



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

BASELAT 50 A003086 Leggero gusto di latte	50 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di latte intero C	10 buste da 1 kg 	•			•		
GRANULAT 50 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	
GRANULPANN 50 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

								
BASE ELSA 100 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	
BASE MASTER 100 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	
BASE MASTER PANNA 100 A003139 Gusto di panna	100 g di prodotto + 230 g di zucchero + 1 litro di latte intero  C	10 buste da 1 kg 	•				V	
BASE NATURALAT 100 A003148 Delicato gusto di latte. La più naturale delle basi Gelatitalia	100 g di prodotto + 250 g di zucchero + 1 litro di latte intero  C	10 buste da 1 kg 	•	•	•			
BASE RAFFINATA 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	
GRANULAT 100 S 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	
BASE NATURALAT 150 A003144 Delicato gusto di latte. La più naturale delle basi Gelatitalia	110 g di prodotto + 225 g di zucchero + 1 litro di latte intero  C	3 buste da 3 kg 	•	•	•			



Basi latte alto dosaggio

								
BASE MASTER 200 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	
BASE MASTER SPECIAL W 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 	•		•	•		
BASE REALE 250 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 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.

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



Basi frutta

								
BASE FRUTTA PIU A003413 Base predosata	1 kg di prodotto +1,6 litri di acqua + 1,4 kg di frutta  F	10 buste da 1 kg 	●	●	●	●		
BONFRUTTA A003394	2,5 kg di prodotto + 10,5 kg di zucchero + 17 litri di acqua  C	10 buste da 1 kg 	●	●	●	●		
FRIOFRUTTA 50 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.

								
PROFESSIONAL CREMA 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 	•	•	•			
PROFESSIONAL FRUTTA A008861	140 g di prodotto + 400 di zucchero + 30 g di destrosio + 430 g di acqua (dosaggio per sciropo al 50% di zuccheri)  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

								
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  F	10 buste da 1 kg 	•				V	

Linea Minou per GX

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

						
FINEGEL 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		•	•	
FORZA 30 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		•		
NEUTRO PURO A006725 Per gelato alle creme, per una struttura cremosa ed omogenea	5 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg		•	•	
NEUTRO U.M. 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.

					
CHEESECAKE PIU' 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 	•		
LIMONE SUPER 50 SL A003408 Prodotto aromatizzante per gelato al limone	40-50 g per 1 kg di miscela	10 buste da 1 kg 	•	•	•
GRAN LEMON A001251 Pasta concentrata per gelato e creme pasticcere	20-25 g per 1 kg di miscela	6 vasi da 2 kg 	•	•	•
GRANYOGO 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 	•		
PIU'PANNA 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

☐	☐	☐	☐ ☐ ☐
CIOCCOLATO A003570	1 kg + 2,5 litri di latte intero o acqua	busta da 1 kg 10 buste per cartone ☐	●
FIOR DI LATTE A003579	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 ☐	●





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.

Complet Crema

			  
CHEESECAKE A003559 Dolce tipico americano, con formaggio quark	1 kg + 2,8 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
CIOCO LATTE A003517 Cioccolato al latte	2 kg + 3 litri di latte intero caldo	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
CIOCOCREMA EXTRA 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 	●
COCCO A003534	1 kg + 3 litri di latte intero	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
COFFEQUIK A003499	1 Kg + 2,5 litri di latte intero + 400 ml di panna	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
FIORDILATTE A003503	1 Kg + 2,5 litri di latte intero + 300 ml di panna	busta da 1 kg 10 buste per cartone 	●
FLORISO 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 	●
MOU A008294	1,2 kg + 3 litri di latte caldo	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●
YOGURT A008295	1,1 kg + 3 litri di latte tiepido	busta da 1,1 kg 10 buste per cartone 	●
YOGURT senza lattosio 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

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



Complet Frutta

			  		
MANGO A008327	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
MANGO E PESCA A008328	1,2 kg + 2,6 litri di acqua calda	busta da 1,2 kg 10 buste per cartone 	●	●	
MELA VERDE A008330	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 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>TAO BIANCO 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>TAO NERO 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>TAO ECUADOR 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>TAO PERU 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>TAO SANTO DOMINGO 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>TAO SAO TOME 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 	  



Per la qualità del prodotto, la selezione di ingredienti naturali e non nocivi, la produzione di mescolanze per prodotti di pasticceria, il prelievo diretto in stabilimento, l'assortimento di ricambi e l'uso di materiali di qualità, il nostro utilizzo. Conservare in luogo fresco e asciutto. Contattare il rivenditore per informazioni.

Any handling, processing, materials are not to be used for food products before use. The product is not to be used in dry state or plastic packaging after use. The product is not to be used in semi-finished state or in direct consumption. Contact your distributor for information.

En raison de la qualité du produit, la sélection de ingrédients naturels et non nocifs, la production de mélanges pour produits de pâtisserie, le prélèvement direct en établissement, l'assortiment de pièces et l'utilisation de matériaux de qualité, notre utilisation. Conserver à l'abri de l'humidité et de la lumière. Contacter le revendeur pour plus d'informations.



I PURI

SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA





















































SEMILAVORATI PER GELATERIA E PASTICCERIA



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.

			  
ARACHIDI A001492	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
MANDORLA DOLCE A001408	80-100 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
NOCCIOLA PIEMONTE IGP A001430	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 A001414	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 A001470	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 A001507	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
PISTACCHIO COLOSSEO A001511	100-120 g/litro di miscela	latta da 3 kg 2 latte per cartone	   
PESTO DI PISTACCHIO 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.

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

			  
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 A001325	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 A001301	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	   



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.

		  
COPERTURA A001391	latta da 5 kg 2 latte per cartone 	
COPERTURA MAGNUM DS BIANCA A001382	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	
COPERTURA MAGNUM DS FONDENTE A001380	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 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!

		  
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











		  
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 	●

“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







		  
BISCOTTO A006970	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	
BISCOTTO senza glutine A008367	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	•
CEREALI A001616	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 	



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

		  
MOU A005737	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	•
ZUPPA INGLESE A008293	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	

Variegati Frutta

		  
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 A000211	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.



Topping

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

		  
AMARENA A000329	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	• • •
CAFFE' A000337	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	• • •
CAMEL 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 A000651	bottiglia da 1 kg 8 bottiglie per cartone 	• • •
NOCCIOLA 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.







		  
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 A008779	busta da 2 kg 4 buste per cartone 	
LIMONE A008782	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 	



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 	●	●	●

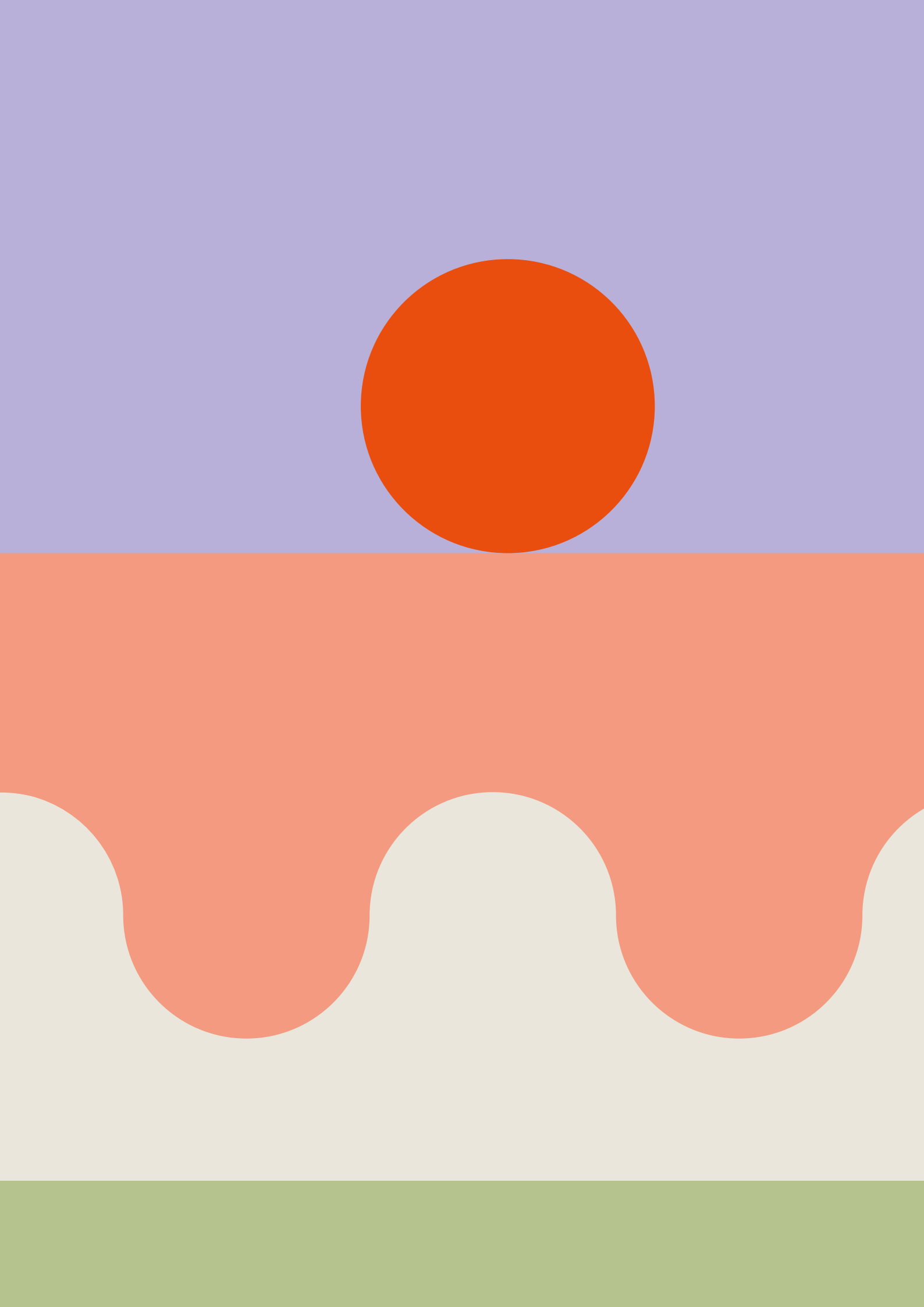
Amarene

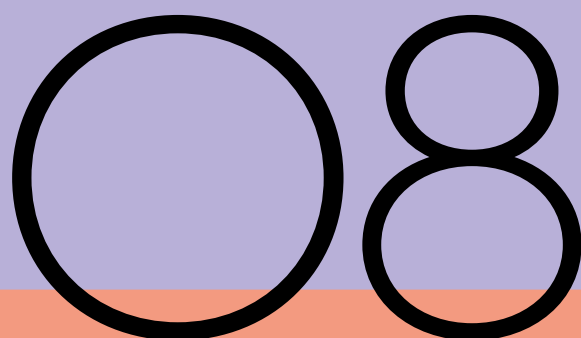
		  		
AMARENE SPECIAL A001577	latta da 5 kg 4 latte per cartone 	●	●	●



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!



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.

								
ALTEA 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	
DALIA A008283 Base leggera e vellutata, senza lattosio	250 g di prodotto + 500 ml di latte delattosato  F	6 buste da 1 kg 	•	•	•		V	
IRIS FIORDILATTE 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	
IRIS CACAO 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	
IRIS YOGURT 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	
MASTER MOUSSE 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.

			  
CIOCCOLATO FONDENTE A001575 Gelatina pronta all'uso al gusto di cioccolato fondente	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
LIMONE A008787 Gelatina pronta all'uso al gusto di limone	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
FRAGOLA A008788 Gelatina pronta all'uso al gusto di fragola	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
NEUTRA A001570 Gelatina trasparente pronta all'uso dal gusto neutro	tal quale	latta da 3 kg 2 latte per cartone 	  
PRONTO GLASSA 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

			  
CRYSTALGEL 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.

						
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) A007431	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.

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

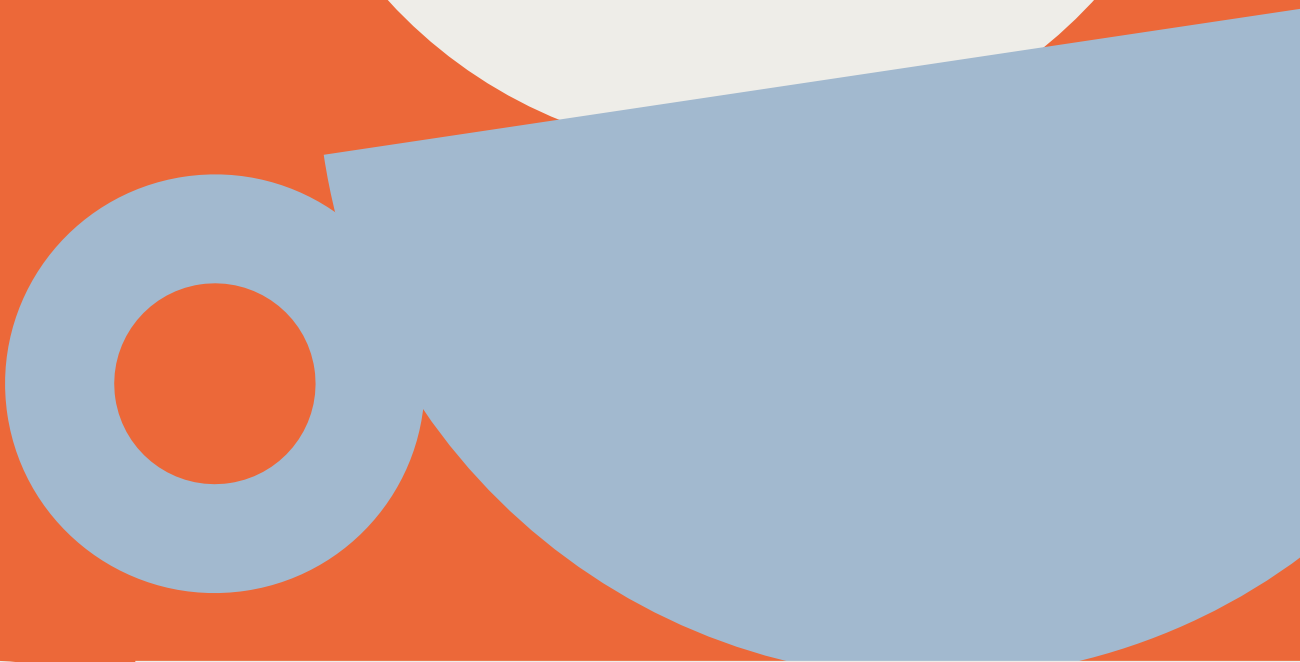


Forno Mix

			  
PAN DI SPAGNA A006553 Preparato in polvere per pan di spagna	500 g prodotto + 270 ml di acqua	busta da 1 kg 6 buste per cartone	
PASTA FROLLA 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	 ●
PASTA FROLLA senza glutine 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	 ● ●
MERINGA A006556 Preparato in polvere per meringa	500 g prodotto + 145 ml di acqua	busta da 0,5 kg 10 buste per cartone	 ● ●

Creme istantanee

			  
PASTIQUIK 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	 ●
PASTIQUIK A CALDO 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	 ●
CREMA TIRAMISU' 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	 ●
TIRAMISU MIX 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.



















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



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.

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





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

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

Granite Siciliane

						
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		•	•	•
FRAGOLINA DI BOSCO A006507	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	•
LIMONE A004886	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	•
MANDORLA A006508	750 g di prodotto + 2,5 litri di acqua	busta da 0,75 kg 12 buste per cartone		•	•	



Insaporitori

			  
AMARENA A000699	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
ANGURIA A000704	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 A000702	4 ml per 180-200 ml di granita neutra	bottiglia da 0,75 kg 6 bottiglie per cartone	   
FRUTTI DI BOSCO A000708	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	   

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.

			
LIMONE A005044	100 g + 1 litro di acqua	busta da 0,5 kg 20 buste per cartone 	  
PESCA 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.

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

