

Kit2023
GELATERIA
IL GUSTO DI SORPRENDERE



indice

I CIOCCOLATOSI

- 3 Kit Torino-Napoli
- 4 Kit Crema d'Oro
- 5 Kit Ruffianello
- 6 Kit Nocchio&Bianco
- 7 Kit Nocchio&Fondente
- 8 Kit Nocchio&Latte
- 9 Kit Kroconocciola
- 10 Kit Qbano
- 11 Kit Ciokobì

I GOURMET

- 12 Kit Alba
- 13 Kit Avola Reale
- 14 Kit Lasmeralda

I SICILIANI

- 15 Kit Meravigghia
- 16 Kit Cassata Siciliana
- 17 Kit Cannolo
- 18 Kit Taormina

GLI SPECIALI

- 19 Kit Bruttomabuono
- 20 Kit Marakaibo
- 21 Kit Bisquits
- 22 Kit Cheesecake
- 23 Kit Crema Catalana
- 24 Kit Magnì
- 25 Kit Paradì
- 26 Kit Segreti di Bosco
- 27 Kit Torrone&Amarena
- 28 Kit Torta Limone&Fragoline
- 29 Kit Viennese

L'INTRUSO

- 30 Lamarenarossa



Torino-Napoli

Avvolgente gianduia e profumato caffè appena tostato si fondono per regalare un'esperienza di gusto esplosiva.

Con cremino gianduia, e inclusioni crunchy.



COMPRESO NEL KIT
Stand up vaschetta
"Torino-Napoli".

Con vero caffè
appena tostato



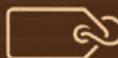
DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 100 gr. **Pasta Torino-Napoli**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Torino-Napoli**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Torino-Napoli**



COD. S43

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Torino-Napoli	3 Kg.	1
Sottozero Torino-Napoli	3 Kg.	1
Stand Up vaschetta		1

Crema d'Oro

Cioccolato bianco caramellato e golosi cremini si fondono in raffinati ed esclusivi gusti.

Abbinabile
a cinque irresistibili
cremini.



COMPRESO NEL KIT
Stand up vaschetta
"Crema d'Oro".

**Gelato
cioccolatino**



DOSAGGIO

- 1,2 Kg. di **Paraiso Crema d'oro**
- 2,8 litri di Latte intero caldo



PREPARAZIONE

- Sciogliere il **Paraiso Crema d'oro** nel latte caldo e mantecare come di consueto
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con linea **Crema d'Oro**



COD.

**Latte S38 / Cocco S39 / Avola S40
Alba S41 / Moka S42**

KIT	ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Kit Crema d'Oro Latte	Paraiso Crema d'Oro	1,2 Kg.	4
	Crema d'Oro Latte	3 Kg.	1
Kit Crema d'Oro Cocco	Paraiso Crema d'Oro	1,2 Kg.	4
	Crema d'oro Cocco	3 Kg.	1
Kit Crema d'Oro Avola	Paraiso Crema d'Oro	1,2 Kg.	4
	Crema d'oro Avola	3 Kg.	1
Kit Crema d'Oro Alba	Paraiso Crema d'Oro	1,2 Kg.	4
	Crema d'oro Alba	3 Kg.	1
Kit Crema d'Oro Moka	Paraiso Crema d'Oro	1,2 Kg.	4
	Crema d'oro Moka	3 Kg.	1
Stand Up vaschetta			1

i Cioccolatosi

Ruffianello

Cioccolato bianco, mandorle e cocco si fondono in un connubio armonico dal gusto unico e raffinato.



Con cremino alle mandorle e croccanti inclusioni di mandorla tostata.

Con vero cocco e cioccolato bianco



DOSAGGIO

- 2 Kg. **Ciokobi Cocco**
- 2 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 2 Kg. di **Ciokobi Cocco** con 2 litri di latte intero caldo (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con il **Sottozero Ruffianello**
- Decorare la vaschetta con il **Cocco rapè**



COD. S36

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Ciokobi Cocco	5 Kg.	2
Sottozero Ruffianello	3 Kg.	2
Cocco rapè	1 Kg.	1

Noccio & Bianco

Gelato al cioccolato bianco arricchito da croccanti nocciole intere tostate.



Con cremino al cioccolato bianco e nocciole intere tostate.

Nocciole intere Italiane



DOSAGGIO

- 2 Kg. **Ciocco&Bianco Base**
- 2 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 2 Kg. di **Ciocco&Bianco Base** con 2 litri di latte intero caldo (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Cremuà Noccio&Bianco**



COD. S33

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Ciocco&Bianco Base	6 Kg.	2
Cremuà Noccio&Bianco	6 Kg.	2

Noccio & Fondente

Gelato al cioccolato fondente arricchito da croccanti nocciole intere tostate.



Con cremino al cioccolato fondente e nocciole intere tostate.

Nocciole intere Italiane



DOSAGGIO

- 2,2 Kg. **Ciocco&Fondente Base**
- 1,8 litri di acqua



PREPARAZIONE

- Mantecare 2,2 Kg. di **Ciocco&Fondente Base** con 1,8 litri di acqua calda (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Cremuà Noccio&Fondente**



COD. S34

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Ciocco&Fondente Base	6 Kg.	2
Cremuà Noccio&Fondente	6 Kg.	2

Noccio&Latte

Gelato al cioccolato al latte arricchito da croccanti nocciole intere tostate.



Con cremino al cioccolato al latte e nocciole intere tostate.

Nocciole intere Italiane



DOSAGGIO

- 2 Kg. **Ciocco&Latte Base**
- 2 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 2 Kg. di **Ciocco&Latte Base** con 2 litri di latte intero caldo (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Cremuà Noccio&Latte**



COD. S10

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Ciocco&Latte Base	6 Kg.	2
Cremuà Noccio&Latte	6 Kg.	2

i Cioccolatosi

KroccoNocciola

Gelato al cioccolato al latte e nocchie
dal sapore delicato e avvolgente.



Cremino alla nocciola
con croccante granellona
di nocchie.

Con cioccolato
al latte



DOSAGGIO

- 2 Kg. **Ciocco&Latte Base**
- 2 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 2 Kg. di **Ciocco&Latte Base** con 2 litri di latte intero caldo (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero KroccoNocciola**



COD. S19

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Ciocco&Latte Base	6 Kg.	2
Sottozero KroccoNocciola	3 Kg.	2

Qbano

Gelato dal sapore intenso di cioccolato fondente e raffinati sentori di Rum.



Con cremino al cioccolato fondente e inclusioni di nocciole pralinate agrumate.

Con raffinati sentori di Rum



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 100 gr. **Pasta Qbano**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Qbano**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Qbano**



COD. S02

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Qbano	3 Kg.	1
Sottozero Qbano	3 Kg.	1

i Cioccolatosi

Ciokobì

Gelato al gusto di cioccolato bianco e doppia variegatura croccante.



Doppio variegato al cioccolato bianco e al latte con croccante crispies di riso.

Con cioccolato bianco e al latte



DOSAGGIO

- 2 Kg. **Ciokobì Bianco**
- 2 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 2 Kg. di **Ciokobì Bianco** con 2 litri di latte intero caldo (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con il **Sottozerocrock Bianco** e il **Sottozerocrock Ciocco&Latte**



COD. S09

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Ciokobì Bianco	6 Kg.	2
Sottozerocrock Bianco	3 Kg.	1
Sottozerocrock Ciocco&Latte	3 Kg.	1

ALBA

Tutto il sapore dell'inconfondibile nocciola
in un gelato cremoso e ricco di gusto.

Con cremino
alla nocciola tostata.



**COMPRESO NEL KIT
VASCHETTA GELATO
"BLACK"
in policarbonato nera.**

**Mezze nocciole
tostate**



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 100 gr. **Pasta FiorAlba**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta FiorAlba**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Cremuà Noisette**
- Decorare la vaschetta con le **Mezze nocciole tostate**



COD. S04

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta FiorAlba	3 Kg.	1
Cremuà Noisette	6 Kg.	1
Mezze nocciole tostate	1 Kg.	1
Vaschetta gelato black	1	1

AVOLA REALE

Il gusto intenso e avvolgente della mandorla di Sicilia racchiuso in un gelato tutto da gustare.

Con cremino alla mandorla tostata.



COMPRESO NEL KIT VASCHETTA GELATO "BLACK" in policarbonato nera.

Granellona di mandorle tostate



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 100 gr. **Pasta Avola Reale**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Avola Reale**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Cremuà Avola**
- Decorare la vaschetta con la **Granellona di mandorle tostate**



COD. S05

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Avola Reale	3 Kg.	1
Cremuà Avola	6 Kg.	1
Granellona di mandorle tostate	1 Kg.	1
Vaschetta gelato black	1	1

LASMERALDA

Cremoso gelato al pistacchio
con croccante granella tostata.

Con cremino
al pistacchio tostato.



**COMPRESO NEL KIT
VASCHETTA GELATO
"BLACK"
in policarbonato nera.**

**Granellona di
pistacchio tostato**



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 100 gr. **Pasta Smeralda**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Smeralda**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Smeraldi**
- Decorare la vaschetta con la **Granellona di pistacchio tostato**



COD. S03

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Smeralda	3 Kg.	1
Sottozero Smeraldi	3 Kg.	1
Granellona di pistacchio tostato	1 Kg.	1
Vaschetta gelato black	1	1

novità



❖ I SICILIANI ❖



MERAVIGGHIA

Gelato dal gusto agrumato con variegatura e croccanti sofglie di frutta secca siciliana.

Con sorprendente granella Meravigghia



Con variegatura di frutta secca siciliana e croccanti sfoglie.

Profumi di Sicilia



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Meravigghia**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Meravigghia**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Meravigghia**
- Decorare la vaschetta con la **Granella Meravigghia**



COD. S45

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Meravigghia	3 Kg.	1
Sottozero Meravigghia	3 Kg.	1
Granella Meravigghia	1 Kg.	1



CASSATA SICILIANA

Un gusto eccezionale che ricrea fedelmente uno dei dolci più tradizionali della pasticceria siciliana.

Con vera
frutta candita.



Cremoso variegato al gusto
tipico di marzapane.

Utilizza la ricotta
che preferisci



DOSAGGIO

- 0,700 Kg. **Hasty Ricottamisù**
- 2 Kg. di ricotta zuccherata
- 1,6 litri di acqua



PREPARAZIONE

- Mantecare **Hasty Ricottamisù** con 2 Kg. di ricotta zuccherata e 1,6 litri di acqua
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare a piacimento con il **Sottozero Cassata Siciliana** e **Sottozero Marzapane**



COD. S37

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Hasty Ricottamisù	0,700 Kg.	6
Sottozero Cassata Siciliana	3 Kg.	1
Sottozero Marzapane	3 Kg.	1



CANNOLO

Dalla patria del cannolo il kit perfetto per il dolce siciliano più conosciuto al mondo.

Cremoso variegato con vero cannolo siciliano.



IN OMAGGIO
6 cannoli in blister e Shaker con retina per la decorazione.



Utilizza la ricotta che preferisci



DOSAGGIO

- 0,700 Kg. **Hasty Ricottamisù**
- 2 Kg. di ricotta zuccherata
- 1,6 litri di acqua



PREPARAZIONE

- Mantecare **Hasty Ricottamisù** con 2 Kg. di ricotta zuccherata e 1,6 litri di acqua
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare a piacimento con il **Sottozero Cannolo**
- Decorare la vaschetta con il vero cannolo siciliano e spolverare con il **Biancovo**



COD. S29

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Hasty Ricottamisù	0,700 Kg.	6
Sottozero Cannolo	3 Kg.	1
Biancovo	0,400 Kg.	1
Cannoli	1	6
Shaker con retina	1	1



TAORMINA

Gelato alla ricotta e pistacchio con delicate note di arancia.



Con cremino al pistacchio e granella di nocciola agrumata.

Utilizza la ricotta che preferisci



DOSAGGIO

- 0,700 Kg. **Hasty Ricottamisù**
- 2 Kg. di ricotta zuccherata
- 1,6 litri di acqua



PREPARAZIONE

- Mantecare **Hasty Ricottamisù** con 2 Kg. di ricotta zuccherata e 1,6 litri di acqua
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare a piacimento con **Sottozero PistArancia**
- Decorare la vaschetta con la **Granella di nocciole caramellate agrumate**



COD. S16

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Hasty Ricottamisù	0,700 Kg.	6
Sottozero PistArancia	3 Kg.	1
Granella di nocciole caramellate agrumate	1 Kg.	1

BRUTTOMABUONO

Gelato al gusto blend di frutta secca,
granella di amaretto e caramello.



Goloso variegato
noccio caramellato.

Gustosa rivisitazione
del classico biscotto



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Bruttomabuono**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Bruttomabuono**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Bruttomabuono**
- Decorare la vaschetta come di consueto.



COD. S46

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Bruttomabuono	3 Kg.	1
Sottozero Bruttomabuono	3 Kg.	1

novità

Gli *Speciali*

MARAKAIBO

Golosa freschezza caraibica con vaniglia Madagascar.



Con profumatissimi oli essenziali.

Freschissima julienne di lime



DOSAGGIO

- 1 Kg. di Base Bianca
- 50 gr. **Pasta Marakaibo**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato con la **Pasta Marakaibo**
- In estrazione disporre in vaschetta a proprio piacimento e variegare con **Julie Lime Punch**



COD. S44

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Marakaibo	3 Kg.	1
Julie Lime Punch	3 Kg.	1

BISQUITS

Gelato al gusto di frollino con golosa crema alla gianduia e croccante granella di frolla.



COMPRESO NEL KIT
Stand up vaschetta
"Bisquits".

Con cremino
alla gianduia
e granella di frolla



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Bisquits**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Bisquits**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con la **Cremuà Bisquits**
- Decorare la vaschetta con i frollini **Love Bisquits**



COD. S35

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Bisquits	3 Kg.	1
Cremuà Bisquits	6 Kg.	2
Love Bisquits	1 Kg.	1
Stand Up vaschetta	1	1

CHEESECAKE

Versione gelato della famosa torta americana al formaggio Quark.



Con vero
formaggio Quark.

Fresca salsa alle
fragoline di bosco



DOSAGGIO

- 1,25 Kg. Base **Cheesecake**
- 2,5 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 1,25 Kg. di **Base Cheesecake** con 2,5 litri di latte intero caldo (60°)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con il **Sottozero Fragoline** e **Sottozero Lafrolla**
- Decorare la vaschetta con la **Granella di Biscotto**



COD. S13

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Base Cheesecake	1,25 Kg.	6
Sottozero LaFrolla	3 Kg.	1
Sottozero Fragoline	3 Kg.	1
Granella di biscotto	1 Kg.	1

CREMA CATALANA

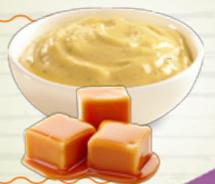
Golosa versione gelato del dolce più conosciuto della tradizione spagnola.



IN OMAGGIO
Shaker con retina
utile per la decorazione
della vaschetta.



Con cremino
al gusto di crema
pasticcera e caramello



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Crema Catalana**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Crema Catalana**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Crema Catalana**
- Decorare la vaschetta con lo **Zucchero candito in polvere** per un effetto sfiammato



COD. S24

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Crema Catalana	3 Kg.	1
Sottozero Crema Catalana	3 Kg.	1
Zucchero candito in polvere	0,300 Kg.	1
Shaker con retina	1	1

MAGNÌ

Deliziosa versione artigianale del celebre "stecco gelato".



Deliziosa vaniglia
caramellata.

Con cremino
al cioccolato al latte e
mandorle caramellate



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 70 gr. **Pasta Magnì**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Magnì**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Lattecrok**



COD. S06

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Magnì	3 Kg.	1
Sottozero Lattecrok	3 Kg.	1

PARADÌ

Gelato al gusto di torta paradiso.



Al gusto di delizioso pan di spagna vanigliato.

Con cremino al cioccolato bianco e sentori di limone



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Paradi**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Paradi**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Paradi**
- Decorare la vaschetta e spolverare con il **Biancovelò**



COD. S15

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Paradi	3 Kg.	1
Sottozero Paradi	3 Kg.	1
Biancovelò	0,400 Kg.	1

SEGRETI DI BOSCO

Tutti i profumi e i sapori del bosco in un unico goloso gelato.

Con irresistibile granella mix.



Vellutata crema di yogurt ai frutti di bosco.

Con cremino alla nocciola e croccanti inclusioni



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Segreti di bosco**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Segreti di bosco**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con il **Sottozero Segreti di bosco**
- Decorare la vaschetta con croccante **Granella mix**



COD. S32

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Segreti di bosco	3 Kg.	1
Sottozero Segreti di bosco	3 Kg.	2
Granella mix	1,5 Kg.	1

TORRONE & AMARENA

Gelato al vero torrone siciliano e salsa all'amarena.

Con croccante
granellona extra.



Con salsa
all'amerana.

Con vero
torrone siciliano



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 100 gr. **Pasta Torrone Imperiale**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Torrone Imperiale**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con le **Vellutate Amarena**
- Decorare la vaschetta con la **Granellona extra**.



COD. ST1

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Torrone Imperiale	3 Kg.	1
Vellutate Amarena	3 Kg.	1
Granellona extra	1 Kg.	1

TORTA LIMONE & FRAGOLINE

Golosa versione gelato della classica torta limone e fragoline, trionfo dell'arte pasticceria italiana.



Con fresca salsa alle fragoline di bosco.

Con cremino al limone e granella di biscotto



DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Torta**



PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Pasta Torta**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Cremuà Biscolimone** e **LeSalse Fragoline**
- Decorare la vaschetta con la **Granellona di meringa**



COD. S23

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Torta	3 Kg.	1
Cremuà Biscolimone	6 Kg.	1
LeSalse Fragoline	3 Kg.	1
Granellona di meringa	0,600 Kg.	1

VIENNESE

Gelato panna, vaniglia e cioccolato dal gusto unico e raffinato.



IN OMAGGIO
Spatola a onde
e Shaker con retina



Con cremino
fondente e sfoglie
croccanti



DOSAGGIO

- 1,2 Kg. **Hasty Viennese**
- 2,8 litri di latte intero



PREPARAZIONE

- Mantecare 1,2 Kg. di **Hasty Viennese** con 2 litri di latte intero caldo (60°)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Viennese**
- Preparare la vaschetta modellando in superficie il gelato con l'apposita spatola a onda
- Spolverare con lo **Zucchero candito in polvere**; infine effettuare una colata al centro con **Sottozero Viennese**



COD. S25

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Hasty Viennese	1,2 Kg.	6
Sottozero Viennese	3 Kg.	1
Zucchero candito in polvere	0,300 Kg.	1
Spatola a onda	3 Kg.	1
Shaker con retina	3 Kg.	1

L'INTRUSO

L'AMARENAROSSA

ROSSO PROFONDO



ALTISSIMA %
DI AMARENE INTERE

SI AGGRAPPA
E NON MACCHIA

CON VERO SUCCO
DI AMARENA

TENUTA IMPECCABILE
DA -22°C A +4°C

IL CRIMINE È NON AVERLA

VARIEGATO CON AMARENE INTERE
DAL COLORE ROSSO INTENSO



In un'epoca in cui tutto è veloce
catturare la preferenza dei clienti
è un'arte sempre più difficile.

Proposte fresche,
straordinariamente golose
e innovative possono fare
una grande differenza.

**Tieni posto in vetrina
per le nuove emozioni
da condividere
con i tuoi clienti!**





made with love

Via Luigi Greco, 1 (Z. I.) - 93100 Caltanissetta (CL)
Tel. +39 0934.595632

info@disiosrl.it
disiosrl.it

