

T20

LI
NE

TAO

La linea speciale Gelatitalia dedicata alle basi per gelato al cioccolato: con le 6 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 6 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



T20

N E R O

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.*



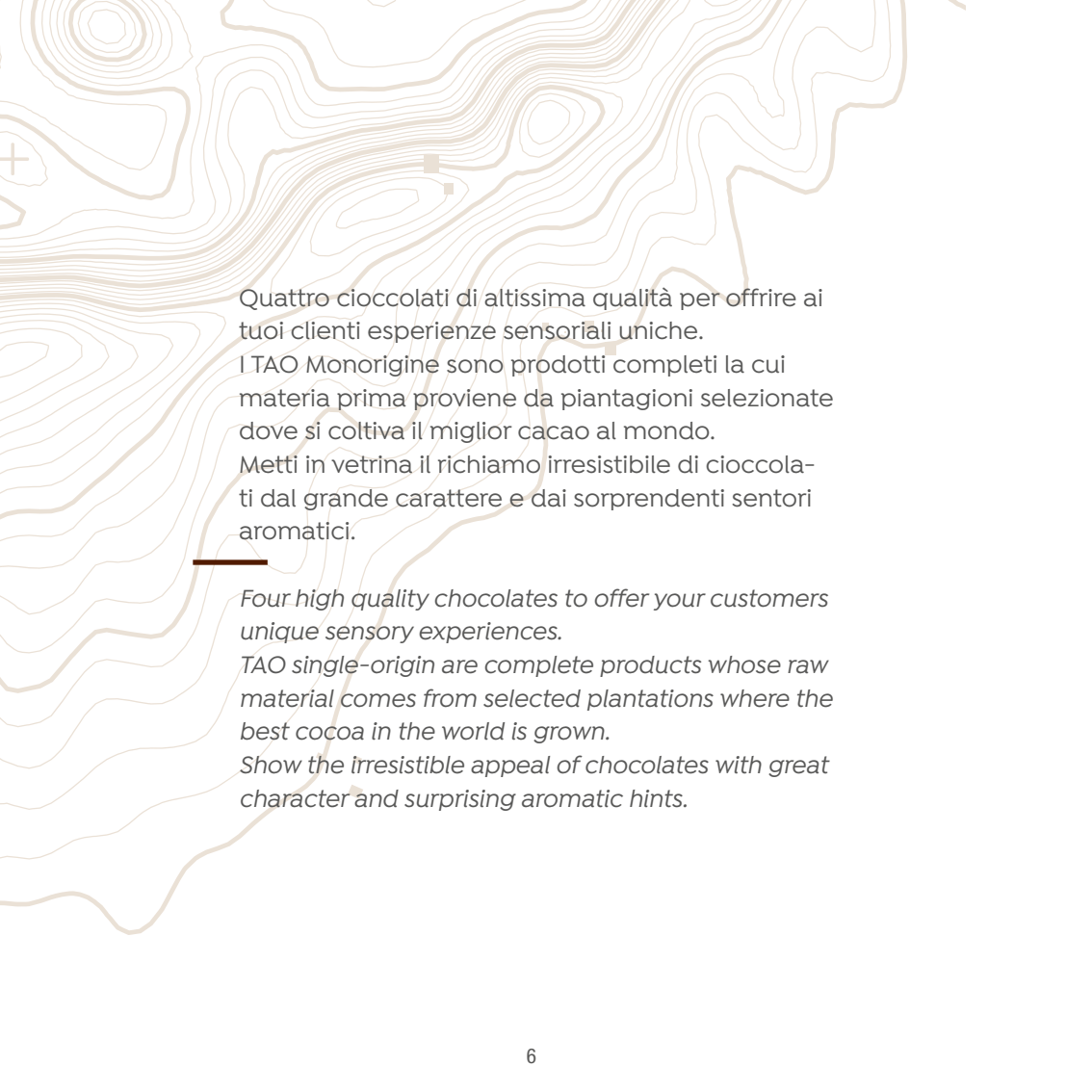
1,5 kg



6 buste / bags



T20 B I A N C O



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

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



M O N O R I G I N E

TRAO

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

T20

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

T20

SÃO TOMÉ



MONORIGINE

TAO SANTO DOMINGO 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

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

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



1,8 kg



6 buste / bags

T20

**SANTO
DOMINGO**



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

T20

ECUADOR

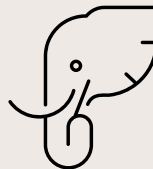


MONORIGINE



TAO PERÙ Monorigine

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



TAO SÃO TOMÉ Monorigine

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

Prodotti utilizzabili
anche in macchine
per gelato soft



**TAO SANTO DOMINGO
Monorigine**

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



TAO Ecuador Monorigine

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



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

