



GELATO MANTECATO ARTIGIANALE

Vasc tipo 36B L 2,5 Kg 2,7 - Linea Premium Artigianale

Lavorato e Decorato a mano

● COD. AE36B	AFTER EIGHT
● COD. A136B	AMARENA
● COD. A536B	AMARETTO
● COD. B136B	BACIO
● COD. C136B	CAFFÈ
● COD. C236B	CANNELLA
● COD. CN36B	CANNELLA E MELA
● COD. CM36B	CARAMELLO SALATO
● COD. CK36B	CHEESECAKE C/FRAGOLE
● COD. C336B	CIOCCOLATO
● COD. C1136B	CIOCCOLATO BIANCO
■ ● COD. C1536B	CIOCCOLATO FONDENTE
● COD. K136B	COOKIES
● COD. O136B	COOKIES BLACK
● COD. CB36B	CREMA AL WHISKY
● COD. C736B	CREMA ALL'UOVO
● COD. CR36B	CREMINO
● COD. CO36B	CROCCANTINO ALL'AMARENA
● COD. F236B	FIORDILATTE
● COD. L336B	LIQUIRIZIA
● COD. M136B	MALAGA
● COD. M836B	MASCARPONE E GIANDUIA
● COD. M1036B	MENTA VERDE
● COD. MR36B	MERINGATA
● COD. N236B	NOCCIOLA
● COD. N436B	NOCE
● COD. PS36B	PINGUINO NERO
● COD. P336B	PUFFO
● COD. S136B	STRACCIATELLA
● COD. T136B	TIRAMISÙ
● COD. U236B	UNICORNO ROSA E CELESTE
● COD. V136B	VANIGLIA
● COD. P836B	VARIEGATO PESCA - ARANCIA
● COD. Y136B	YOGURT
● COD. Y236B	YOGURT AI F.BOSCO
● COD. Z136B	ZUPPA INGLESE

LINEA SPECIALI

● COD. A636B	ARACHIDE C/ARACHIDI CARAMELL.
● COD. B036B	COCCO E CIOCCOLATO
● COD. C936B	CASSATA SICILIANA
● COD. CRP36B	CREMINO AL PISTACCHIO
● COD. F836B	FORESTA NERA
● COD. KB36B	BUENO CHE BUENO
● COD. KC36B	CIOCC. BIANCO E RISO SOFF.
● COD. L636B	LOTUS
● COD. MP36B	MANDORLA VAR. PISTACCHIO
● COD. N336B	GIANDUIA
● COD. NF36B	NOCI E FICHI
● COD. OV36B	OVETTO
● COD. P1436B	POP CORN
● COD. PP36B	PISTACCHIO
● COD. R536B	MANDORLA E COCCO
● COD. RC36B	RICOTTA E CANNELLA
● COD. ST36B	PAN DI STELLE
● COD. Y736B	YOGURT GRECO VAR.ARANCIA C/MANDOR.CROCC.

LINEA FRUTTA

■ ● COD. A236B	ANANAS
■ ● COD. AN36B	ANGURIA
■ ● COD. A336B	ARANCIA
■ ● COD. B336B	BANANA
● COD. C636B	COCCO
■ ● COD. F336B	FRAGOLA
■ ● COD. F136B	FRUTTI DI BOSCO
■ ● COD. K36B	KIWI
■ ● COD. L536B	LAMPONE
■ ● COD. L236B	LIMONCELLO
■ ● COD. L136B	LIMONE
■ ● COD. M736B	MANGO
■ ● COD. M236B	MELA VERDE
■ ● COD. ML36B	MELAGRANA
■ ● COD. M336B	MELONE
■ ● COD. P236B	PESCA

1 pezzo a cartone per 2,7 Kg

● SENZA GLUTINE

■ SENZA LATTOSIO

GELATO MANTECATO Kg 3

● COD. MRA1	AMARENA
● COD. MRC1	CAFFÈ
● COD. MRC3	CIOCCOLATO
● COD. MRC6	COCCO
● COD. MRC7	CREMA
COD. MRCM	CARAMELLO SALATO
● COD. MRF2	FIORDILATTE
■ ● COD. MRF3	FRAGOLA
● COD. MRK1	BISCOTTINO

■ ● COD. MRL1	LIMONE
■ ● COD. MRM3	MELONE
■ ● COD. MRM7	MANGO
● COD. MRN2	NOCCIOLA
● COD. MRPP	PISTACCHIO
● COD. MRS1	STRACCIATELLA
COD. MRT1	TIRAMISÙ
● COD. MRV1	VANIGLIA
● COD. MRY2	YOGURT F.BOSCO

1 pezzo a cartone per 3 Kg



CONSIGLI PER MANTENERE UN BUON GELATO

- La temperatura di lavorazione del gelato una volta messo in vetrina è tra i -11 gradi e -13 gradi dipende dal tipo di attrezzatura.
- La sera quando si chiude la temperatura va alzata a -17 gradi circa.
- Ogni 2/3 giorni a fine servizio è consigliato rimuovere il gelato e metterlo in un congelatore con temperatura a -18 circa se non ne abbiamo la possibilità lo possiamo fare anche una volta a settimana così da pulire la vetrina e farla scongelare del tutto.
- Ogni giorno a fine servizio vanno levate e lavate le palette con cui lavoriamo il gelato.
- Ogni sera a fine servizio le vaschette vanno pulite sui bordi e va raccolto il gelato verso la parte in avanti così da presentarsi al meglio il giorno dopo anche se le lasciamo in vetrina.
- Tutti i nostri gelati sono fatti con latte fresco e panna fresca.
- Tutte le frutta non contengono latte ad eccezione del cocco. Un altro gusto senza latte è il cioccolato fondente.
- Tenere una vetrina ordinata e seguire le istruzioni aumenterà la vendita e non di poco.

● SENZA GLUTINE

■ SENZA LATTOSIO