

# KIT

## GELATERIA

### 2024





*made with love*

# INDICE

## I CIOCCOLATOSI

- 4 Kit Crema d'Oro
- 5 Kit Torino-Napoli
- 6 Kit Ruffianello
- 7 Kit Nocciolo&Bianco
- 8 Kit Nocciolo&Fondente
- 9 Kit Nocciolo&Latte
- 10 Kit Obano
- 11 Kit Ciokobi
- 12 Kit Kroconocciola

## I GOURMET

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

## I SICILIANI

- 16 Kit Tiramisud
- 17 Kit Meravigghia
- 18 Kit Cassata Siciliana
- 19 Kit Cannolo
- 20 Kit Taormina

## GLI SPECIALI

- 21 Kit Danettone Gelato
- 22 Kit Pura Vida
- 23 Kit Bruttomabuono
- 24 Kit Marakaibo
- 25 Kit Bisquits
- 26 Kit Cheesecake
- 27 Kit Crema Catalana
- 28 Kit Magni
- 29 Kit Paradi
- 30 Kit Segreti di Bosco
- 31 Kit Torrone&Amarena
- 32 Kit Torta Limone&Fragoline
- 33 Kit Viennese

## L'INTRUSO

- 34 Lamarenarossa



# I CIOCCOLATOSI

## 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 VASCETTA.**

**Gelato  
cioccolatino.**



### DOSAGGIO

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



### PREPARAZIONE

- Mantecare 1,2 Kg. di **Paraiso Crema d'oro** con 2,8 litri di latte intero caldo (60°C)
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con linea **Crema d'Oro**



Latte S38 / Cocco S39 / Avola S40  
**CODICE:** 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

## 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.

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**



### CODICE: S43

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Torino-Napoli	3 Kg.	1
Sottozero Torino-Napoli	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. **Ciokobì Cocco**
- 2 litri di latte intero



## PREPARAZIONE

- Mantecare 2 Kg. di **Ciokobì 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**



## CODICE: S36

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

I CIOCCOLATOSI

# NOCCIO&BIANCO

Gelato al cioccolato bianco arricchito da croccanti nocciole intere tostate.



Nocciole intere italiane.

CON CREMINO  
AL CIOCCOLATO BIANCO  
E NOCCIOLE INTERE  
TOSTATE.



## 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**



## CODICE: S33

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

I CIOCCOLATOSI

# 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**



## CODICE: S34

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

# I CIOCCOLATOSI

## 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 **Cremaù Noccio&Latte**



### CODICE: S10

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

# I CIOCCOLATOSI

## QBANO

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



Con raffinati  
sentori di Rhum.

CON CREMINO AL  
CIOCCOLATO FONDENTE  
E INCLUSIONI DI NOCCIOLE  
PRALINATE AGRUMATE.



### 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**



### CODICE: 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**



### CODICE: S09

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

I CIOCCOLATOSI

# KROCCONOCCIOLA

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



**CREMINO ALLA NOCCIOLA  
CON CROCCANTE  
GRANELLONA  
DI NOCCIOLE.**



**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**



## CODICE: S19

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

 **Gourmet**

# ALBA

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

**CON CREMINO  
ALLA NOCCIOLA TOSTATA.**

**COMPRESA NEL KIT  
VASCHETTA GELATO  
"BLACK"  
IN DOLICARBONATO 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**



## CODICE: 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

 **Gourmet**

# AVOLA REALE

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

**CON CREMINO  
ALLA MANDORLA TOSTATA.**



**COMPRESA 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 **Cremaù Avola**
- Decorare la vaschetta con la **Granellona di mandorle tostate**



## CODICE: S05

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

 **Gourmet**

# LASMERALDA

Cremoso gelato al pistacchio  
con croccante granella tostata.

**CON CREMINO  
AL PISTACCHIO TOSTATO.**

**COMPRESA 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**



## CODICE: 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



# TIRAMISUD

Il tiramisù col sole dentro!



CON CREMINO AL  
DISTACCHIO E VARIEGATO  
AL MANDARINO.

Sicilia  
inside!



## DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 30 gr. **Tiramisud**



## PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato insaporito con la **Tiramisud**
- Estrarre il gelato dal mantecatore e variegare con **Sottozero Smeraldi** e **LeSalse Mandarini**



## CODICE: S48

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Tiramisud	1,5 Kg.	1
LeSalse Mandarini	3 Kg.	1
Sottozero Smeraldi	3 Kg.	1



❖ I SICILIANI ❖



# MERAVIGGHIA

Gelato dal gusto agrumato con variegatura e croccanti sfoglie 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 **Granello Meravigghia**



## CODICE: S45

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



❖ I SICILIANI ❖



# 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**



## CODICE: 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



I SICILIANI



# 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 **Biancovelò**



## CODICE: S29

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



❖ I SICILIANI ❖



# 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**



## CODICE: 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

novità

## GLI SPECIALI

# PANETTONE GELATO

Il dolce più trendy in versione gelato.



**CON CREMINO  
MANDORLATO E  
CROCCANTE GRANELLA  
PANETTONE**

**Il vero  
panettone  
gelato.**



### DOSAGGIO

- 1 Kg. Base bianca
- 50 gr. **Pasta Panettone Gelato**



### PREPARAZIONE

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



### CODICE: S49

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pasta Panettone Gelato	3 Kg.	1
Sottozero Panettone Gelato	3 Kg.	1
Granella mix Panettone Gelato	1,5 Kg.	1

# GLI SPECIALI

## PURA VIDA

Ananas, Cocco, Rhum, AAh... Questa è PURA VIDA!



**VARIEGATO ALL'ANANAS  
CON PROFUMATI  
SENTORI DI RHUM.**



**Con vera  
polpa dry  
di cocco  
fresco.**



### DOSAGGIO

- 1 Kg. di Base Bianca
- 50 gr. **Pura Vida**



### PREPARAZIONE

- Mantecare il gelato con **Pura Vida**
- In estrazione disporre in vaschetta a proprio piacimento e variegare con **Sottozero Pura Vida**
- Decorare con **Granella Pura Vida**



### CODICE: S47

ARTICOLO	PESO PER CONF.	CONF. PER CT.
Pura Vida	1,5 Kg.	2
Sottozero Pura Vida	3 Kg.	1
Granella Pura Vida	0,6 Kg.	1

# GLI SPECIALI

## BRUTTOMABUONO

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



**GOLOSO VARIEGATO  
NOCCIO CAMELLATO.**

**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



### CODICE: S46

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

# GLI SPECIALI

## MARAKAIBO

Golosa freschezza caraibica  
con vaniglia Madagascar.



CON PROFUMATISSIMI  
OLII 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 **Juliè Lime Punch**



### CODICE: S44

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

# GLI SPECIALI

## BISQUITS

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



COMPRESO NEL KIT  
STAND UP VASCHETTA.

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**



### CODICE: 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

# GLI SPECIALI

## 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**



### CODICE: 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

# GLI SPECIALI

## 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



### CODICE: 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

# GLI SPECIALI

## 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 Lattecrock**



### CODICE: S06

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

# GLI SPECIALI

## PARADI

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 **Biancovel**



### CODICE: S15

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

# GLI SPECIALI

## 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**



### CODICE: 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

# GLI SPECIALI

## TORRONE&AMARENA

Gelato al vero torrone siciliano  
e salsa all'amarena.

CON CROCCANTE  
GRANELLONA EXTRA.

CON SALSA  
ALL'AMARENA.

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**



### CODICE: S11

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

# GLI SPECIALI

## 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**



### CODICE: 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

# GLI SPECIALI

## VIENNESE

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



**IN OMAGGIO  
SPATOLA A ONDA  
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 2,8 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**



### CODICE: 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

