T20
LINE

TAO

La linea speciale Gelatitalia dedicata alle basi per gelato al cioccolato: con le 5 diverse basi complete del nostro catalogo potrai creare un gelato artigianale al cioccolato a regola d'arte, assecondando il tuo estro e il gusto della tua clientela. Facili e veloci da utilizzare: richiedono solo l'aggiunta di acqua e non serve la pastorizzazione.

The special Gelatitalia line dedicated to the bases for chocolate ice cream: with the 5 different bases from our catalogue, you can create a perfect artisanal chocolate ice cream, according to your inspiration and the taste of your customers.
Quick and easy to use: they only require the addition of water and do not need pasteurization.

TAO Nero

Senza glutine / Gluten free
Senza latte e derivati
Without milk and dairy products
Senza grassi idrogenati
Without hydrogenated fats
No OGM / No GMOs

DOSAGGIO
2 kg di prodotto
+ 3 litri di acqua calda

DOSAGE
2 kg product
+ 3 liter hot water

Un fondente di straordinaria bontà da preparare con la sola aggiunta di acqua per mantenere il gusto forte e definito del cacao. Senza latte e derivati, è un prodotto perfetto per i tuoi clienti intolleranti al lattosio.

A dark chocolate of extraordinary goodness to be prepared with only the addition of water to maintain the strong and defined taste of cocoa. Without milk and dairy products, it is a perfect product for your customers intolerant to lactose.

1 kg
10 buste / bags

TAO
NERO

TAO Bianco

Senza glutine / Gluten free
Senza grassi idrogenati
Without hydrogenated fats
No OGM / No GMOs

DOSAGGIO
1,5 kg di prodotto
+ 2,5 litri di acqua calda

DOSAGE
1,5 kg product
+ 2,5 liter hot water

Preparato completo per un cremoso gelato al cioccolato bianco, ricco di burro di cacao e latte, dal gusto delicato e dal leggero sentore di vaniglia.

Complete preparation for a creamy white chocolate ice cream, rich in cocoa butter and milk, with a delicate taste and a hint of vanilla.

1,5 kg
6 buste / bags

TAO BIANCO

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

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

MONORIGINE

TAO

TAO PERU Monorigine

Senza glutine / Gluten free
Senza latte e derivati
Without milk and dairy products
Senza grassi idrogenati
Without hydrogenated fats
No OGM / No GMOs

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

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

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

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

1,8 kg

6 buste / bags

TAO
PERU
MONORIGINE

TAO SÃO TOMÉ Monorigine

Senza glutine / Gluten free
Senza latte e derivati
Without milk and dairy products
Senza grassi idrogenati
Without hydrogenated fats
No OGM / No GMOs

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

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

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

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

1,8 kg
6 buste / bags

Tao
SÃO TOMÉ
MONORIGINE

TAO Ecuador Monorigine

Senza glutine / Gluten free
Senza latte e derivati
Without milk and dairy products
Senza grassi idrogenati
Without hydrogenated fats
No OGM / No GMOs

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

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

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

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

1,8 kg
6 buste / bags

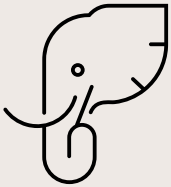
TAO
ECUADOR
MONORIGINE

SCHEDA AROMATICA

I Tao Monorigine sono prodotti utilizzabili anche in macchine per gelato soft

TAO PERÙ Monorigine

CACAO	●●●●○
AMARO	●●●○○
DOLCE	◐○○○○
VANIGLIA	◐○○○○
ACIDO	●●○○○
FRUTTATO	○○○○○



TAO SÃO TOMÉ Monorigine

CACAO	●●●●○
AMARO	●●●●●
DOLCE	●●●○○
VANIGLIA	●○○○○
ACIDO	●●○○○
FRUTTATO	●●●●○

TAO Ecuador Monorigine

CACAO	●●●●○
AMARO	●●○○○
DOLCE	●●●○○
VANIGLIA	●○○○○
ACIDO	●●●○○
FRUTTATO	●●●○○

TAO

GELATITALIA

una divisione Granulati Italia S.p.A.
Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY - T +39 035 4824335/6
www.granulati-italia.it info@granulati-italia.it
www.gelatitalia.it