





## **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

 senza glutine


---

 senza lattosio


---

 senza aromi

---

 senza grassi

---

 V = grassi vegetali  
A = grassi animali

---

 prodotto vegan


### tipo di confezione

 busta


---

 latta


---

 vaso


---

 barattolo

---

 bottiglia

---

 astuccio



# Indice

## **01. Basi**

Basi latte basso dosaggio	11
Basi latte medio dosaggio	13
Basi latte alto dosaggio	15
Basi predosate	17
Basi frutta	19
Basi Professional	21
Base per mousse da banco	23
Linea Minou per GX	23

## **02. Miglioratori**

Miglioratori di struttura	27
Miglioratori di sapore	29

## **03. Soft**

Basi per gelato Soft	33
----------------------	----

## **04. Complet**

Complet Crema	37
Complet Frutta	39
Tao	43
Tao Monorigine	43

## **05. Le Paste**

Le Frutte	47
i Puri	49
Le Classiche	51
Le Coperture	55

## **06. Variegati**

Gnam!	59
Gnam! Crock	59
I Paciugotti	61
Variegati Crema	63
Variegati Frutta	63

## **07. Le Decorazioni**

Topping	67
Crumble	69
Granelle	71
Amarene	71
Prodotti Vari	73

## **08. Semplicemente semifreddo**

Le Basi per semifreddo	77
Gelygel	79
Preparato per gelatina	79
Sine	81
Masterfruit	81
Forno Mix	83
Creme istantanee	83

## **09. Linea Bar**

Crepes & Waffle Mix	87
Dolci al Cucchiaino	89
Granite tradizionali	91
Granite Siciliane	91
Insaporitori	93
Bostonciocch	95
Thè	96
Sorbetti e Creme Fredde	96





---

# 01

---

## **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

<b>BASELAT 50</b> A003086  Leggero gusto di latte	50 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di latte intero C	10 buste da 1 kg 	•			•		
<b>GRANULAT 50</b> A003080  Leggero gusto di latte	50 g di prodotto + 250-300 g di zucchero + 1 litro di latte intero C	10 buste da 1 kg 	•				A	
<b>GRANULPANN 50</b> A003075  Deciso gusto di panna	50 g di prodotto + 250-300 g di zucchero + 1 litro di latte intero C	10 buste da 1 kg 	•				A	

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











								
<b>BASE ELSA 100</b> A007375  Leggero gusto di panna vaniglia	100 g di prodotto + 220 g di zucchero + 1 litro di latte intero   F/C	10 buste da 1 kg  	•				V	
<b>BASE MASTER 100</b> A003132  Leggero gusto di latte vaniglia	100 g di prodotto + 230 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	10 buste da 1 kg  	•				V	
<b>BASE MASTER PANNA 100</b> A003139  Gusto di panna	100 g di prodotto + 230 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	10 buste da 1 kg  	•				V	
<b>BASE NATURALAT 100</b> A003148  Delicato gusto di latte. <b>La più naturale delle basi</b> Gelatitalia	100 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	10 buste da 1 kg  	•	•	•			
<b>BASE RAFFINATA</b> A003130  Delicato gusto di latte	100 g di prodotto + 230-250 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	2 buste da 5 kg  	•				V	
<b>GRANULAT 100 S</b> A003119  Delicato gusto di latte	100 g di prodotto + 230-250 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	2 buste da 5 kg  	•				V	
<b>BASE NATURALAT 150</b> A003144  Delicato gusto di latte. <b>La più naturale delle basi</b> Gelatitalia	110 g di prodotto + 225 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	3 buste da 3 kg  	•	•	•			







## Basi latte alto dosaggio

								
<b>BASE MASTER 200</b> A003153  leggero gusto di panna e vaniglia	200 g di prodotto + 200 g di zucchero + 1 litro di latte intero   C	2 buste da 5 kg  	•				V	
<b>BASE MASTER SPECIAL W</b> A003347  leggero gusto di panna	175 g di prodotto + 140 g di zucchero + 565 ml di acqua + 120 ml di panna   C	2 buste da 5 kg  	•		•	•		
<b>BASE REALE 250</b> A003171  Gusto di latte leggermente vanigliato	250 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di acqua o latte   C	2 buste da 5 kg  	•				V	





## Basi predate

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.











								
<b>BASE GALATTICA</b> A003237  Leggero gusto di latte vanigliato	5,5 kg di prodotto + 14 litri di latte intero + 1 litro di panna fresca   C	2 buste da 5,5 kg  	•					V
<b>BASE ITALIA</b> 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  	•					A
<b>GRANULMIX F</b> A003165  Leggero gusto di panna e vaniglia	330 g di prodotto + 670 ml di acqua   C	2 buste da 5 kg  	•					A
<b>GRANULMIX MILK</b> A003202  Deciso gusto di panna	330 g di prodotto + 670 ml di acqua   C	2 buste da 5 kg  	•					V
<b>BASE VEGAN</b> A008373  Gusto delicato. <b>Fonte di fibre</b>	1,4 kg di prodotto + 2,6 litri di acqua calda   F	8 buste da 1,4 kg  	•	•		•		•
<b>BASE ELISA</b> A006513  Leggero gusto di panna e vaniglia. <b>Senza lattosio</b>	1,5 kg di prodotto + 2,8 litri di acqua   C	6 buste da 1,5 kg  	•	•				V







## Basi frutta

								
<b>BASE FRUTTA PIU</b> A003413  Base predosata	1 kg di prodotto +1,6 litri di acqua + 1,4 kg di frutta   F	10 buste da 1 kg  	●	●	●	●		
<b>BONFRUTTA</b> A003394	2,5 kg di prodotto + 10,5 kg di zucchero + 17 litri di acqua   C	10 buste da 1 kg  	●	●	●	●		
<b>FRIOFRUTTA 50</b> A003400	200 g di prodotto + 800 g di zucchero + 1,5 litri di acqua + 1,5 kg di frutta fresca   F	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.



## Basi Professional

**Professional Crema e Professional Frutta** sono i due prodotti fondamentali della linea Gelatitalia Lab. Sono versatili: da utilizzare sia a caldo che a freddo, permettono di ottenere un gelato che soddisferà i palati più esigenti, ad etichetta corta, eccezionalmente buono e attraente in vetrina.

**Le due basi non contengono aromi, grassi vegetali ed emulsionanti.**

								
<b>PROFESSIONAL CREMA</b> A008862  Delicato gusto di latte	100 g di prodotto + 140 g di zucchero + 570 ml di latte + 190 ml di panna   F/C	10 buste da 1 kg  	•	•	•			
<b>PROFESSIONAL FRUTTA</b> A008861	140 g di prodotto + 400 di zucchero + 30 g di destrosio + 430 g di acqua   F/C	10 buste da 1 kg  	•	•	•	•		•



GELATITALIA









**Gelatitalia Lab** è una linea con una missione chiara: creare prodotti di altissima qualità che soddisfino due esigenze fondamentali. La prima è quella di offrire un gelato che sia un vero piacere per il palato e per gli occhi, dalla consistenza perfetta e che mantenga la ricchezza del gusto, la cremosità e la spatolabilità nel tempo. La seconda è quella di realizzare un gelato dall'etichetta pulita e corta con ingredienti naturali e sicuri per il consumatore.

















## Base per mousse da banco

								
<b>BASE ERIKA</b> 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   F	10 buste da 1 kg  	•				V	

## Linea Minou per GX

								
<b>BASE FIORDILATTE</b> A005747  gusto neutro	650 g di prodotto + 1,25 litri di latte + 200 ml di panna   F	15 buste da 0,65 kg  	•				V	
<b>BASE FRUTTA</b> A006138	625 g di prodotto + 1 litro di acqua + 875 g di frutta   F	15 buste da 0,625 kg  	•	•	•	•		
<b>BASE CACAO</b> A006137	1 kg di prodotto + 1,5 litri di latte   F	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.



---

# O2

---

## 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.

---



## 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.












						
<b>FINEGEL</b> A001247  Prodotto in pasta da aggiungere alla miscela base per gelati alla frutta, per conferire una migliore emulsione	3-5 g per 1 kg di miscela	2 latte da 5 kg		•	•	
<b>FORZA 30</b> A003066  Da aggiungere alle basi latte pastorizzate per ottenere una struttura più stabile e compatta	20-30 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg		•		
<b>NEUTRO PURO</b> A006725  Per gelato alle creme, per una struttura cremosa ed omogenea	5 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg		•	•	
<b>NEUTRO U.M.</b> A002939  Per gelato alle creme, neutro con ottime capacità addensanti, emulsionanti e stabilizzanti	10 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg		•	•	





## 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.

					
<b>CHEESECAKE PIU'</b> A003107  Per ottenere un gelato al formaggio al gusto del tipico dolce americano	50 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg 	•		
<b>LIMONE SUPER 50 SL</b> A003408  Prodotto aromatizzante per gelato al limone	40-50 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg 	•	•	•
<b>GRAN LEMON</b> A001251  Pasta concentrata per gelato e creme pasticcere	20-25 g per 1 kg di miscela	6 vasi da 2 kg 	•	•	•
<b>GRANYOGO</b> A003070  Prodotto in polvere per ottenere un gelato allo yogurt dal sapore tipico	30-40 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg 	•		
<b>PIU'PANNA</b> A001276  Pasta concentrata al gusto di panna per esaltare il sapore dei gelati alle creme e fiordilatte	3-5 g per 1 kg di miscela	2 latte da 3 kg 	•	•	•



---

# O3

---

## 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.

---







## Basi per gelato Soft

☐	☐	☐	☒ ☒ ☒
<b>CIOCCOLATO</b> A003570	1 kg + 2,5 litri di latte intero o acqua	busta da 1 kg 10 buste per cartone ☐	●
<b>FIOR DI LATTE</b> A003579	1 kg + 2,5 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone ☐	●
<b>FRAGOLA</b> A003453	1,2 kg + 3 litri di acqua	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone ☐	● ●
<b>LEMONCOMPLET</b> A003441	1,2 kg + 3 litri di acqua	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone ☐	●
<b>VANIGLIA</b> A002956	1 kg + 2,5 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone ☐	●
<b>YOGURT SOFT SPECIAL</b> A003587	1 kg + 2,5 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone ☐	●





---

# O4

---

## 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 semplificarci il lavoro senza il minimo compromesso a livello di gusto, non ne potrai più fare a meno!

COM  
PLET

---



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.

## Completo Crema

			  
<b>CHEESECAKE</b> A003559  Dolce tipico americano, con formaggio quark	1 kg + 2,8 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
<b>CIOCO LATTE</b> A003517  Cioccolato al latte	2 kg + 3 litri di latte intero caldo	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
<b>CIOCOCREMA EXTRA</b> A008375  Cioccolato fondente, cremoso e aromatico	1,5 kg + 1,45 litri di acqua calda + 580 ml di panna + 350 g di cioccolato fondente fuso	busta da 1,5 kg 8 buste per cartone 	●
<b>COCCO</b> A003534	1 kg + 3 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
<b>COFFEQUIK</b> A003499	1 Kg + 2,5 litri di latte intero + 400 ml di panna	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
<b>FIORDILATTE</b> A003503	1 Kg + 2,5 litri di latte intero + 300 ml di panna	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
<b>FLORISO</b> A008374  Torta di riso fiorentina a base di frolla e crema all'uovo	1,7 kg + 2,5 litri di acqua calda	busta da 1,7 kg 6 buste per cartone 	●
<b>MOU</b> A008294	1,2 kg + 3 litri di latte caldo	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●
<b>YOGURT</b> A008295	1,1 kg + 3 litri di latte tiepido	busta da 1,1 kg 10 buste per cartone 	●
<b>YOGURT senza lattosio</b> A008775	1,1 kg + 3 litri di acqua	busta da 1,1 kg 10 buste per cartone 	● ●

I preparati della linea complet frutta ti permettono di realizzare gustosissimi gelati con la sola aggiunta di acqua e senza pastorizzazione. Soddisfano perfettamente le esigenze di celiaci e intolleranti al lattosio e garantiscono ai tuoi clienti un'esperienza di gusto sempre sorprendente.





## Completo Frutta

			  
<b>ACE</b> A008315	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>ANANAS</b> A008316	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>ANGURIA</b> A008317	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>BANANA</b> A008318	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>FRAGOLA</b> A008319	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>FRUTTI DI BOSCO</b> A008320	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>LAMPONE</b> A008321	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>LEMONCOMPLET plus sl</b> A003436	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 
<b>LEMONCOMPLET</b> A003441	1,2 kg + 2,7- 2,8 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	
<b>LIME</b> A008336	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	 





## Complet Frutta

			  		
<b>MANGO</b> A008327	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
<b>MANGO E PESCA</b> A008328	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
<b>MELA VERDE</b> A008330	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
<b>MELONE</b> A008332	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
<b>MORA</b> A008333	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
<b>PESCA</b> A008334	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
<b>POMPELMO ROSA</b> A008335	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	











# Tao

**intenso, aromatico, seducente.**

Con le nostre 6 deliziose basi complete potrai creare un gelato al cioccolato a regola d'arte. La linea Completo 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.

## Tao

			  
<p><b>TAO BIANCO</b> A008349</p> <p>Cioccolato bianco, dal gusto delicato e dal leggero sentore di vaniglia. Ricco di burro di cacao e latte.</p>	<p>1,5 kg + 2,5 litri di acqua calda (max 65°C)</p>	<p>busta da 1,5 kg 6 buste per cartone</p> 	<p>•</p>
<p><b>TAO NERO</b> A003516</p> <p>Cioccolato fondente, dal gusto forte e definito del cacao.</p>	<p>2 kg + 3 litri di acqua calda (max 65°C)</p>	<p>busta da 1 kg 10 buste per cartone</p> 	<p>• •</p>

## Tao Monorigine

			  
<p><b>TAO ECUADOR</b> A007625</p> <p>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.</p>	<p>1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)</p>	<p>busta da 1,8 kg 6 buste per cartone</p> 	<p>• •</p>
<p><b>TAO PERU</b> A007627</p> <p>Cioccolato dalle note delicate e aromatiche, che rivelano un'intensa e spiccata personalità.</p>	<p>1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)</p>	<p>busta da 1,8 kg 6 buste per cartone</p> 	<p>• •</p>
<p><b>TAO SANTO DOMINGO</b> A007626</p> <p>Cioccolato con marcato carattere di cacao, sottolineato da un piacevole gusto amaro con note floreali e fruttate persistenti.</p>	<p>1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)</p>	<p>busta da 1,8 kg 6 buste per cartone</p> 	<p>• •</p>
<p><b>TAO SAO TOME</b> A007628</p> <p>Cioccolato dal sapore intenso e complesso, ricco di cacao tostato e fresche note fruttate di albicocca, frutti rossi, agrumi e un sentore di tè.</p>	<p>1,8 kg + 2,2 litri di acqua calda (max 65°C)</p>	<p>busta da 1,8 kg 6 buste per cartone</p> 	<p>• •</p>





---

# 05

---

## 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 permetteranno di offrire al tuo cliente sapori che profumano di stagionalità, regionalità e tradizione inimitabili!

---



Le paste per gelato alla frutta Gelatitalia sono dei preparati ottenuti a partire da frutta fresca in pezzi, purea o succo utilizzabili in abbinamento alle basi per creare gelati senza pari. Selezionatissime e di altissima qualità, sono ideali per intolleranti al lattosio, vegani e celiaci

## Le Frutte

			  
ANANAS A001126	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
BANANA A001135	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
FRAGOLA A001148	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
FRAGOLINA DI BOSCO A001151	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
FRUTTI DI BOSCO A001157	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
LAMPONE A001160	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
MANGO A006944	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
MELONE A001173	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
MIRTILLO A001180	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
PASSION FRUIT A006949	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
PESCA A001186	100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  



I PURI



GELATERIA

SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Per la qualità del prodotto, l'azienda si avvale di materie prime naturali e non ricorre a prodotti di sintesi. Il prodotto è privo di additivi, coloranti, aromi e conservanti. È adatto per uso alimentare e per la pasticceria. Contiene tracce di latte e uova. Per informazioni, visitate il sito [www.gelateria.it](http://www.gelateria.it).

Any handling, processing, or use of this material is not recommended. This product is not intended for use in dry food, dry feed, or plastic packaging. After use, please dispose of the material in a safe and appropriate manner. For more information, visit the website [www.gelateria.it](http://www.gelateria.it).

En raison de la composition du produit, il n'est pas recommandé de l'utiliser dans les aliments secs, les aliments pour animaux ou les emballages en plastique. Après utilisation, veuillez éliminer le produit de manière sûre et appropriée. Pour plus d'informations, visitez le site [www.gelateria.it](http://www.gelateria.it).



100% METAL



GELATERIA

SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA

I PURI





















































100% METAL



## 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.

			  
<b>ARACHIDI</b> A001492	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>MANDORLA DOLCE</b> A001408	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP</b> A001430	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>NOCCIOLA ND</b> A001433	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>NOCCIOLA S</b> A001414	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP</b> A001446	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>PISTACCHIO PURO SICILIA</b> A001470	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>PISTACCHIO PURO SC</b> A001457	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>PISTACCHIO PURO E</b> A001507	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>PISTACCHIO COLOSSEO</b> A001511	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>PESTO DI PISTACCHIO</b> A008783	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.


































						
<b>ANDALUSIA</b> A001257	40-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>AMARETTO</b> A001364	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	
<b>AMORINO</b> A001366	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>BISCOTTELLA</b> A006952	70-80 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	
<b>CAFFE' EXTRA</b> A000190	30-40 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>CARAMEL</b> A001228	40-60 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>CASSATA</b> A001374	180-220 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>CHEWING GUM</b> A001343	50-70 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>CIOCOB</b> A001483	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•		
<b>COCCO</b> A001239	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>CREMA VALENTINA</b> A001337	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	
<b>CREMOVO</b> A001330	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	



## Le Classiche

			
CROCCANTINO RHUM A001376	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
GIANDUIA A001401	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	 
LIQUIRIZIA A001254	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	 
MALAGA A001260	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
MARRONS GLACES A001403	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	 
MENTA A001347	30-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
MENTA BIANCA A001273	30-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
MOU A001340	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
NOCE RAFFINATA A001440	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
NON TI SCORDAR A001356	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  

## Le Classiche



















			  
<b>PANNA COTTA</b> A001279	70-80 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>ROKCROK</b> A001487	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	  
<b>TIRAMISU'</b> A001288	80-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	  
<b>TORRONCINO</b> A001476	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	  
<b>TORTA PARADISO</b> A001325	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	  
<b>VANIGLIA</b> A001296	40-60 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>VANIGLIA THAITY</b> A001301	25 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
<b>ZABAIONE</b> A005734	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	  
<b>ZUPPA INGLESE</b> A005735	30-50 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   





## 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.

		  
<b>COPERTURA</b> A001391	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	
<b>COPERTURA MAGNUM DS BIANCA</b> A001382	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	
<b>COPERTURA MAGNUM DS FONDENTE</b> A001380	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	 
<b>COPERTURA MAGNUM DS MANDORLA</b> A008786	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	
<b>COPERTURA MAGNUM DS NOCCIOLA</b> A008785	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	
<b>COPERTURA MAGNUM DS PISTACCHIO</b> A008784	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	



---

# 06

---

## 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!















## *Gnam!*

I variegati Gnam! sono l'ideale per realizzare gustosissimi cremini in vaschetta, per farcire o ricoprire deliziosi semifreddi o per decorare ogni tua creazione.

Spalma, farcisci, ricopri, riempi: qualsiasi sia l'uso più adatto a te, la linea Gnam! sarà il tuo asso nella manica. Inoltre, oggi diventa ancora più creativa grazie alle irresistibili inclusioni croccanti della linea Gnam! Crock.



## Gnam!

		  
<b>CLASSICA</b> A001631	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●
<b>BIANCA</b> A001626	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●
<b>FONDENTE</b> A007586	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●
<b>MOU SALE'</b> A005726	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●
<b>PISTACCHIO</b> A005727	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●

## Gnam! Crock

		  
<b>BONITA</b> A007632	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	
<b>COCHITA</b> A008298	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●
<b>LIMONE</b> A008297	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	
<b>SALE'</b> A008355	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	●

“I Paciugotti” è una linea di golosi variegati a base di cacao e noccioline con aggiunte di biscotti, cereali, torroncino e wafer in piccoli pezzi. I suoi giochi di consistenze, sono il segreto per rendere i tuoi gelati irresistibili e conquistare anche i palati più esigenti!

**i Paciugotti**



## I Paciugotti

☐	☒	✖ ✂ ↻
<b>BISCOTTO</b> A006970	latta da 3 kg 2 latte per cartone ☐	
<b>BISCOTTO senza glutine</b> A008367	latta da 3 kg 2 latte per cartone ☐	•
<b>CEREALI</b> A001616	latta da 3 kg 2 latte per cartone ☐	
<b>TORRONCINO</b> A001604	latta da 3 kg 2 latte per cartone ☐	•
<b>WAFER</b> A001608	latta da 3 kg 2 latte per cartone ☐	












La scelta di ingredienti di primissima qualità si aggiunge all'affidabilità dei nostri processi di lavorazione per fornirti un prodotto perfetto. In questa linea di variegati alla crema e alla frutta puoi trovare tutto il necessario per dare una spinta in più alle tue creazioni.





## Variegati Crema

		  
<b>MOU</b> A005737	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	●
<b>ZUPPA INGLESE</b> A008293	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	

## Variegati Frutta

		  
<b>AMARENA</b> A008434	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	● ● ●
<b>ARANCIA</b> A007603	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	● ● ●
<b>FICO</b> A005729	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	● ● ●
<b>FRAGOLA</b> A000210	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	● ● ●
<b>FRUTTI DI BOSCO</b> A000211	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	● ● ●
<b>MANGO</b> A006950	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	● ● ●
<b>PASSION FRUIT</b> 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.

---





## Topping

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

		  
<b>AMARENA</b> A000329	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  
<b>CAFFE'</b> A000337	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  
<b>CAMEL</b> A000345	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  
<b>CIOCCOLATO</b> A000350	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  
<b>FRAGOLA</b> A000352	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  
<b>FRUTTI di BOSCO</b> A000651	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  
<b>NOCCIOLA</b> A000637	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	  



## Crumble

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












		  
<b>CACAO</b> A008776	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
<b>CARAMELLO</b> A008777	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
<b>CLASSICO</b> A008778	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
<b>FRUTTI ROSSI</b> A008779	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
<b>LIMONE</b> A008782	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
<b>NOCCIOLA</b> A008780	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
<b>PISTACCHIO</b> A008781	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	













## Granelle

		  		
GRANELLA DI BISCOTTI SPECULOOS A005618	busta da 1 kg 10 buste per cartone 		•	
GRANELLA DOLCE AMARO A000031	busta da 2 kg 4 buste per cartone 		•	
GRANELLA MERINGA A000032	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	•	•	
GRANELLA NOCCIOLA A006594	busta da 3 kg 6 buste per cartone 	•	•	•
GRANELLA NOCCIOLA PRALINATA A000027	busta da 1 kg 12 buste per cartone 	•	•	•
GRANELLA PISTACCHIO A003321	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	•	•	•

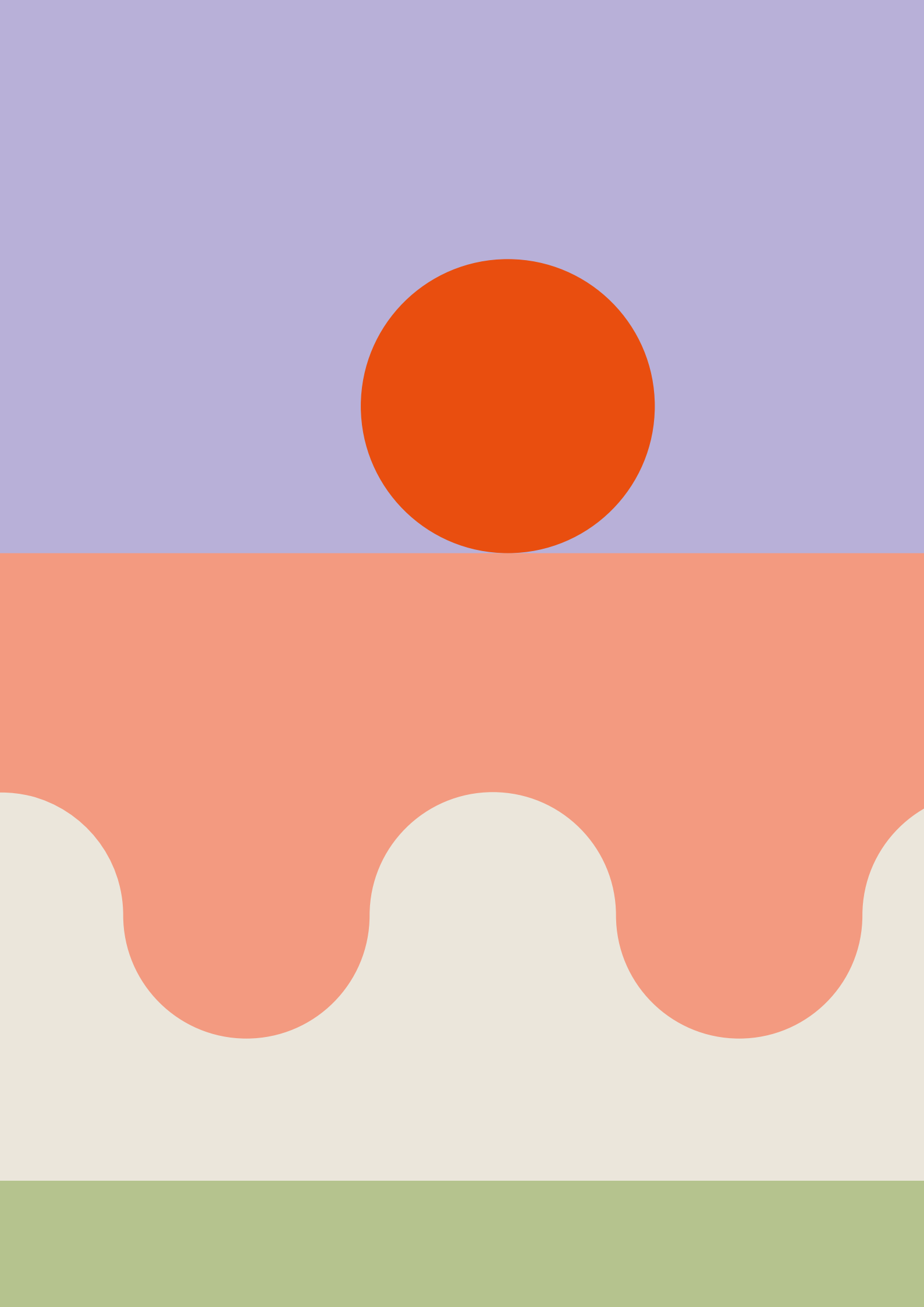
## Amarene

		  		
AMARENE SPECIAL A001577	latta da 5 kg 4 latte per cartone 	•	•	•

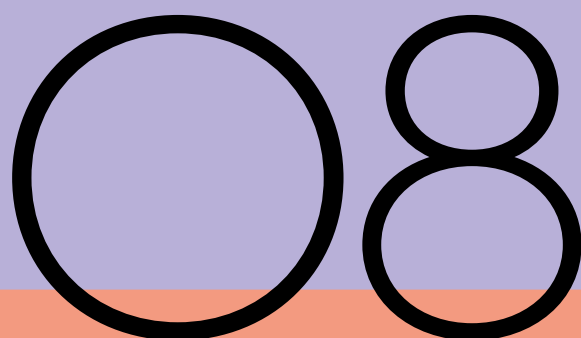


## Prodotti Vari

		  
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 A005243	busta da 0,2 kg 18 buste per cartone 	• • •
CAFFE' SOLUBILE A005235	busta da 0,2 kg 18 buste per cartone 	• • •
DEXTROMIX A003284	busta da 5 kg 2 buste per cartone 	•
GRANULAIT MAGRO A005612	busta da 1 kg 6 buste per cartone 	•
LIQUIRIZIA in POLVERE A003311	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!



GELATITALIA

designer



## Le Basi per semifreddo

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

								
<b>ALTEA</b> A007496  Base leggera e vellutata, dal gusto neutro. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.	500 g di prodotto + 1 litro di latte intero   F	6 buste da 1 kg  	•		•		V	
<b>DALIA</b> A008283  Base leggera e vellutata, <b>senza lattosio</b>	250 g di prodotto + 500 ml di latte delattosato   F	6 buste da 1 kg  	•	•	•		V	
<b>IRIS FIORDILATTE</b> A002986  Base dal gusto delicato. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.	250 g di prodotto + 500 ml di latte intero   F	10 buste da 1 kg  	•				V	
<b>IRIS CACAO</b> A004219  base per semifreddo al cacao. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.	250 g di prodotto + 500 ml di latte intero   F	10 buste da 1 kg  	•				V	
<b>IRIS YOGURT</b> A006964  base per semifreddo al gusto di yogurt. Può essere utilizzata sia a temperatura positiva che negativa.	250 g di prodotto + 500 ml di latte intero   F	10 buste da 1 kg  	•				V	
<b>MASTER MOUSSE</b> A003029  stabilizzante per panna per la preparazione di mousse, bavaresi e semifreddi	150 g di prodotto + 1 litro di panna   F	10 buste da 1 kg  	•		•	•		



















## 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.

			  
<b>CIOCCOLATO FONDENTE</b> A001575  Gelatina pronta all'uso al gusto di cioccolato fondente	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
<b>LIMONE</b> A008787  Gelatina pronta all'uso al gusto di limone	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
<b>FRAGOLA</b> A008788  Gelatina pronta all'uso al gusto di fragola	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
<b>NEUTRA</b> A001570  Gelatina trasparente pronta all'uso dal gusto neutro	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
<b>PRONTO GLASSA</b> A006619  Preparato in polvere per glasse, da utilizzare insieme alle creme della linea Gnam!	140 g di prodotto + 220 ml di panna + 225 g Gnam!	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	  













## Preparato per gelatina

			  
<b>CRYSTALGEL</b> A006571  Preparato in polvere per gelatina neutra	20 g di prodotto + 250 ml di acqua	barattolo da 0,24 kg 	  



## Sine

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

						
<b>ALKERMES</b> A007424	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone		•	•	•
<b>BENEVENTO</b> A007427	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone		•	•	•
<b>CREOLA (RHUM)</b> A007431	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone		•	•	•
<b>MARASCHINO</b> A007433	1 kg di prodotto + 12-15 kg di sciroppo di zucchero	vaso da 1 kg 4 vasi per cartone		•	•	•
<b>VANIGLIA</b> 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.

						
<b>FRAGOLA</b> A005731	150 g per kg di miscela base per semifreddi	latta da 3 kg 2 latte per cartone		•	•	•
<b>FRUTTI di BOSCO</b> A005732	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 pasticciere senza glutine realizzabili a freddo e a caldo e creme al mascarpone per gustosissimi tiramisù.






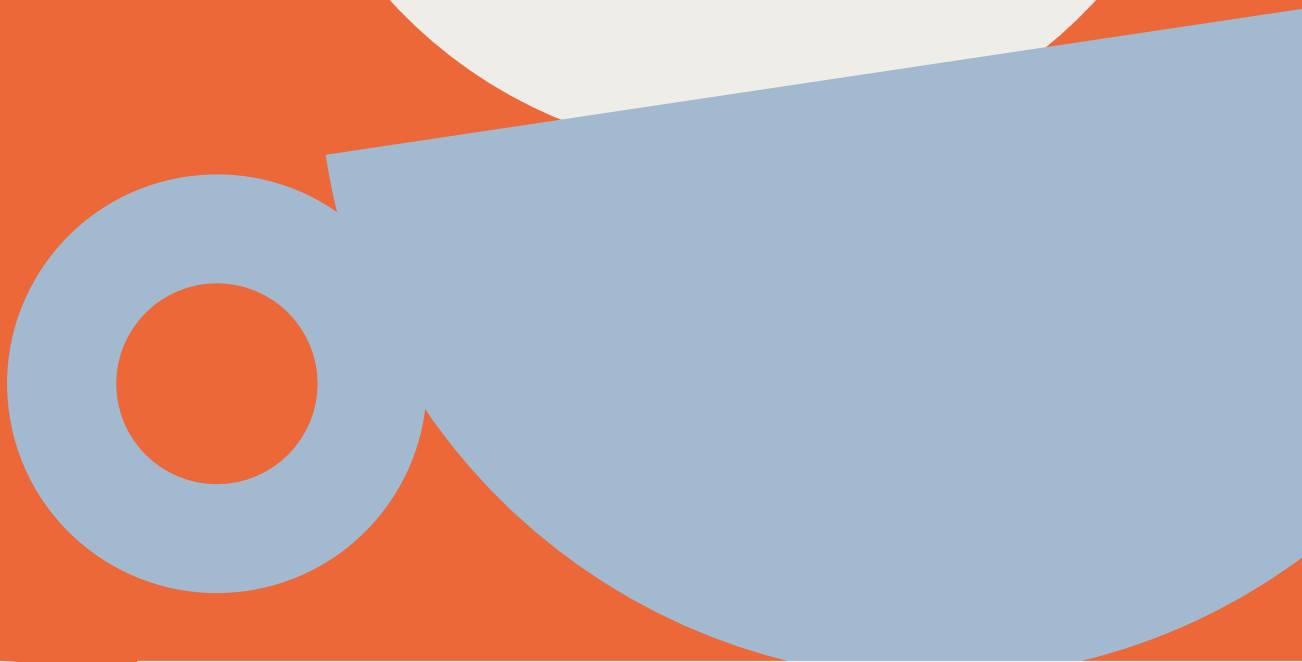


## Forno Mix

			  
<b>PAN DI SPAGNA</b> A006553  Preparato in polvere per pan di spagna	500 g prodotto + 270 ml di acqua	busta da 1 kg 6 buste per cartone	
<b>PASTA FROLLA</b> A006555  Preparato in polvere per pasta frolla	400 g di prodotto + 120 g di burro + 50 ml di acqua a temperatura ambiente	busta da 0,8 kg 6 buste per cartone	 ●
<b>PASTA FROLLA senza glutine</b> A006731  Preparato in polvere per 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	 ● ●
<b>MERINGA</b> A006556  Preparato in polvere per meringa	500 g prodotto + 145 ml di acqua	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone	 ● ●

## Creme istantanee

			  
<b>PASTIQUIK</b> A002945  preparato in polvere per la preparazione a freddo della crema pasticcera	300 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 0,9 kg 6 buste per cartone	 ●
<b>PASTIQUIK A CALDO</b> A006557  preparato in polvere per la preparazione a caldo della crema pasticcera	250 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 1 kg 6 buste per cartone	 ●
<b>CREMA TIRAMISU'</b> A004297  preparato in polvere per la preparazione a freddo di una crema al gusto di mascarpone	136 g di prodotto + 1 litro di panna fredda	busta da 1 kg 6 buste per cartone	 ●
<b>TIRAMISU MIX</b> A006732  preparato in polvere per la preparazione a freddo di una crema al gusto di mascarpone	150 g di prodotto + 100 ml di panna fresca + 250 g di mascarpone fresco	busta da 0,9 kg 6 buste per cartone	 ●



---

# 09

---

## 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!





## 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.








			  
<b>CREPES MIX</b> A004186	500 g prodotto + 1 litro di latte e/o acqua	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone 	
<b>CREPES MIX senza glutine</b> A006819	500 g di prodotto + 750 ml di latte	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone 	●
<b>CREPES MIX VANIGLIA(*)</b> A006204	1 kg prodotto + 1,5 litri di latte	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	
<b>CREPES MIX PISTACCHIO(*)</b> A006206	1 kg prodotto + 1,5 litri di latte	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	
<b>CREPES MIX FRAGOLA (*)</b> A006208	1 kg prodotto + 1,5 litri di latte	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	
<b>WAFFLE MIX</b> 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



## Dolci al Cucchiaino

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



			  
<b>BAVARESE</b> A007501	250 g di prodotto + 250 ml di latte caldo + 250 g di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	 
<b>BUDINO CACAO</b> A004267	160 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	   
<b>BUDINO VANIGLIA</b> A004274	140 g di prodotto + 1 litro di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone	   
<b>CREMA CATALANA</b> A004284	400 g di prodotto + 1 litro di latte intero + 1 litro di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	 
<b>PANNA COTTA</b> A004318	140 g di prodotto + 600 ml di latte intero + 400 ml di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone	  






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.



## Granite tradizionali

						
<b>ANGURIA</b> A004768	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>ARANCIA</b> A004780	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>AMARENA</b> A004754	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>FRAGOLA</b> A004800	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>LIMONE</b> A004854	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>MANGO</b> A006509	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>MENTA</b> A004729	630 di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 0,630 kg 20 buste per cartone		•	•	•
<b>NEUTRA</b> 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		•	•	•

## Granite Siciliane

						
<b>CAFFE' SPECIAL</b> A004486	750 di prodotto + 2 litri di acqua + 6/8 caffè espresso	busta da 0,75 kg 20 buste per cartone		•	•	
<b>CEDRO</b> A005760	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	•
<b>FRAGOLINA DI BOSCO</b> A006507	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	•
<b>LIMONE</b> A004886	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	•
<b>MANDORLA</b> A006508	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	



## Insaporitori

			  
<b>AMARENA</b> A000699	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>ANGURIA</b> A000704	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>ARANCIA</b> A000698	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>COLA</b> A000700	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>FRAGOLA</b> A000702	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>FRUTTI DI BOSCO</b> A000708	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>LIMONE</b> A000695	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
<b>MENTA</b> A000697	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   

vendita unità minima: 1 cartone per gusto con 1 pompetta per cartone INCLUSA



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.















## Bostonciocch

					
ARANCIA e CANNELLA A005748	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 A003631	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 	•		
FONDATE 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 	•	•	•
BIANCA A003646	1 kg prodotto + 4 litri latte intero	barattolo da 1 kg 8 barattoli / cartone 	•		



## Thè

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

			
<b>LIMONE</b> A005044	100 g + 1 litro di acqua	busta da 0,5 kg 20 buste per cartone 	  
<b>PESCA</b> A005073	100 g + 1 litro di acqua	busta da 0,5 kg 20 buste per cartone 	  

## 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.

			
<b>SORBETTO LIMONE</b> A003005	1,3 kg di prodotto + 4 litri di acqua	busta da 1,3 kg 12 buste per cartone 	
<b>CREMA CAFFE' SUPERMIX</b> A004456	1 kg di prodotto + 2 litri di latte intero + 500 ml di panna fresca	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	
<b>CREMA CAFFE' W</b> A004581	1 kg di prodotto + 2 litri di acqua	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	



 **GELATITALIA**

**una divisione Granulati Italia S.p.A.**

Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY - T +39 035 4824335/6  
**www.gelatitalia.it** info@gelatitalia.it

