



Città del



Gelato[®]

dalla Terra al Cono

LINEA CLASSICA

L'essenziale per Mastri Gelatieri esperti

Questa è la nostra filosofia dal 2012, realizzare prodotti di alta qualità, genuini e naturali, valorizzando il nostro splendido territorio da Nord a Sud, con etica e attenzione alla salvaguardia dell'ambiente. Costanza, impegno, creatività, esperienza e competenza: sono questi gli ingredienti del nostro lavoro, la nostra più grande passione. La felicità ha un sapore, puoi gustarla in un gelato 100% italiano.

This has been our philosophy since 2012: creating high quality, genuine and natural products, enhancing our beautiful territory from North to South, with ethics and attention to the protection of the environment. Patience, commitment, creativity, experience and competence: these are the ingredients of our work, our greatest passion. Happiness has a taste, and you can taste it in a 100% Italian gelato.

Città del Gelato.

La foto ritrae la nostra Farm "Mango di Sicilia di Vincenzo Tuttobene" a Fiumefreddo di Sicilia da cui realizziamo la nostra pasta al mango.

The photo shows our farm "Mango di Sicilia di Vincenzo Tuttobene" in Fiumefreddo di Sicilia where we make our mango past.



Neutri Neuters	6
Basi bilanciate per crema Milk bases	7-8
Basi bilanciate per frutta Fruit bases	9
Paste classiche Classic pastes	10-14
Pesto a raffinazione grezza Raw refined pastes	15
Preparati aromatizzanti e specialità Powder flavourings and specialities ...	16-17
Paste frutta Fruit pastes	18-20
Variegati Ripples	21-25
Cittadelle	26-27
Coperture Gelato coating	28-29
Linea wonderfruit Wonderfruit line	30
Linea fast Fast products	31-33

Composizioni Gourmet Gourmet Compositions	34-46
Topping	46-48
Granite Slush products	49
Linea frescogelato Frescogelato products	50
Prodotti professionali Professional products	51-54
Decorazioni e granelle Decorations and grains	55-56
Crumble	57
Linea dessert Dessert products	58-59
Glasse a specchio Mirror glaze	60-61
Certificazioni Certifications	62-63



Vegan



Gluten free

Il cuore del gelato. La loro formula è stata studiata per garantire all'artigiano il miglior profilo strutturale in tutte le declinazioni del gelato artigianale.

The heart of gelato. The formula has been studied to guarantee the artisan the best structural profile in all the declinations of artisan gelato.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Neutro puro Pure neuter	 	2/3 x L 2/3 x L	1,5 x 2
Neutro crema Cream neuter	 	4/5 x L 4/5 x L	1,5 x 2
Neutro crema 10 FP01 Cream neuter 10 FP01		10 x L 10 x L	2 x 8
Neutro frutta Fruit neuter	 	8/10 x L 8/10 x L	1,5 x 2
Neutro universale Universal neuter	 	3/5 x L 3/5 x L	1,5 x 2

Basi bilanciate per crema

Milk bases

Una vasta gamma di basi bilanciate per assecondare anche i gelatieri più esigenti. L'offerta di Città del Gelato spazia dalla base 30, con la quale è possibile esprimere il massimo della propria creatività, a basi più complete. L'aggiunta di pochi ingredienti di qualità vi permetterà di ottenere in ogni caso un gelato perfettamente bilanciato e cremoso.

A wide range of balanced bases to satisfy even the most demanding gelato makers. The offer of Città del Gelato ranges from base 30, to more complete bases helping you express the maximum of your creativity. The addition of a few quality ingredients will allow you to obtain a perfectly balanced and creamy gelato in every case.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Nevelatte 30 C Nevelatte 30 C		25/30 x L latte 25/30 x L milk	2 x 8
Nevelatte 50 C del Maestro Nevelatte 50 C del Maestro		50 x L latte 50 x L milk	2 x 8
Nevelatte 50 C Nevelatte 50 C		40/50 x L latte 40/50 x L milk	2 x 8
Nevelatte 100 F Nevelatte 100 F		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Nevelatte 100 F P.O.F. Nevelatte 100 F P.O.F.		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8



Basi bilanciate per frutta

Fruit bases

Basi in polvere per realizzare sorbetti di frutta. Una selezione accurata di materie prime che vi permetterà di lavorare sia a caldo che a freddo, in grado di esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche della frutta.

Powder bases for fruit sorbets. An accurate selection of raw materials that will allow you to work with both hot and cold process, able to better exalt at best the organoleptic characteristics of the fruit.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Nevelatte 100 F/C lactose-free Nevelatte 100 F/C lactose-free		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Nevelatte 100 C Nevelatte 100 C		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Nevelatte 100 C classic Nevelatte 100 C classic		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Nevelatte 100 C FP01 Nevelatte 100 C FP01		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Nevelatte 100 C "Piemonte" Nevelatte 100 C "Piemonte"		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Nevelatte 150 C special "combinata" Nevelatte 150 C special "combined"		120/150 x L latte 120/150 x L milk	2 x 8
Sigep 50 Sigep 50		40/50 x L latte 40/50 x L milk	2 x 8
Blu diamond B 50 C Blu diamond B 50 C		40/50 x L latte 40/50 x L milk	2 x 8
Fiordilatte 100 F Fiordilatte 100 F		80/100 x L latte 80/100 x L milk	2 x 8
Universal base 100 F/C Universal base 100 F/C		80/100 x L acqua 80/100 x L water	2 x 8
Fibracrema 100 F Fibercream 100 F		80/100 x L di bevanda vegetale (soia, avena) 80/100 x L of veg. drink (soya, oats)	2 x 8

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Sorbetto 50 F/C Sorbet 50 F/C		40/50 x L acqua 40/50 x L water	2 x 8
Frescafrutta 50 F S.D.L. Frescafrutta 50 F NoMilkProducts		40/50 x L acqua 40/50 x L water	2 x 8
Frescafrutta 100 F S.D.L. Frescafrutta 100 F NoMilkProducts		80/100 x L acqua 80/100 x L water	2 x 8
Fibrafrutta 100 F Fiberfruit 100 F		80/100 x L acqua e frutta 80/100 x L water and fruit	2 x 8



Paste classiche



















Classic pastes

Le grandi paste classiche della gelateria rese ancor più straordinarie dall'esperienza di Città del Gelato. Ricerca, passione e accurata selezione delle materie prime vi permetteranno di esprimere al meglio la tradizione e l'innovazione in gelateria.

The great classic gelato pastes, made even more extraordinary by the experience of Città del Gelato. Research, passion and careful selection of raw materials will allow you to express tradition and innovation in gelato making.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Arachide pura Pure peanut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Arachide salato Salty peanut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Bacino Bacino	 	100/120 x kg. 100/120 x kg.	3 x 2
Biscotto all'uovo Egg biscuit		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Bubble gum blu Bubble gum blu	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Bubble gum rosa Pink bubble gum	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Caramel butterscotch Caramel butterscotch		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Caramello amaro Bitter caramel	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Cioccolato bianco White chocolate		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Cacaopast Cacaopast	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Caramel Buerre Salé Caramel Buerre Salé		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Crema catalana Catalan cream	 	30/40 x kg. 30/40 x kg.	3 x 2
Crème caramel Crème caramel	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Crème caramel tipo "Roma" Crème caramel "Roma"	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Crema "Nonna Maria" "Nonna Maria" cream		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Gianduja antica ricetta "Messina" Gianduja traditional recipe "Messina"	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Gianduja antica ricetta "Torino" Gianduja traditional recipe "Torino"	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Gianduja sweet Sweet gianduja	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Irish cream Irish cream		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Kharrub Kharrub	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	1 x 6
Lavanda Lavender	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Leche Merengada Leche Merengada		40/50 x kg. 40/50 x kg.	3 x 2
Mandorla pugliese Apulian almond		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Mandorla extra tostata Extra roasted almond		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Mandorla per granita in pasta Almond paste for granita	 	500 x L acqua. 500 x L water.	3 x 2
Menta piperita Peppermint	 	40/50 x kg. 40/50 x kg.	3,5 x 2
Nocciola pura chiara Low roasted hazelnut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Nocciola pura scura High roasted hazelnut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Nocciola "Alma" emulsionata Emulsified "Alma" hazelnut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Nocciola "Gold" "Gold" hazelnut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Pannacotta Pannacotta		40/50 x kg. 40/50 x kg.	3,5 x 2
Pistacchio "Oro di Sicilia" "Oro di Sicilia" pistachio	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Pistacchio puro Pure pistachio	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Pistacchio puro marrone Pure brown pistachio	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Pistacchio puro salato Pure salty pistachio	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Que bueno Que bueno	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Red velvet Red velvet		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2



Pesto a raffinazione grezza

Raw refined pastes

Realizziamo la nostra linea pesti mediante un'accurata selezione delle materie prime. Si tratta di frutta secca che, grazie alla lenta tostatura e alla macinatura grezza, acquisisce un sapore unico. Sono questi i segreti per una perfetta consistenza crunchy e cremosa al tempo stesso. Il giusto modo per dare un tocco in più al tuo gelato artigianale.

We make our pesto line through careful selection of raw materials. These are dried fruits that, thanks to slow roasting and raw grinding, acquire a unique flavor. These are the secrets to a perfect crunchy and creamy texture at the same time. The right way to give your artisan gelato an extra touch.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Tiramisù storico Traditional tiramisù		80/100 x kg. 80/100 x kg.	3 x 2
Vaniglia antica gialla Traditional yellow vanilla	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Vaniglia bianca Tahiti White Tahiti vanilla	 	25/30 x kg. 25/30 x kg.	3,5 x 2
Vaniglia gialla Tahiti Yellow Tahiti vanilla	 	25/30 x kg. 25/30 x kg.	3,5 x 2
Vaniglia bourbon Bourbon vanilla	 	25/30 x kg. 25/30 x kg.	3,5 x 2
Violetta Violet	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Zafferano Saffron	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Zucchero filato Cotton candy	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pesto di mandorla "Filippo Cea" Almond pesto "Filippo Cea"	 	100-120g/kg x miscela 100-120g/kg x mix	3 x 2
Pesto di noccia Hazelnut pesto	 	100-120g/kg x miscela 100-120g/kg x mix	3 x 2
Pesto di pistacchio Pistachio pesto	 	100-120g/kg x miscela 100-120g/kg x mix	3 x 2



Preparati aromatizzanti e specialità

Powder flavourings and specialities

Supporti per il gelato che regalano un sapore intenso e incisivo, mantenendo inalterata l'artigianalità.

Supports that give an intense and incisive flavor to the gelato while maintaining the craftsmanship unaltered.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Cacao 22/24 Olanda Holland 22/24 cocoa	 	q.b. q.s.	1,5 x 8
Yogurt gel Yogurt gel		30/50 x kg 30/50 x kg	0,9 x 6
Yogurt mix Yogurt mix		30/50 x kg 30/50 x kg	1 x 6
Yogurt 2.0 Yogurt 2.0		30/50 x kg 30/50 x kg	1 x 6
Yogreco 30 Yogreco 30		30/50 x kg 30/50 x kg	1 x 6

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Mascarpone 30 Mascarpone 30		30/50 x kg 30/50 x kg	1 x 6
Cheesecake 30 Cheesecake 30		30/50 x kg 30/50 x kg	1 x 6
Ricotta 30 Ricotta 30		30/50 x kg 30/50 x kg	1 x 6
Liquirizia in polvere Powder licorice	 	q.b. q.s.	1,5 x 8
Panna di montagna Milk aroma powder	 	10 x kg 10 x kg	1 x 6
Caffè liofilizzato Freeze-dried coffee	 	20 x kg 20 x kg	0,8 x 3
Supporto modicano Ciucculatti de' Cicolateri Ciucculatti de' Cicolateri dark chocolate powder	 	100/150 x kg 100/150 x kg	1 x 6



Paste frutta

Fruit pastes

Il processo di lavorazione lento e l'accurata selezione delle materie prime rendono le nostre paste di frutta insuperabili!

The slow working process and the careful selection of raw materials make our fruit pastes unbeatable!

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Açai Açai	 	200 x kg. 200 x kg.	3,5 x 2
Amarena Sour cherry	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Ananas gold Gold ananas	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Arancia mediterranea Mediterranean orange	 	50/60 x kg. + 10g acidfrutta 50/60 x kg. +10g fruit acid	3,5 x 2
Banana Banana	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Cocco asiatico Asian coconut	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Fragola Strawberry	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Fragolina Wild strawberry	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Frutti di bosco Wild berries	 	150/200 x kg. 150/200 x kg.	3,5 x 2
Lampone Raspberry	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Lime Lime	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Limone Lemon	 	30/50 x kg. +10g acidfrutta 30/50 x kg. +10g fruit acid	3,5 x 2
Mango Alfonso Mango Alfonso	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Mela verde Green apple	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Melone cantalupo Cantaloupe melon	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Mora di rovo Blackberry	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2
Pera Williams Williams pear	 	150/200 x kg. 150/200 x kg.	3,5 x 2
Pesca gialla Yellow peach	 	80/100 x kg. 80/100 x kg.	3,5 x 2












Variegati



Ripples













Cremose o in salsa, le nostre variegature dai gusti accattivanti esalteranno il sapore del vostro gelato donando note aromatiche intense, colori eccezionali e croccantezza senza eguali. Basta solo scegliere!










Creamy or in sauce, our ripples with their captivating flavors will enhance the flavor of your gelato, giving intense aromatic notes, exceptional colors and unparalleled crunchiness. You just have to choose!

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Variegato amarena Variegato sour cherry	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato amarena dark red Variegato dark red sour cherry	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato amarena "Rubino di Cantiano" Variegato "Rubino di Cantiano" sour cherry	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato arachidi Variegato peanut		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato arancio Variegato orange	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato bueno Variegato bueno		q.b. q.s.	3 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Variegato caffè croccante Variegato crunchy coffee		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato caffè Finca la Paz Variegato Finca coffee "La Paz"		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato caramel butterscotch Variegato caramel butterscotch		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato caramello al sale marino Variegato sea salt caramel		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato cereali d'avena Variegato oatmeal		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato cereali d'avena bianco Variegato white oatmeal		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato chocorange Variegato	 	q.b. q.s.	3 x 2
Variegato cioccococco Variegato cioccococco	 	q.b. q.s.	3 x 2
Variegato cookies con frolla Variegato		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato delizia di limone Variegato lemon delicacy		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato Doble Ron Añejo Dominicano Variegato Dominican Doble Ron Añejo		q.b. q.s.	3 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Variegato dubai chocolate Variegato dubai chocolate		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato dulce de leche Variegato dulce de leche		q.b. q.s.	1,5 x 4
Variegato english choco cookies Variegato english choco cookies	 	q.b. q.s.	3 x 2
Variegato english cookies Variegato english cookies		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato fichi caramellati Variegato caramelised figs	 	q.b. q.s.	3 x 2
Variegato fico rosa di Pisticci Variegato Pisticci pink fig	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato fragolina di bosco Variegato wild strawberry	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato frutti di bosco Variegato wild berries	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato gianduja rock Variegato gianduja rock		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato halva Variegato halva		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato lampone Variegato raspberry	 	q.b. q.s.	3,5 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Variegato limoncello Variegato limoncello		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato limone zest Variegato lemon zest	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato mandarino tardivo di Ciaculli Variegato Ciaculli late mandarin	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato mandorla pugliese Variegato apulian almond		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato mango Variegato mango	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato melograno Variegato pomegranate	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato miele, arancia e zenzero Variegato honey, orange and ginger	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato pesca e arancio Variegato peach and orange		q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato pistacchio croccante Variegato crunchy pistachio		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato pistacchio extra croccante Variegato extra crunchy pistachio		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato pop corn Variegato pop corn		q.b. q.s.	3 x 2

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Variegato Noir Orfeo Variegato Noir Orfeo		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato pera Variegato pear	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato pesca e arancio Variegato peach and orange	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Variegato pistacchio croccante Variegato crunchy pistachio		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato pistacchio extra croccante Variegato extra crunchy pistachio		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato pop corn Variegato pop corn		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato speculoos belgian bakeries Variegato speculoos belgian bakeries		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato wafer "Neapolitaner" Variegato "Neapolitaner" wafer		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato zabajone "Cantine Lombardo" Variegato zabajone "Cantine Lombardo"		q.b. q.s.	3 x 2
Variegato zuppa inglese Variegato zuppa inglese		q.b. q.s.	3 x 2

Creme spalmabili pronte all'uso, non destinate alla mantecazione, ideali per la realizzazione del gelato a strati.

Ready to use spreadable creams, not intended for batch freezing process, ideal for layered gelato.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Crema bueno Bueno cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema caramello Caramel cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema cioccolato Chocolate cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema fondente Fondant cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema nocciolata Nocciolata cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema nocciolata delattosata Lactose-free nocciolata cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema nocciolata bianca delattosata White lactose-free nocciolata cream		q.b. q.s.	5 x 1

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Crema nocciolata 14 Nocciolata 14 cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema cioccolato bianco White chocolate cream		q.b. q.s.	5 x 1
Crema nocciolata vegana Vegan nocciolata cream	 	q.b. q.s.	5 x 1
Crema pistacchio Pistachio cream		q.b. q.s.	5 x 1



Coperture

Gelato coating

Cioccolato per una copertura croccante e colorata per gelato, praline, stecchi, semifreddi e torte gelato.

Chocolate for a crunchy and colorful coating for gelato, pralines, sticks, parfaits and gelato cakes.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Caffè Coffee		q.b. q.s.	5 x 1
Caramello Caramel		q.b. q.s.	5 x 1
Cioccolato bianco White chocolate		q.b. q.s.	5 x 1
Cioccolato bianco lactose-free Lactose-free white chocolate		q.b. q.s.	5 x 1
Ciucculatti de' Cicolateri modicano Ciucculatti de' Cicolateri modicano		q.b. q.s.	5 x 1
Cioccolato fondente Dark chocolate		q.b. q.s.	5 x 1

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Cioccolato al latte Milk chocolate		q.b. q.s.	5 x 1
Fragola Strawberry		q.b. q.s.	5 x 1
Limone Lemon		q.b. q.s.	5 x 1
Pistacchio Pistachio		q.b. q.s.	5 x 1



Linea Wonderfruit

Wonderfruit products

Zuccheri aggiunti? No grazie. Arriva una nuova linea di paste per gelateria a base di purea di frutta, lisce e vellutate, ma soprattutto senza zuccheri aggiunti: ti garantiscono il risultato perfetto sia per un cremoso gelato artigianale che per un gelato soft, con una percentuale di frutta pari al 20%.

Introducing a new range of fruit puree-based gelato pastes, smooth and velvety, but most importantly, with no added sugars: which guarantee you the perfect result for both creamy artisanal gelato and soft serve one, with a fruit percentage of 20%.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Cocco Coconut	 	3kg + 5L di latte 3kg + L5 milk	3 x 2
Fragola Strawberry	 	3kg + 4L di acqua 3kg + L4 water	3 x 2
Melograno Pomegranate	 	3kg + 4L di acqua 3kg + L4 water	3 x 2
Mango Mango	 	3kg + 4L di acqua 3kg + L4 water	3 x 2
Passion fruit Passion fruit	 	3kg + 4L di acqua 3kg + L4 water	3 x 2
Frutti di bosco Berries	 	3kg + 4L di acqua 3kg + L4 water	3 x 2






Linea fast

Fast products

Gamma completa di gusti pronti all'uso. Con la sola aggiunta di acqua otterrete un gelato cremoso, ricco nel gusto e perfettamente bilanciato.

Full range of ready-to-use flavors. With just the addition of water, you will obtain a creamy gelato, rich in taste and perfectly balanced.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Biscotto Orfeo Orfeo biscuit		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Caffè Coffee		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Caffè lactose-free Lactose-free coffee		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Freddo caffè Coffee		conf.1+3L di latte pack.1+L3 milk	1 x 16
Cioccolato al latte Milk chocolate		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,5 x 10
Cioccolato fondente Dark chocolate	 	conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,75 x 10

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Cioccolato bianco galattico Galactic white chocolate		conf.1+1,5L di acqua e 0,8L di latte pack.1+L1,5 water	1,6 x 10
Fiordilatte Milk		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Fiordilatte lactose-free Lactose-free milk		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Cioccolato biondo "Golden Liebe" Gold chocolate "Golden Liebe"		conf.1+2,5L di acqua calda pack.1+L2,5 hot water	1,6 x 10
Yogurt Yogurt		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Yogurt lactose-free Lactose-free yogurt		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Tiramisù Tiramisù		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Vaniglia Vanilla		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Cocco Coconut		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Fragola S.D.L. Strawberry (no milk derivatives)	 	conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,2 x 10
Limone S.D.L. Lemon (no milk derivatives)	 	conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,2 x 10

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Limoncello S.D.L. Limoncello (no milk derivatives)	 	conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,2 x 10
Spirulina Blue-green algae		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Neutra (+ pasta) Neuter (+ paste)		conf.1+2,5L di acqua pack.1+L2,5 water	1,4 x 10
Frutta S.D.L. Fruit (no milk derivatives)	 	conf.1+2L di acqua + 1L frutta pack.1+L2 water + L1 fruit	1,2 x 10



Composizioni Gourmet

Gourmet composition

Kit studiati per dare vita a combinazioni di sapori uniche, create con maestria e pensate per valorizzare ogni gelateria. Le nostre Composizioni Gourmet uniscono più elementi in perfetta armonia, offrendo strutture e profili aromatici già bilanciati, pronti per essere trasformati in esperienze sorprendenti.

Expertly designed kits created to bring unique flavour combinations to life. Our Gourmet Compositions blend multiple elements in perfect harmony, offering balanced structures and aromatics ready to be transformed into remarkable tasting experiences.

SEADAS

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Fast seadas Fast seadas	conf. 1+ 2,5L di acqua l pack. 1 + L2,5 water	1,4 x 5
Variegato seadas Variegato seadas	q.b. q.s.	3 x 1
Sfoglie croccanti Crispy pastries	q.b. q.s.	1 x 1

Le seadas sono dolci fritti sardi, con una sfoglia che racchiude un cuore di formaggio. Il loro sapore acidulo si sposa alla scorza di limone, donando freschezza. Una ricetta tradizionale che rivive nei nostri ingredienti per gelateria: fast seadas e variegato al miele, con sfogliette croccanti per un tocco crunchy. Un'esperienza tra dolce e salato unica. Scopri come prepararle con i nostri prodotti!

Seadas are traditional Sardinian fried dessert filled with hot cheese. Its slightly acidic flavor is perfectly balance by a lemon zest for a pleasant freshness. This ancient recipe is revived with our gelato ingredients: fast seadas and honey ripple, with crispy puff pastries for a delightful crunchiness. A unique sweet-savoury experience. Try making them with our kit!

Modi d'uso:

- mescolare il prodotto fast seadas con 2.5 lt di acqua a temperatura ambiente;
- mantecare il mix ottenuto e in estrazione aggiungere q.b di variegato Seadas;
- per conferire ulteriore croccantezza, decorare con le sfogliette croccanti.

How to use:

- mix the fast seadas product with 2.5l of water at room temperature;
- whisk the mixture and add Seadas ripple;
- add crispy pastries to get crunchiness.

STRUDEL

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Supporto strudel Strudel support	150-200 g/L x miscela 150-200 g/L x mix	1 x 4
Variegato strudel Variegato strudel	q.b. q.s.	3,5 x 1
Crema strudel Strudel cream	q.b. q.s.	3 x 1

Lo strudel di mele è un dolce tipico sudtirolese. Una pasta sottilissima avvolge un ripieno di mele e uvetta aromatizzato alla cannella, dal profumo inconfondibile. Con il nostro set di prodotti potrai realizzarlo facilmente in gelateria: un supporto in polvere, un variegato alla mela e uvetta alla cannella, e una crema vaniglia con chips croccanti. Un vero tripudio di bontà!

Apple strudel is a classic South Tyrolean dessert. A thin pastry wraps filled with apple, raisins and a pinch of cinnamon and its unique aroma. Choosing our kit you will be ready to create it in your Ice Cream shop: powdered base, an apple and raisin cinnamon ripple, and a vanilla cream enriched with crispy pastry chips. A true delight!

Modi d'uso:

- realizzare il gelato con il supporto strudel, 200 g per litro miscela;
- in estrazione aggiungere q.b di variegato strudel;
- a completa estrazione arricchire con la crema strudel alla vaniglia;
- decorare a piacimento con uvetta e pinoli.

How to use:

- make gelato with the strudel powder biscuit, 200 g per litre of mixture;
- add strudel ripple to taste;
- after complete extraction, enrich with vanilla strudel cream;
- decorate as desired with raisins and pine nuts.

HALVA



PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Tahina di sesamo bianco White sesame tahini	80-100 g/L miscela 80-100 g/L mix	3 x 1
Variegato halva Variegato halva	q.b. q.s.	3 x 1
Granella halva Halva grain	q.b. q.s.	1 x 1

Halva deriva dall'arabo "helw", che significa "dolce", e si riferisce a varie preparazioni, solitamente a base di tahina e salsa di semi di sesamo. È un dolce ideale anche per i vegani, grazie all'assenza di uova e latte. Scopri l'halva e la sua ricetta, più mediterranea che mai. Crea un dessert unico con la nostra pasta Tahina, il variegato Halva e la granella di torrone di mandorla e pistacchio.

Halva comes from the Arabic "helw", meaning "sweet", and refers to various preparations, usually based on tahini and sesame seed sauce. It's also an excellent option for vegans, as it contains no eggs or milk. Discover halva and its recipe, more Mediterranean than ever. Create a unique dessert with our Tahini paste, Halva variegato, and almond pistachio nougat grains.

Modi d'uso:

- realizzare il gelato con la pasta Tahina di sesamo bianco, 80/100 g per litro miscela;
- in estrazione aggiungere q.b di variegato Halva e la componente croccante con la granella di torrone alla mandorla e pistacchio.

How to use:

- make gelato with Tahini white sesame paste, 80/100 g per litre of mixture;
- when extracted, add Halva ripple to taste and the crunchy grains of nougat, almond and pistachio.

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Fondente Ciucculatti de' Cicolateri Ciucculatti de' Cicolateri dark chocolate	conf.1+2,5L di acqua calda pack.1+L2,5 hot water	1,75 x 5
Variegato Double Rum Añejo Dominicano Variegato Double Rum Añejo Dominican	q.b. q.s.	3 x 1
Granella cubanito Cubanito grain	q.b. q.s.	1 x 2

Cuba ha un fascino magnetico che, tra le altre le sue meraviglie offre una qualità di rum tra i più pregiati e apprezzati. Da oggi, grazie al nostro Cubanito, puoi ricreare in gelateria questo fascino inconfondibile con il fondente unito al variegato croccante al rum, invecchiato 5 anni in botti di rovere per esaltare colore e sapore. La perla del Caraibi arriva nella tua gelateria.

Cuba has a magnetic charm, offering, among its wonders, some of the most prized and appreciated rum. Now, with our Cubanito, you can bring this unique allure to your gelato parlour with dark chocolate and a crunchy rum ripple, aged 5 years in oak barrels to enhance its colour and flavour. The pearl of the Caribbean comes to your gelato parlour.

Modi d'uso:

- scaldare 2,5 lt di acqua a circa 70° e mescolare 1,750 g di Fondente Ciucculatti de' Cicolateri;
- attendere dieci minuti circa e mantecare;
- in estrazione cospargere il sorbetto con q.b di variegato Doble Ron Añejo Dominicano;
- aggiungere la granella di mandorla per conferire croccantezza.

How to use:

- heat 2,5 litres of water to about 70° C and mix 1,750 g of Fondente Ciucculatti de' Cicolateri;
- wait about ten minutes and whip;
- in extraction, pour the Doble Ron Añejo Dominicano to taste;
- add the almond grain to give crispness.

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Cioccolato al latte con cacao crudo criollo Raw criollo milk chocolate	conf.1+2,5L di latte caldo pack.1+L2,5 hot milk	1,5 x 5
Variegato cuor di ciliegia Variegato cuor di ciliegia	q.b. q.s.	3,5 x 1
Copertura cioccolato fondente Dark chocolate coating	q.b. q.s.	3 x 1

La croccantezza del cioccolato fondente e l'intensità del liquore alla ciliegia si fondono con il sapore delicato di questa perla rubino, esaltati dal cioccolato crudo Criollo dell'Amazzonia peruviana. Un kit che porta nella tua gelateria tutta l'armonia del famoso cioccolatino con cuore di ciliegia.

This ruby pearl's flavor is complemented by the crunchiness of dark chocolate, the intensity of cherry liqueur, and the enhancement of Criollo raw chocolate from the Peruvian Amazon. This kit embodies the harmony of the famous cherry-filled chocolate in your gelato parlour.

Modi d'uso:

- scaldare 2,5 l il latte sino a 60°C circa, mescolare a 1,500 g Cioccolato al latte Criollo;
- attendere 10 minuti circa e mantecare;
- in estrazione aggiungere q.b di variegato Cuor di ciliegia e aggiungere la copertura al cioccolato fondente in maniera disomogenea creando un effetto "stracciatella".

How to use:

- wait for approximately 10 minutes and whip;
- Adding Cuore di Ciliegia ripple while extracting allows for uneven coverage of the dark chocolate, which creates a "stracciatella" effect;
- in extraction, add Cuore di Ciliegia ripple to taste and the dark chocolate coating in an uneven way, creating a "stracciatella" effect.

TIRAME-SÙ

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pasta Tirame-sù Tirame-sù paste	80-100 g/L miscela 80-100 g/L mix	3 x 1
Variegato tirame-sù Variegato tirame-sù	q.b. q.s.	3 x 1
Supporto bagna al caffè Coffee soaking support	q.b. q.s.	1,5 x 1
Savoardi senza glutine e derivati del latte Gluten-free savoiardi and milk derivatives	q.b. q.s.	1,5 x 1

Il tiramisù è il più famoso al mondo. Da oggi, questo celebre dessert diventa gelato artigianale. Potrai ricreare la ricetta tradizionale con ingredienti di alta qualità. Savoardi fragranti, senza glutine e latte, si uniscono alla bagna al caffè e a un cremoso gelato artigianale realizzato con la nostra pasta Tirame-sù e variegato, per un risultato indimenticabile.

Tiramisu is the world's best-known dessert. From today, this dessert becomes an artisanal gelato. You can faithfully recreate the traditional recipe with high-quality ingredients. Fragrant ladyfingers, gluten-free and milk-free, meet an intense coffee flavour. All is covered with a creamy artisanal gelato made with our Tirame-sù paste and ripple, for an unforgettable result.

Modi d'uso:

- usare 80/100g di pasta Tirame-sù, disporre una parte del gelato nella vaschetta e posizionare uno strato di savoiardi imbevuti nella bagna al caffè;
- ricoprire con q.b di variegato Tirame-sù;
- chiudere con un altro strato di gelato e cospargere con cacao.

How to use:

- use 80/100g of Tirame-sù paste, combine layers of gelato and ladyfingers soaked in coffee;
- add Tirame-sù ripple to taste;
- add cocoa powder on the surface.

SACHER TORTE

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Fast Sacher Torte Fast Sacher Cakes	conf. 1+ 2,5L di latte caldo pack. 1 + L2,5 hot milk	1,5 x 5
Variegato albicocca Pellecchiella Variegato Pellecchiella apricot	q.b. q.s.	3,5 x 1
Glassa cioccolato fondente Dark chocolate glaze	q.b. q.s.	3 x 1

La Sacher Torte è quel dolce che ha conquistato i palati dei golosi di cioccolato. Uno strato soffice di torta al cioccolato, farcito con marmellata di albicocche e ricoperto da una glassa al cioccolato. Oggi diventa gelato artigianale grazie al nostro kit, che unisce gelato al cacao, variegato all'albicocca e glassa al cioccolato fondente.

The Sacher is a cake that has won the hearts of chocolate lovers. A soft layer of chocolate cake, filled with apricot jam and covered with a chocolate glaze. Today, it becomes artisanal gelato thanks to our kit, combining cocoa gelato, apricot-flavored ripple, and dark chocolate glaze.

Modi d'uso:

- scaldare 2,5l di latte intero fino a 60°C e aggiungere alla miscela il fast Sacher Torte;
- versare la miscela ottenuta nel manetcatore;
- estrarre il gelato creando uno strato piatto e stratificare con il variegato albicocca Pellecchiella;
- lasciare il gelato qualche minuto in abbattitore e decorare con q.b di glassa fondente.

How to use:

- heat 2.5l of whole milk to 60°C and add fast Sacher Torte to the mix
- pour the resulting mixture and whip;
- make a layer of ice cream in the extractor and decorate with Pellecchiella apricot variegato; create a second layer of gelato;
- leave the ice cream for a few minutes in the blast chiller and pour on dark chocolate icing.

ZUPPA INGLESE

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pasta zuppa inglese Zuppa inglese paste	50 g/L miscela 50 g/L x mix	3 x 1
Variegato zuppa inglese Variegato zuppa inglese	q.b. q.s.	3 x 1

Chi può dire “non è zuppa inglese senza Alchermes”? Per gli amanti dei dessert italiani al cucchiaino, arriva in gelateria una serie di prodotti in grado di creare fedelmente la zuppa inglese con ingredienti di alta qualità. Un variegato con morbido pan di Spagna senza glutine, arricchito dall’Alchermes fiorentino, eccellenza toscana, esalta le note speziate di cannella, cardamomo e chiodi di garofano, insieme alla dolcezza della crema. Zuppa inglese? Impossibile resistere!

Who can say “it’s not zuppa inglese without Alchermes”? For lovers of traditional Italian spoon desserts, a kit has arrived that faithfully recreates zuppa inglese using high-quality ingredients. A ripple with soft, gluten-free sponge cake, enriched with Alchermes from Florence, a Tuscan excellence, enhancing spicy notes of cinnamon, cardamom, and cloves, along with the sweetness of the cream. Zuppa inglese? Impossible to resist!

Modi d’uso:

- realizzare il gelato con la pasta Zuppa Inglese dosandola 50g per L miscela;
- in estrazione decorare q.b. con il variegato Zuppa Inglese.

How to use:

- make gelato with Zuppa Inglese paste by dosing 50g x L mixture;
- in extraction decorate q.s. with variegato Zuppa Inglese.

BACIO DI STELLE

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pasta bacio di stelle Bacio di stelle paste	80-100 g/L miscela 80-100 g/L x mix	3 x 1
Variegato bacio di stelle Variegato bacio di stelle	q.b. q.s.	3 x 1
Stelline bianche di zucchero White sugar stars	q.b. q.s.	1

Hai bisogno di romanticismo in gelateria? Ecco il nostro set di prodotti Bacio di Stelle, un vero trionfo per tutti gli amanti del cioccolato. Pratico nell’uso ti permetterà di realizzare un gelato artigianale al gianduja, esaltato delle nocciole tostate e dal variegato al cioccolato. Poi, per un tocco di sorpresa e consistenza, golosi pezzi di biscotto crunchy nascosti tra gli strati di cioccolato e dalle stelline zuccherate a decorare la tua creazione.

Need some romance in your gelato parlour? Discover our Bacio di Stelle product kit, a true triumph for chocolate lovers. Easy to use, it lets you create artisanal gianduja gelato, enhanced by toasted hazelnuts and chocolate ripple. For a surprising touch, crunchy biscuit pieces and sugar stars decorate your creation.

Modi d’uso:

- realizzare il gelato con la pasta Bacio di Stelle dosandola 80-100g per L miscela;
- in estrazione decorare q.b. con il variegato Bacio di Stelle e le stelline di zucchero bianco.

How to use:

- prepare the gelato using the Bacio di Stelle paste, measuring 80-100g x L of mixture;
- during extraction, garnish q.s. with the Bacio di Stelle variegato and white sugar stars.

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pasta Armonia Armonia paste	80-100 g/L miscela 80-100 g/L mix	3 x 1
Variegato Caramello al sale marino “Saline Culcasi” Sea Salt Caramel Variegato “Saline Culcasi”	q.b. q.s.	3 x 1
Crumble Caramello Caramel Crumble	q.b. q.s.	2,5 x 1

Crea un gelato che unisce l’eleganza del gianduia bianco con l’audacia del variegato al caramello delle “Saline Culcasi”. La dolcezza del cioccolato bianco si fonde con il caramello ambrato, esaltato dal sale marino integrale che intensifica la dolcezza e aggiunge un tocco inaspettato. Un abbraccio cremoso e raffinato.

Create a gelato that combines the elegance of white gianduja with the boldness of caramel ripple from the “Saline Culcasi”. The sweetness of white chocolate blends with the amber caramel, enhanced by a touch of sea salt that intensifies the sweetness and adds an unexpected twist. A creamy and refined embrace.

Modi d’uso:

- realizzare il gelato aggiungendo la pasta Armonia con dosaggio di 80-100g/kg sulla miscela base bianca.
- mescolare e mantecare, poi estrarre il gelato così realizzato e decorare con il variegato al caramello salato e infine con crumble al caramello.

How to use:

- make gelato by adding the Armonia paste with a dosage of 80-100g/kg on the white base mix.
- mix and churn, then extract the gelato thus made and decorate with the salted caramel variegato and finally with caramel crumble.

PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pasta limoncello Limoncello paste	80-100 g/L miscela 80-100 g/L x mix	3,5x1
Variegato Limoncello della Costiera Variegato Limoncello della Costiera	q.b. q.s.	3,5x1

Con questo set di ingredienti porti nel tuo gelato artigianale la luminosità e il profumo dei limoni della Costiera Amalfitana. Ispirato al celebre liquore tradizionale, interpreta in chiave gelato l’equilibrio tra dolcezza e vivace aromaticità, grazie a una pasta al limoncello dal gusto intenso e naturale e a un variegato che ne esalta la fragranza, rendendo ogni cucchiaino cremoso e profumato.

With this set of ingredients, you bring the brightness and fragrance of Amalfi Coast lemons into your artisan gelato. Inspired by the iconic traditional liqueur, it reinterprets the balance between sweetness and lively aromatic freshness through an intense, natural limoncello paste and a ripple that enhances its fragrance, making every spoonful creamy and aromatic.

Modi d’uso:

- aggiungere la pasta con dosaggio 80-100/kg sulla miscela base bianca.
- mantecare ed estrarre una prima metà di gelato dal mantecatore.
- aggiungere una porzione di variegato ed erogare la seconda parte di gelato dal mantecatore.
- ultimare la decorazione a piacere con il variegato Limoncello della Costiera in superficie.

How to use:

- add the paste to the white base mix at a dosage of 80-100 g/kg.
- churn and extract the first half of the gelato from the batch freezer.
- add a portion of ripple and dispense the second half of the gelato from the batch freezer.
- finish the decoration as desired with Limoncello della Costiera ripple on the surface.



PRODOTTO/PRODUCT	DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Pasta Piemontese al Rhum Piedmontese Rum Paste	80-100 g/L miscela 80-100 g/L mix	3 x 1
Variegato Piemontese al Rhum Piedmontese Rum Variegato	q.b. q.s.	3 x 1

Tutto il necessario per reinterpretare in chiave gelato uno dei simboli della pasticceria piemontese: il cioccolatino cuneese al rhum. Una pasta per gelateria artigianale, dove il cioccolato fondente incontra l'aroma intenso del rhum, e un variegato goloso che completa la ricetta, per un gelato capace di evocare il gusto iconico del cuneese in una nuova forma.

Everything you need to reinterpret, in gelato form, one of the icons of Piedmontese confectio- nery: the Cuneese al Rhum. An artisan gelato paste where dark chocolate meets the intense aroma of rum, paired with a rich ripple that completes the recipe, for a gelato that recalls the unmistakable flavour of the original in a new form.

Modi d'uso:

- aggiungere la pasta con dosaggio 80-100/kg sulla miscela base bianca
- mantecare ed estrarre una prima metà di gelato dal mantecatore.
- aggiungere una porzione di variegato ed erogare la seconda parte di gelato dal mantecatore.
- ultimare la decorazione a piacere con il variegato Piemontese al rhum in superficie.












How to use:

- add the paste at a dosage of 80-100 g/kg to the white base mix.
- churn and extract the first half of the gelato from the batch freezer.
- add a portion of ripple and dispense the second half of the gelato from the batch freezer.
- finish the decoration as desired with Piedmontese Rum ripple on the surface.

Topping

Salse per decorazione ideali per insaporire e donare colore a molteplici preparazioni.

Sauces for decoration, ideal for giving flavor and color to many preparations.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Amarena Sour cherry	 	q.b. q.s.	1 x 6
Caffè Coffee	 	q.b. q.s.	1 x 6
Caramello Caramel	 	q.b. q.s.	1 x 6
Cioccolato Chocolate	 	q.b. q.s.	1 x 6
Cioccolato bianco White chocolate		q.b. q.s.	0,8 x 6
Caramello butterscotch Caramel butterscotch		q.b. q.s.	1 x 6
Caramello al sale marino Sea salt caramel		q.b. q.s.	1 x 6



PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Fragola Strawberry	 	q.b. q.s.	1 x 6
Frutti di bosco Wild berries	 	q.b. q.s.	1 x 6
Mango Alfonso "Alfonso" mango	 	q.b. q.s.	1 x 6
Nocciolata Nocciolata		q.b. q.s.	0,8 x 6

Granite

Slush products

Prodotti in polvere completi per granita.

Complete powder products for slushies.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Amarena Sour cherry	 	conf.1 + L 4/5 acqua pack.1 + L 4/5 water	1 x 20
Arancia Orange	 	conf.1 + L 4/5 acqua pack.1 + L 4/5 water	1 x 20
Limone Lemon	 	conf.1 + L 4/5 acqua pack.1 + L 4/5 water	1 x 20
Menta Mint	 	conf.1 + L 4/5 acqua pack.1 + L 4/5 water	1 x 20
Fragola Strawberry	 	conf.1 + L 4/5 acqua pack.1 + L 4/5 water	1 x 20
Granita neutra Neuter granita	 	conf.1 + L 4/5 acqua pack.1 + L 4/5 water	1 x 20



Linea frescogelato

Frescogelato products

Da utilizzare in macchina soft.

For soft machines.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Frescogelato caramello salato Frescogelato salt caramel		conf.1+ 3L di acqua pack.1+L3 water	1,4 x 10
Frescogelato cioccolato Frescogelato chocolate		conf.1+ 3L di acqua pack.1+L3 water	1,5 x 10
Frescogelato cioccolato dark black Frescogelato dark black chocolate		conf.1+ 2,3L di acqua pack.1+L2,3 water	1,6 x 10
Frescogelato fiordilatte Frescogelato fiordilatte		conf.1+ 3L di acqua pack.1+L3 water	1,4 x 10
Frescogelato yogurt Frescogelato yogurt		conf.1+ 3L di acqua pack.1+L3 water	1,4 x 10
Frescogelato neutra g. Frescogelato neutra g.		conf.1+ 3L di acqua+pasta pack.1 + L3 water + paste	1,4 x 10
Frescogelato mastiha Frescogelato mastiha		conf.1+ 3L di acqua pack.1+L3 water	1,4 x 10





















Prodotti professionali



















Professional products

Gamma di ingredienti puri al servizio del gelatiere più esperto che intende creare da sé le proprie ricette.

A range of pure ingredients for expert gelato makers who want to create their own recipes.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Acidfrutta Acidfruit	 	10/20 x kg 10/20 x kg	0,9 x 6
Acido citrico Citric acid	 	q.b. q.s.	2 x 2
Aroma arancio Orange aroma	 	4/10 x kg 4/10 x kg	0,8 x 6
Aroma limone Lemon aroma	 	4/10 x kg 4/10 x kg	0,8 x 6
Caseinato di sodio Sodium caseinate		q.b. q.s.	2 x 8
Destromix Destromix	 	q.b. q.s.	5 x 4






PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Farina di semi di carrube Carrob seeds flour	 	q.b. q.s.	1,5 x 2
Farina di semi di guar Guar seeds flour	 	q.b. q.s.	1,5 x 2
Farina di semi di tara Tara seeds flour	 	q.b. q.s.	1,5 x 2
Fibra "Inulina" "Inulina" fibre	 	q.b. q.s.	5 x 4
Fiocco Fiocco		500 x L latte 500 x L milk	2 x 8
Fruttosio Fructose	 	q.b. q.s.	5 x 4
Gelatina neutra Neuter jelly	 	q.b. q.s.	5 x 1
Gomma xantano Xantano gum	 	q.b. q.s.	1,5 x 2
Grasso di cocco raffinato 80% Refined coconut fat 80%		q.b. q.s.	2 x 6
Latte condensato Condensed milk		q.b. q.s.	5 x 1
Latte in polvere intero Whole milk powder		q.b. q.s.	1 x 10

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Latte in polvere magro Skimmed milk powder		q.b. q.s.	1 x 10
Latte in polvere magro lactose-free Skimmed lactose-free milk powder		q.b. q.s.	1 x 10
Maltitolo Maltitol	 	q.b. q.s.	5 x 4
Maltodestrine Maltodextrin	 	q.b. q.s.	2 x 8
Monodigliceridi Mono-diglycerides	 	3/5 x L 3/5 x L	1,5 x 2
Panna in polvere Cream powder		q.b. q.s.	2 x 8
Pectina Pectin	 	q.b. q.s.	1,5 x 2
Proteine 80% Proteins 80%		q.b. q.s.	2 x 6
Sciroppo di glucosio disidratato 29 D.E. Dehydrated glucose syrup 29 D.E.	 	q.b. q.s.	5 x 4
Sciroppo di glucosio disidratato 40 D.E. Dehydrated glucose syrup 40 D.E.	 	q.b. q.s.	5 x 4
Sciroppo di glucosio Glucose syrup	 	q.b. q.s.	4 x 2



Decorazioni e granelle

Decorations and grains

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Sorbitolo Sorbitol	 	q.b. q.s.	5 x 4
Sucresteri Sucrose esters	 	q.b. q.s.	1,5 x 2
Sugarsoft Sugarsoft		30/50 x L 30/50 x L	4 x 2
Trealosio Trehalose	 	q.b. q.s.	2 x 8






PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Amarene in sciroppo Sour cherries in syrup	 	q.b. q.s.	3,5 x 2
Cocco rapè Rapè coconut	 	q.b. q.s.	1 x 6
Granelle croccante di mandorla Crunchy almond grain	 	q.b. q.s.	1 x 6
English cookies in granelle English grain biscuits	 	q.b. q.s.	1 x 6
Granelle per croccante amarena Croccante amarena grain		q.b. q.s.	1 x 6
Granelle di torrone Nougat grain		q.b. q.s.	1 x 6
Granelle di nocciola pralinata Praline hazelnuts grain	 	q.b. q.s.	1 x 6
Granelle di nocciola Hazelnut grain	 	q.b. q.s.	1 x 6



Crumble

Rendi il tuo gelato artigianale super crunchy. Scegli tra i nostri golosissimi crumbles!

Make your homemade gelato super crunchy. Choose from our mouthwatering crumbles!

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Granella di pistacchio Pistachio grain	 	q.b. q.s.	1 x 6
Granella di amaretto Amaretto grain		q.b. q.s.	1 x 6
Mini smarties Mini smarties		q.b. q.s.	1 x 6
Riso soffiato ricoperto al cioccolato bianco White chocolate covered puffed rice		q.b. q.s.	1 x 6
Riso soffiato ricoperto al cioccolato Chocolate covered puffed rice		q.b. q.s.	1 x 6
Scaglette di cioccolato Chocolate chips	 	q.b. q.s.	2 x 8
Speculoos cookie in granella Speculoos biscuits grain		q.b. q.s.	1 x 6

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Crumble caramello Caramel crumble	 	2,5 x 1	1
Crumble cioccolato Chocolate crumble	 	2,5 x 1	1
Crumble frutti di bosco Forest fruit crumble	 	2,5 x 1	1
Crumble limone Lemon crumble	 	2,5 x 1	1
Crumble pistacchio Pistachio crumble	 	2,5 x 1	1
Crumble vaniglia Vanilla crumble	 	2,5 x 1	1



Linea dessert

Dessert products



PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Mousse neutra Neuter mousse		100/110 x L panna 100/110 x L cream	1 x 6
Semifreddo sugar free Sugar free semifreddo		200g semifreddo sugar free + 1000g panna fresca 200g semifreddo sugar free + 1000g fresh cream	2 x 8
Semifreddo elite Elite semifreddo		350g + 600g di latte + 400g di panna 350gr + 600gr milk+ 400gr cream	1 x 6
Semifreddo vegano Vegan Semifreddo		500g + 1L bevanda vegetale 500gr product + 1L vegetable drink	1 x 6




Glasse a specchio

Mirror glaze

Glasse per la decorazione superficiale di mousse e semifreddo.

Glazes for surface decoration of mousse and semifreddo.

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Glassa amarena Sour cherry glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa arancia Orange glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa caramello Caramel glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa cioccolato Chocolate glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa cioccolato bianco White chocolate glaze		q.b. q.s.	5 x 1
Glassa fragola Strawberry glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa frutti di bosco Wild berries glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1

PRODOTTO/PRODUCT		DOSAGGIO g/kg DOSAGE g/kg	IMBALLO kg x pz./PACK kg x pcs.
Glassa lampone Raspberry glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa limone Lemon glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa mango Mango glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa pistacchio Pistachio glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1
Glassa bianca White glaze	 	q.b. q.s.	5 x 1



Certificazioni

Certifications

Disponibili prodotti con certificazione Halal.

Halal certified products available.



HALAL

La certificazione Halal (lecito) assicura che i prodotti rispettino le norme islamiche nella scelta di ingredienti, nei processi produttivi e nel confezionamento, in conformità a standard halal nazionali e internazionali.

Halal (lawful) certification ensures that products comply with Islamic norms in the choice of ingredients, production processes and packaging, in compliance with national and international halal standards.



DTP 108 | Gluten free

È un disciplinare tecnico dell'ente CSQA che definisce i requisiti necessari per la certificazione senza glutine di un prodotto.

It is a CSQA technical disciplinary defining the necessary requirements for the "gluten-free" certification.



ISO 9001:2015 | Certified quality system

Indica la capacità di fornire con regolarità prodotti e servizi che soddisfino i requisiti del cliente e normativi e mira ad accrescere la soddisfazione del cliente tramite l'applicazione efficace del sistema, compresi i processi per il miglioramento del sistema stesso e assicurare la conformità ai requisiti del cliente ed ai requisiti cogenti.

It's the ability to regularly provide products and services that meet customer and law requirements and aims to increase customer satisfaction through the effective application of the quality system.



FSSC 22000 | Sicurezza Alimentare

Certificazione del sistema di gestione della Sicurezza Alimentare, riconosciuto a livello internazionale (GFSI: Global Food Safety Initiative) ha lo scopo di dimostrare l'impegno dell'azienda per la Sicurezza alimentare, la qualità ed il miglioramento continuo. Is a scheme of certification used in the whole food supply chain to ensure food safety standards and processes. FSSC 22000 is GFSI recognized. This way-of-working assures the performance of the food and feed safety management system within certified organizations.



ISO 22000:2018 | Food safety system

Propone un metodo organizzativo e documentale che permette di dimostrare l'abilità di un'azienda nel controllare e gestire i rischi relativi alla sicurezza alimentare.

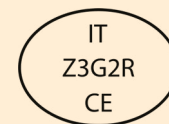
Sets out the requirements for a food safety management system. It maps out ability to control food safety hazards in order to ensure that food is safe.



ISO 22005:2008 | Certified traceability

Stabilisce i principi e specifica i requisiti di base per implementare un efficace sistema di rintracciabilità alimentare.

Gives the principles and specifies the basic requirements for the design and implementation of a feed and food traceability system.



BOLLO IT Z3G2R CE

È una certificazione sanitaria necessaria alla libera circolazione degli alimenti di origine animale fra i Paesi dell'Unione Europea, è quindi un riconoscimento comunitario assegnato al singolo stabilimento di produzione e/o commercializzazione di alimenti di origine animale.

Is a health certification necessary for the free circulation of foods of animal origin between the countries of the European Union, and is therefore a Community recognition assigned to the single production and / or marketing plant.



Il nostro **obiettivo** è quello di far vincere al gelato artigianale la competizione contro il prodotto industriale multinazionale, attraverso la qualità, la genuinità ed il sostegno alle piccole imprese italiane. Offriamo i **migliori ingredienti naturali** alle gelaterie di tutto il mondo affinché i clienti possano godere dell'eccellenza italiana.

Il nostro team è composto da un mix perfetto di esperienza, creatività, competenza e passione. Il nostro DNA è composto da etica, sostenibilità ambientale e sostenibilità del lavoro e dei clienti.

Our **goal** is to let artisan gelato beat industrial products, offering quality, naturalness and support for small businesses. We offer the **best natural ingredients** to gelato shop all around the world so that their consumers can enjoy the excellence of our unique and unforgettable land.

Our team is a perfect mix of experience, creativity, competence and passion. We believe in ethics, environmental sustainability, diversity and also workers, customers and territories defense.





Dalla Terra al Cono

Via Tommaso Fiore, 3
70015 Noci (BA)
tel. +39 080 4949779
info@cittadelgelato.it
www.cittadelgelato.com
www.ecpoint.it

