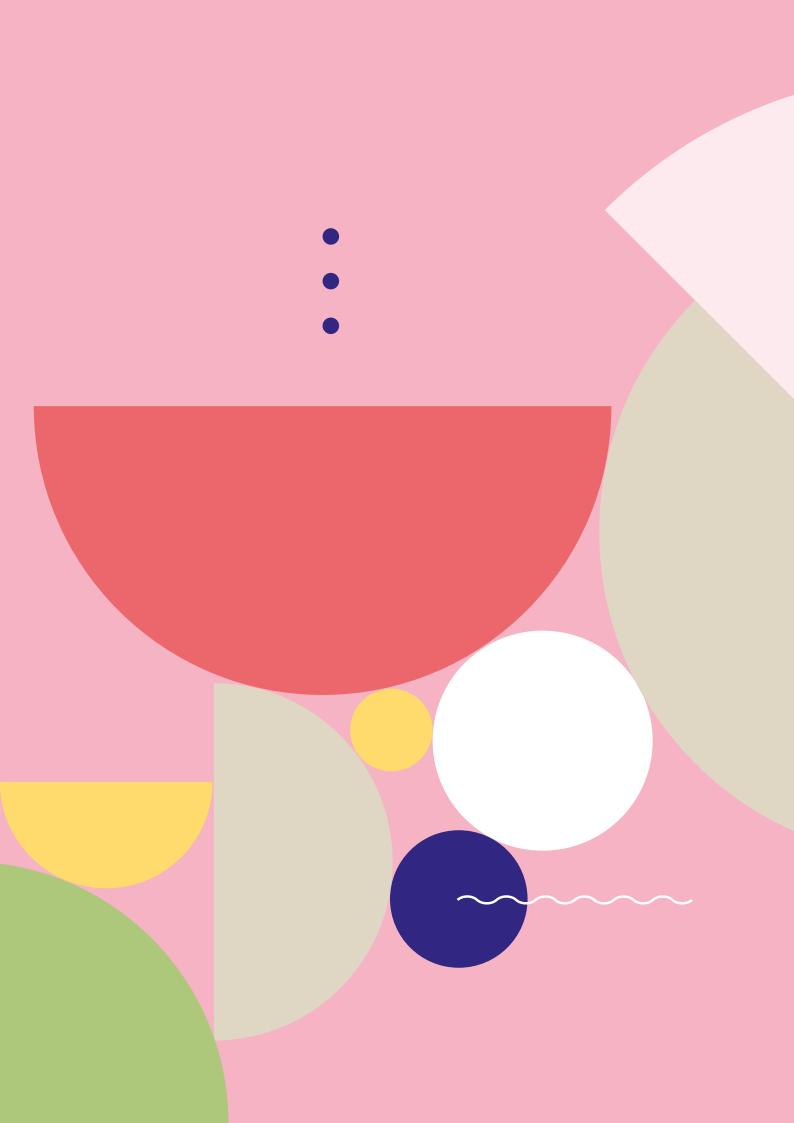


Gelateria Soft 31

Basi per gelato Soft

器	I	翻	*	赵	Ø
CIOCCOLATO A003570	1 kg + 2,5 litri di latte intero o acqua	busta da 1 kg 10 buste per cartone	•		
FIOR DI LATTE	1 kg + 2,5 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	•		
FRAGOLA A003453	1,2 kg + 3 litri di acqua	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
LEMONCOMPLET A003441	1,2 kg + 3 litri di acqua	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•		
VANIGLIA A002956	1 kg + 2,5 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	•		
YOGURT SOFT SPECIAL A003587	1 kg + 2,5 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	•		
YOLIVE YOGURT	1,2 kg + 3 litri di latte	barattolo da 1,2 kg 8 barattoli per car- tone	•		





4

Complet

La perfezione resa semplice

Tutta la qualità, la storia e la tradizione degli ingredienti di Gelatitalia condensati in uno squisito prodotto pronto all'uso, realizzabile con la sola aggiunta di acqua, latte oppure panna. Pensati per semplificarti il lavoro senza il minimo compromesso a livello di gusto, non ne potrai più fare a meno!



La linea Complet crema è un ricco assortimento di preparati completi per gelati realizzabili con la sola aggiunta d'acqua calda, panna oppure latte intero. Comprende una vasta gamma di gusti che vanno dai più classici fino alle miscele più creative.



Complet Crema

器		*		¾	岁	Ø
CHEESECAKE A003559	1 kg + 2,8 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
Dolce tipico americano, con formag- gio quark						
CIOCO LATTE	2 kg + 3 litri di latte intero caldo	busta da 1 kg 10 buste per cartone		•		
Cioccolato al latte						
CIOCOCREMA EXTRA	1,5 kg + 1,45 litri di acqua calda + 580 ml di panna + 350 g di cioccolato fondente	busta da 1,5 kg 8 buste per cartone	Δ	•		
Cioccolato fondente, cremoso e aromatico	fuso					
COCCO A003534	1 kg + 3 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
COFFEQUIK A003499	1 Kg + 2,5 litri di latte intero + 400 ml di panna	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
FIORDILATTE A003503	1 Kg + 2,5 litri di latte intero + 300 ml di panna	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
FLORISO A008374	1,7 kg + 2,5 litri di acqua calda	busta da 1,7 kg 6 buste per cartone	Δ			
Torta di riso fiorentina a base di frolla e crema all'uovo						
MOU A008294	1,2 kg + 3 litri di latte caldo	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
YOGURT A008295	1,1 kg + 3 litri di latte tiepido	busta da 1,1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
YOGURT senza lattosio	1,1 kg + 3 litri di acqua	busta da 1,1 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	



Complet Frutta

器		4		*	Ħ	Ø
ACE A008315	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
ANANAS A008316	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
ANGURIA A008317	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
BANANA A008318	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
FRAGOLA	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
FRUTTI DI BOSCO	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
LAMPONE A008321	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
LEMONCOMPLET plus sl	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
LEMONCOMPLET A003441	1,2 kg + 2,7- 2,8 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
LIME A008336	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	



Complet Frutta

器		1	焱	Ħ	Я
MANGO A008327	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
MANGO E PESCA	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
MELA VERDE	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
MELONE A008332	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
MORA A008333	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
PESCA A008334	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	
POMPELMO ROSA	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	•	•	

intenso, aromatico, seducente

Con le nostre 6 deliziose basi complete potrai creare un gelato al cioccolato a regola d'arte. La linea Complet Tao spazia dalle consistenze cremose e i profumi vanigliati del cioccolato bianco alle goduriose sfumature aromatiche del fondente.

È inoltre arricchita dalle piacevolissime note esotiche dei Tao con Cacao Monorigine (28%); tutti i Tao Nero e Tao Monorigine sono adatti agli intolleranti al lattosio: con questa linea speciale vincerai il cuore di ogni amante del cioccolato.



Ταο

器		吞		¾	赵	<i>D</i>
TAO BIANCO	1,5 kg + 2,5 litri di acqua calda (max 65°C)	busta da 1,5 kg 6 buste per cartone	١			
Cioccolato bianco, dal gusto delicato e dal leggero sentore di vaniglia. Ricco di burro di cacao e latte.				•		
TAO NERO A003516	2 kg + 3 litri di acqua calda (max 65°C)	busta da 1 kg 10 buste per cartone)	•	•	
Cioccolato fondente, dal gusto forte e definito del cacao.						

Tao Monorigine

器				*	苕	Ø
TAO ECUADOR A007625	1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)	busta da 1,8 kg 6 buste per cartone	Δ			
Fondente con marcate note tostate e un notevole sentore fruttato e acidulo. Le note di rum, whisky e tabacco conferiscono un carattere molto gradevole e equilibrato.				•	•	
TAO PERU A007627	1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)	busta da 1,8 kg 6 buste per cartone	Δ			
Cioccolato dalle note delicate e aromatiche, che rivelano un'intensa e spiccata personalità.				•	•	
TAO SANTO DOMINGO	1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)	busta da 1,8 kg 6 buste per cartone	Δ			
Cioccolato con marcato carattere di cacao, sottolineato da un piacevole gusto amaro con note floreali e fruttate persistenti.				•	•	
TAO SAO TOME	1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)	busta da 1,8 kg 6 buste per cartone	Δ			
Cioccolato dal sapore intenso e complesso, ricco di cacao tostato e fresche note fruttate di albicocca, frutti rossi, agrumi e un sentore di tè.				•	•	





Le Paste

Anima del gusto

Gelatitalia pone da sempre la massima attenzione a qualità e provenienza dei suoi ingredienti scegliendo per te solo il meglio. Le nostre paste per gelato ti pemetteranno di offrire al tuo cliente sapori che profumano di stagionalità, regionalità e tradizione inimitabili!



Le Frutte

:::		4		***	图	Ø
ANANAS A001126	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
BANANA A001135	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
FRAGOLA A001148	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
FRAGOLINA DI BOSCO	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
FRUTTI DI BOSCO	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
LAMPONE A001160	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
MANGO A006944	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
MELONE A001173	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
MIRTILLO A001180	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
PASSION FRUIT A006949	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•
PESCA A001186	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•



i Puri

I Puri sono stati creati con il preciso obiettivo di rendere al palato l'esperienza gustativa che solo la frutta a guscio di una filiera controllata sa regalare. Arachidi, mandorle, nocciole del Piemonte IGP e pistacchi di bronte DOP sono i protagonisti di questa linea premium di paste pronte da mantecare con le tue basi preferite per un risultato di altissimo livello.

器			浚	赵	Ø
ARACHIDI A001492	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
MANDORLA DOLCE	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	
NOCCIOLA PIEMONTE IGP	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
NOCCIOLA ND A001433	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
NOCCIOLA S	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP A001446	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PISTACCHIO PURO SICILIA	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PISTACCHIO PURO SC A001457	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PISTACCHIO PURO E	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PISTACCHIO COLOSSEO	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PESTO DI PISTACCHIO	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•



Le Classiche

Ricco di quasi 40 gusti diversi, il nostro catalogo di paste classiche offre l'imbarazzo della scelta per arricchire la tua vetrina.

器	T	1		***	Ħ	Ø
ANDALUSIA A001257	40-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
AMARETTO A001364	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	
AMORINO A001366	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
BISCOTTELLA A006952	70-80 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	
CAFFE' EXTRA	30-40 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
CARAMEL A001228	40-60 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	ס	•	•	•
CASSATA A001374	180-220 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	ם	•	•	•
CHEWING GUM A001343	50-70 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	ם	•	•	•
CIOCOB A001483	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	ם	•		
COCCO A001239	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	O	•	•	•
CREMA VALENTINA A001337	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	ð	•	•	
CREMOVO A001330	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	ð	•	•	

Le Classiche

郶				*	图	Ø
CROCCANTINO RHUM	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
GIANDUIA A001401	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	
KALOPITA A008165	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	
LIQUIRIZIA A001254	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0		•	•
MALAGA A001260	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
MARRONS GLACES	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0		•	•
MASCARPONE A005733	140-170 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•		
MENTA A001347	30-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
MENTA BIANCA	30-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
MOU A001340	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
NOCE RAFFINATA A001440	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•
NON TI SCORDAR	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	0	•	•	•

Le Classiche

器		1	*	X	赵	Ø
PANNA COTTA A001279	70-80 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	}	•	•	•
ROKCROK A001487	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone]	•	•	
TIRAMISU' A001288	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone]	•	•	
TORRONCINO A001476	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone]	•	•	
TORTA PARADISO	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	}	•	•	
VANIGLIA A001296	40-60 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	}	•	•	•
VANIGLIA THAITY	25 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	}	•	•	•
ZABAIONE A005734	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone]	•	•	
ZUPPA INGLESE A005735	30-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	3	•	•	•

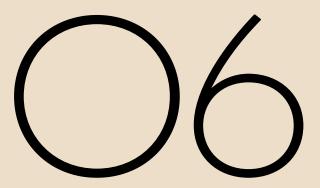


Le Coperture

Ideali come variegatura e per creare sfiziosissimi gelati su stecco, le coperture Gelatitalia sono disponibili in diversi gusti: dalle note avvolgenti di magnum bianca e fondente alla sorprendente croccantezza di magnum mandorla, magnum nocciola e magnum pistacchio.

88	①	濒	苕	Ø
COPERTURA A001391	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
COPERTURA MAGNUM DS BIANCA	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
COPERTURA MAGNUM DS FONDENTE	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	
COPERTURA MAGNUM DS MANDORLA A008786	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
COPERTURA MAGNUM DS NOCCIOLA A008785	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
COPERTURA MAGNUM DS PISTACCHIO	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		





Variegati

La tua palette di sapori

I nostri variegati sono golosissimi e ti permettono di guarnire il tuo gelato arricchendolo di gusto. Sono creati a partire da ingredienti selezionatissimi. I tuoi clienti si innamoreranno dei tuoi capolavori!



Gelateria I Variegati 57

Gnam!

88	②	¾	苕	Ø
CLASSICA A001631	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
BIANCA A001626	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
FONDENTE A007586	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
MOU SALE' A005726	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
PISTACCHIO A005727	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		

Gnam! Crock

器	4	濴	苕	Ø
BONITA A007632	latta da 5 kg 2 latte per cartone			
COCHITA A008298	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
LIMONE A008297	latta da 5 kg 2 latte per cartone			
SALE' A008355	latta da 5 kg 2 latte per cartone	•		
NOCCIOLE CARAMELLATE A007631	latta da 5 kg 2 latte per cartone			

esigenti!

Gelateria I Variegati 59

I Paciugotti

	4	*	苕	Ð
BISCOTTO A006970	latta da 3 kg 2 latte per cartone			
BISCOTTO senza glutine	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
CEREALI A001616	latta da 3 kg 2 latte per cartone			
GIANDUIA A001662	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
TORRONCINO A001604	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
WAFER A001608	latta da 3 kg 2 latte per cartone			





Gelateria I Variegati 61

Variegati Crema

嘂		¾	Ħ	Ø
MOU A005737	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•		
ZUPPA INGLESE A008293	latta da 3 kg 2 latte per cartone			

Variegati Frutta

器	1	***	苕	Ø
AMARENA A008434	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
ARANCIA A007603	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
FICO A005729	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
FRAGOLA A000210	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
FRUTTI DI BOSCO	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
MANGO A006950	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
PASSION FRUIT A006951	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•



07

Le Decorazioni

Non c'è storia senza un degno finale

Dai ai tuoi gelati il tocco conclusivo che meritano scegliendo le decorazioni Gelatitalia: il dolcissimo ricordo che lascerai al tuo cliente non potrà che farlo tornare da te.



Gelateria Le Decorazioni 65

Topping

I topping di Gelatitalia possono essere utilizzati tal quali su tutti i tuoi gelati e desserts, rendendoli ancora più gustosi.

器	4	À	Ħ	<i>I</i>
AMARENA A000329	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•
CAFFE' A000337	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•
CARAMEL A000345	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•
CIOCCOLATO A000350	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•
FRAGOLA A000352	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•
FRUTTI di BOSCO	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•
NOCCIOLA A000637	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone	•	•	•



Gelateria Le Decorazioni 67

Crumble

Deliziose decorazioni, senza glutine, per giocare con le consistenze delle tue preparazioni e renderle squisitamente croccanti.

器	①	***	Ħ	Ð
CACAO A008776	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		
CARAMELLO A008777	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		
CLASSICO A008778	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		
FRUTTI ROSSI	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		
LIMONE A008772	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		
NOCCIOLA A008780	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		
PISTACCHIO A008781	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•		



Gelateria Le Decorazioni 69

Granelle

器	①	*	苕	<i>D</i>
GRANELLA DI BISCOTTI SPECULOOS	busta da 1 kg 10 buste per cartone		•	
GRANELLA DOLCE AMARO	busta da 2 kg 4 buste per cartone		•	
GRANELLA MERINGA	busta da 2 kg 4 buste per cartone	•	•	
GRANELLA NOCCIOLA A006594	busta da 3 kg 6 buste per cartone	•	•	•
GRANELLA NOCCIOLA PRALINATA	busta da 1 kg 12 buste per cartone	•	•	•
GRANELLA PISTACCHIO A003321	busta da 1 kg 10 buste per cartone	•	•	•

Amarene

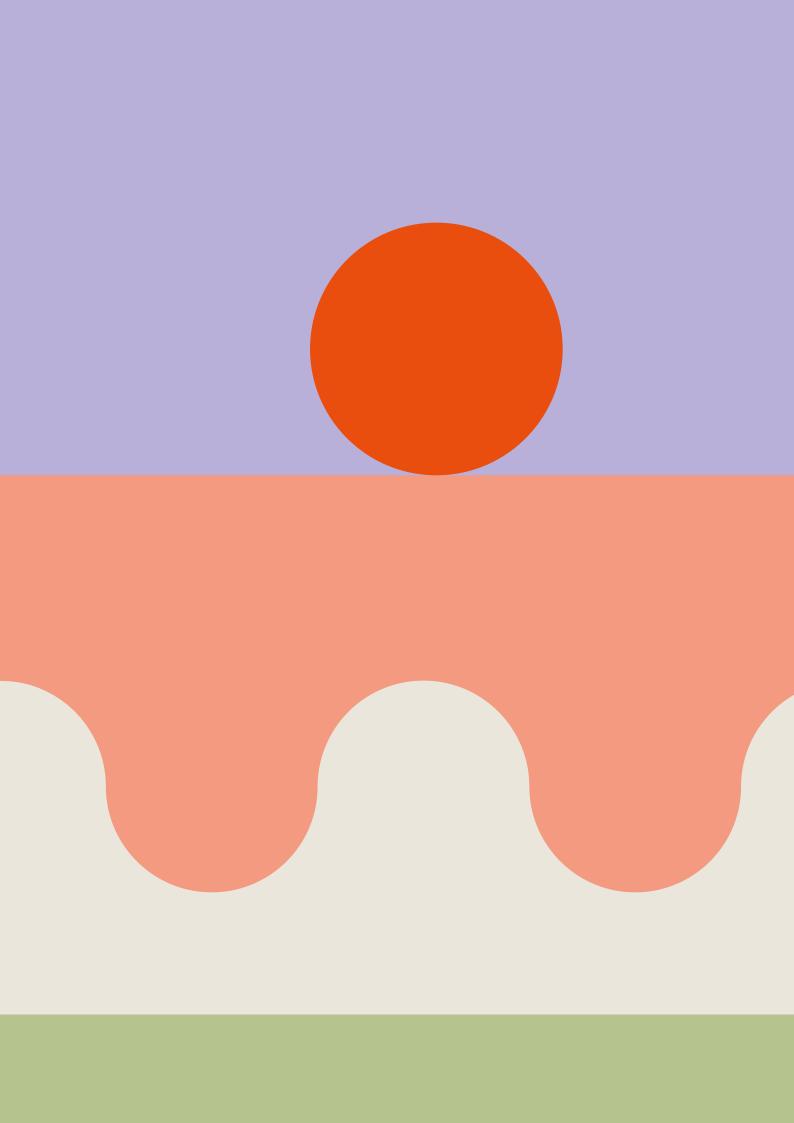
器	1	濒	苕	Ø
AMARENE SPECIAL A001577	latta da 5 kg 4 latte per cartone	•	•	•

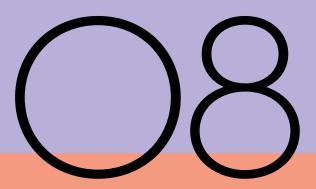


Gelateria Prodotti Vari 71

Prodotti Vari

器	1	*}	图	Ŋ
CACAO 22/24 A003288	busta da 1 kg 10 buste per cartone	•	•	•
CACAO 22/24 A003289	busta da 5 kg 2 buste per cartone	•	•	•
CAFFE' LIOFILIZZATO	busta da 0,2 kg 18 buste per cartone	•	•	•
CAFFE' SOLUBILE	busta da 0,2 kg 18 buste per cartone	•	•	•
DEXTROMIX A003284	busta da 5 kg 2 buste per cartone	•		
GRANULAIT MAGRO	busta da 1 kg 6 buste per cartone	•		
LIQUIRIZIA in POLVERE	busta da 3 kg 2 buste per cartone		•	•





Semplicemente semifreddo

Basi in polvere, glasse, gelatine, creme, farciture, bagne, meringhe... Tutto ciò che serve per farti esprimere al meglio nella creazione di deliziosi capolavori dolciari!



Semifreddo Basi 75

Le Basi per semifreddo

Basi in polvere pensate per la creazione di deliziosi semifreddi o monoporzione. Riducono sensibilmente i tempi di preparazione e garantiscono un prodotto ottimo al taglio, dall'ottima struttura e dalla qualità costante nel tempo.

器	T		A		***	苕	%	Ø	\Diamond	Ð
ALTEA A007496	500 g di prodotto + 1 litro di latte intero	€ F	6 buste da 1 kg	Δ	•		•		V	
Base leggera e vellutata, dal gusto neutro. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.										
DALIA A008283	250 g di prodotto + 500 ml di latte delat- tosato	₽ F	6 buste da 1 kg	Δ	•	•	•		V	
Base leggera e vellutata, senza lattosio										
IRIS FIORDILATTE	250 g di prodotto + 500 ml di latte intero	€ F	10 buste da 1 kg	Δ	•				V	
Base dal gusto delicato. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.										
IRIS CACAO	250 g di prodotto + 500 ml di latte intero	 F	10 buste da 1 kg	Δ	•				V	
base per semifreddo al cacao. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.										
IRIS YOGURT	250 g di prodotto + 500 ml di latte intero	 F	10 buste da 1 kg	Δ	•				V	
base per semifreddo al gusto di yogurt. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.										
MASTER MOUSSE	150 g di prodotto + 1 litro di panna	₽	10 buste da 1 kg	Δ	•		•	•		
stabilizzante per panna per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi										



Semifreddo Gelatine 77

Gelygel

Gelatitalia ti offre un assortimento di preparazioni gluten free adatte per tutte le tue preparazioni dolci. Con le nostre gelatine pronte all'uso potrai decorare torte e semifreddi con incantevoli glasse a specchio.

88				**	图	Ø
CIOCCOLATO FONDENTE	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone	O	•	•	•
Gelatina pronta all'uso al gusto di cioccolato fondente						
LIMONE A008787	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone	O	•	•	•
Gelatina pronta all'uso al gusto di limone						
FRAGOLA A008788	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone	O	•	•	•
Gelatina pronta all'uso al gusto di fragola						
NEUTRA A001570	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone	O	•	•	•
Gelatina trasparente pronta all'uso dal gusto neutro						
PRONTO GLASSA	140 g di prodotto + 220 ml di panna + 225 g Gnam!	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	•
Preparato in polvere per glasse, da utilizzare insieme alle creme della linea Gnam!						

Preparato per gelatina

器		4		***	Ħ	Ø
CRYSTALGEL A006571	20 g di prodotto + 250 ml di acqua	barattolo da 0,24 kg	Ō	•	•	•
Preparato in polvere per gelatina neutra						



Semifreddo Bagne / farce 79

Sine

La linea Sine ti fornisce un vasto assortimento di bagne per pan di spagna dalla resa ineguagliabile, realizzabili sia alcoliche che analcoliche.

器		1	濒	苕	Ø
ALKERMES A007424	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone	•	•	•
BENEVENTO A007427	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone	•	•	•
CREOLA (RHUM)	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone	•	•	•
MARASCHINO A007433	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone	•	•	•
VANIGLIA A007435	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone	•	•	•

Masterfruit

Priva di glutine la linea masterfruit è composta da miscele alla frutta con cui potrai farcire torte, semifreddi e monoporzioni.

器	T	4	*	苕	<i>I</i>
FRAGOLA A005731	150 g per kg di miscela base per semifreddi	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•
FRUTTI di BOSCO	150 g per kg di miscela base per semifreddi	latta da 3 kg 2 latte per cartone	•	•	•



Gelatitalia ti propone una linea di preparati in polvere per dolci da forno gustosi ed equilibrati, come appena usciti dalle mani del maître pâtissier.

Nel nostro assortimento, inoltre, trovi prodotti istantanei per creme pasticcere senza glutine realizzabili a freddo e a caldo e creme al mascarpone per gustosissimi tiramisù.



Semifreddo Forno / Creme 81

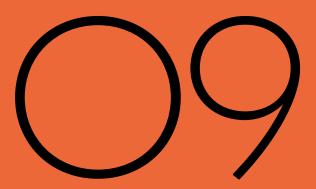
Forno Mix

88				***	图	Ø
PAN DI SPAGNA	500 g prodotto + 270 ml di acqua	busta da 1 kg 6 buste per cartone	Δ			
Preparato in polvere per pan di spagna						
PAN DI SPAGNA CACAO	500 g prodotto + 270 ml di acqua	busta da 1 kg 6 buste per cartone				
Preparato in polvere per pan di spagna al cacao						
PASTA FROLLA	400 g di prodotto + 120 g di burro + 50 ml	busta da 0,8 kg 6 buste per cartone	Δ			
Preparato in polvere per pasta frolla	di acqua a temperatura ambiente					
PASTA FROLLA senza glutine	400 g di prodotto + 125 g di burro + acqua a temperatura ambiente	busta da 0,8 kg 6 buste per cartone	Δ	•	•	
Preparato in polvere per pasta frolla senza glutine						
MERINGA A006556	500 g prodotto + 145 ml di acqua	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	
Preparato in polvere per meringa						

Creme istantanee

器				***	赵	Ø
PASTIQUIK A002945	300 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 0,9 kg 6 buste per cartone	Δ	•		
preparato in polvere per la preparazione a freddo della crema pasticcera						
PASTIQUIK A CALDO	250 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 1 kg 6 buste per cartone	Δ			
preparato in polvere per la preparazione a caldo della crema pasticcera						
CREMA TIRAMISU'	136 g di prodotto + 1 litro di panna fredda	busta da 1 kg 6 buste per cartone	Δ			
preparato in polvere per la preparazione a freddo di una crema al gusto di mascarpone						
TIRAMISU MIX	150 g di prodotto + 100 ml di panna fresca + 250 g di mascarpone	busta da 0,9 kg 6 buste per cartone	Δ			
preparato in polvere per la preparazione a freddo di una crema al gusto di mascarpone	fresco					





Linea Bar

Un intero menu di autentica bontà

Il concetto di bar contemporaneo a portata di mano: crêpes, waffles, dolci al cucchiaio, granite, the, cioccolate e sorbetti dal sapore autentico e pronti all'uso. Preparali con facilità e rapidità, rendi la tua offerta accattivante e variegata!





Bar Crepes / Waffle 85

Crepes & Waffle Mix

Con i nostri preparati in polvere potrai sbizzarrirti nella creazione del tuo menu, assicurando un prodotto dalla qualità costante nel tempo e riducendone i tempi di preparazione. Nel nostro catalogo trovi preparati per waffle e crêpes dolci e salate.

<u> </u>				***	Ħ	Ø
CREPES MIX A004186	500 g prodotto + 1 litro di latte e/o acqua	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone	Δ			
CREPES MIX senza glutine	500 g di prodotto + 750 ml di latte	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
CREPES MIX VANIGLIA(*)	1 kg prodotto + 1,5 litri di latte	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ			
CREPES MIX PISTACCHIO(*)	1 kg prodotto + 1,5 litri di latte	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ			
CREPES MIX FRAGOLA (*)	1 kg prodotto + 1,5 litri di latte	busta da 1 kg 10 buste per cartone	△			
WAFFLE MIX A008291	1 kg di prodotto + 30 g di lieviti + 1 litro di acqua + 250 g di burro fuso	busta da 1 kg + 30 g di mix lieviti 6+6 buste				

^(*) prodotti disponibili per un minimo d'ordine di 200 kg

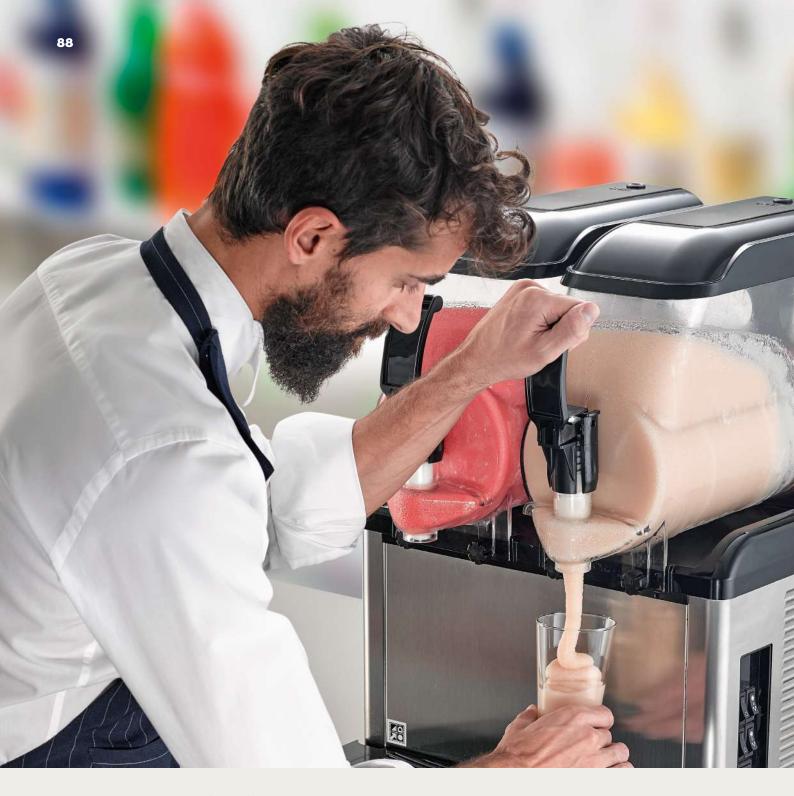


Bar Dolci 87

Dolci al Cucchiaio

Con i preparati in polvere per dolce al cucchiaio puoi semplificare la tua linea preparando velocemente e senza sprechi di materia prima, gustosissimi desserts.

器	I	4		濒	Ħ	ฎ
BAVARESE A007501	250 g di prodotto + 250 ml di latte caldo + 250 g di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	۵	•		
BUDINO CACAO A004267	160 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	•
BUDINO VANIGLIA	140 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	•
CREMA CATALANA	400 g di prodotto + 1 litro di latte intero + 1 litro di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
PANNA COTTA A004318	140 g di prodotto +600 ml di latte intero + 400 ml di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	۵	•	•	



La nostra linea di preparati per granitori ti garantisce un prodotto dal sapore eccezionale. Oltre ai gusti più classici, Gelatitalia ti offre anche una linea che evoca le fragranze tipiche della Sicilia preservandone l'autenticità. Inoltre, puoi scegliere anche i nostri insaporitori da aggiungere alle tue granite neutre per renderle squisitamente indimenticabili.

Bar Granite 89

Granite tradizionali

器		A		¾	Ħ	Ø
ANGURIA A004768	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
ARANCIA A004780	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
AMARENA A004754	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
FRAGOLA A004800	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
LIMONE A004854	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
MANGO A006509	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
MENTA A004729	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone	Δ	•	•	•
NEUTRA A004825 preparato in polvere per granita neutra da completare con l'aggiunta di insaporitori	1,2 kg di prodotto + 8 litri di acqua	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone	Δ	•	•	•

Granite Siciliane

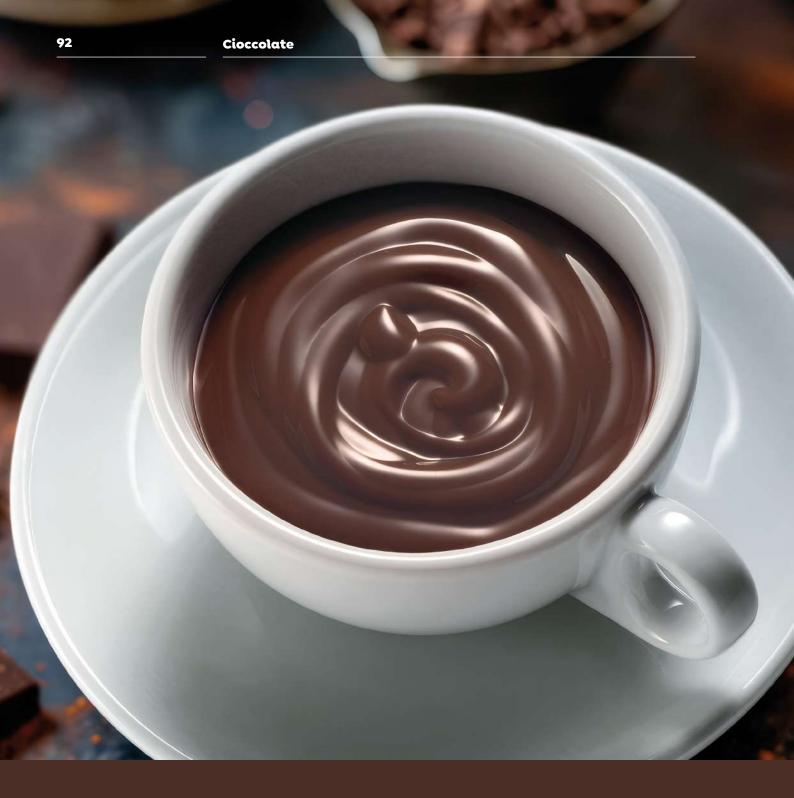
器		4		濴	赵	Ø
CAFFE' SPECIAL A004486	750 di prodotto + 2 litri di acqua + 6/8 caffè espresso	busta da 0,75 kg 20 buste per cartone		•	•	
CEDRO A005760	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone	Δ	•	•	•
FRAGOLINA DI BOSCO	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone	Δ	•	•	•
LIMONE A004886	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone	Δ	•	•	•
MANDORLA A006508	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone	Δ	•	•	



Bar Granite 91

Insaporitori

器		1	***	Ħ	Ø
AMARENA A000699	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
ANGURIA	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
ARANCIA A000698	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
COLA A000700	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
FRAGOLA	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
FRUTTI DI BOSCO	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
LIMONE A000695	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
MENTA A000697	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•
TROPICAL A000706	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	•	•	•



Regala ai tuoi clienti il caldo abbraccio che solo una tazza fumante di densa cioccolata sa donare. I preparati in polvere Gelatitalia ti permettono di proporre una bevanda corroborante in diversi gusti, da quelli più classici ai più fantasiosi.

Bar Cioccolate 93

Bostonciock

器				¾	赵	ମ
ARANCIA e CANNELLA	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
BANANA A004044	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
BIANCA A003645	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•		
BIANCA e NOCCIOLA	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•		
COCCO A003988	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
CREMA TIRAMISU A003819	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•		
FONDENTE A003927	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
FRAGOLA A003971	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
GIANDUIA A003834	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
LATTE A003951	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•		
MENTA A004026	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
MOU A003884	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
NOCCIOLA A004009	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
PISTACCHIO A004060	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
TRADIZIONALE A003692	28 g prodotto + 120-130 ml latte intero	astuccio da 0,84 kg 6 astucci da 30 buste		•	•	•
TRADIZIONALE A003693	1 kg prodotto + 4 litri latte intero	barattolo da 1 kg 8 barattoli / cartone	0	•	•	•
BIANCA A003646	1 kg prodotto + 4 litri latte intero	barattolo da 1 kg 8 barattoli / cartone	Ū	•		



Bar Creme / sorbetti 95

Thè

Con la sola aggiunta d'acqua puoi preparare thè al limone o alla pesca caldi e freddi, buoni come appena infusi.

 88	T	②		***	苕	ମ
LIMONE A005044	100 g + 1 litro di acqua	busta da 0,5 kg 20 buste per cartone	2	•	•	•
PESCA A005073	100 g + 1 litro di acqua	busta da 0,5 kg 20 buste per cartone	2	•	•	•

Sorbetti e Creme Fredde

Il fine pasto più richiesto arriva nel tuo bar in un comodo preparato in polvere per granitore, semplice da utilizzare con la sola aggiunta di acqua - o latte e panna per le versioni più cremose - e sempre senza glutine.

器		4		⊗	苕	ମ
SORBETTO LIMONE	1,3 kg di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 1,3 kg 12 buste per cartone		•		
CREMA CAFFE' SUPERMIX	1 kg di prodotto + 2 litri di latte intero + 500 ml di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		
CREMA CAFFE' W	1 kg di prodotto + 2 litri di acqua	busta da 1 kg 10 buste per cartone	Δ	•		











Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY - T +39 035 4824335/ www.gelatitalia.it info@gelatitalia.it





