



IL PARADISO DELLE BONTÀ

LA TRADIZIONE DEL GELATO ITALIANO



*La Natura
nel Gelato*

Il Paradiso delle bontà

qualità artigianale
produzione industriale





QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E SAPIENTE E CONTROLLATA LAVORAZIONE

Ogni gelato artigianale è frutto di una ricetta esclusiva, studiata, modificata e migliorata dai tecnici di laboratorio in anni di prove e verifiche. A seguito di ciò per ogni gusto crema o speciale abbiamo raggiunto una base bilanciata e stabilizzata e per ogni gusto frutta abbiamo trovato il corretto equilibrio nella sua preparazione.

Miscelazione e Pastorizzazione

Nel nostro laboratorio ogni tipo di Gusto ha una formulazione unica che comporta il giusto dosaggio di materie prime e ingredienti composti di alta qualità. Tutti gli alimenti necessari alla creazione di un gusto di gelato vengono miscelati e, contemporaneamente omogeneizzati, ovvero subiscono un trattamento termico che conferisce stabilità biologica all'alimento poiché elimina gran parte della flora batterica e lascia inalterate le caratteristiche organolettiche.

Maturazione

Una volta effettuata la pastorizzazione, lasciamo riposare il gelato artigianale per circa 4/8 ore, permettendo così a tutti gli ingredienti di amalgamarsi bene e alle parti solide di idratarsi al fine di ottenere un gelato più cremoso e con una migliore struttura.

Mantecazione

La miscela riposata viene poi mantecata da personale qualificato, affinché possa incorporare una buona percentuale di aria e attraverso l'azione di freddo intenso, si ottiene un gelato cremoso e gradevole al palato. L'aria, infatti, è componente insostituibile e caratterizzante del gelato, poichè rende morbida la struttura ed è incongelabile. Conferisce al gelato artigianale soavità e "calore" e una maggiore resistenza agli sbalzi di temperatura.

Abbattimento

e Conservazione

Il gelato artigianale ormai prodotto viene dapprima abbattuto, ovvero i nostri gelatieri utilizzano gli abbattitori e portano il prodotto a -20°C in breve tempo e poi lo conservano nelle nostre celle a temperature di almeno -20°C. La catena del freddo viene mantenuta costantemente nella nostra azienda per garantire la giusta struttura e cremosità al gelato e assicurare un prodotto sicuro al consumatore.



**LA QUALITÀ
DELLE MATERIE
PRIME,
PRIMA DI TUTTO**

100% Artigianale



La preparazione di un buon gelato artigianale parte in maniera indiscussa dalla selezione delle materie prime che lo compongono. Gli ingredienti sono scelti attentamente, sono tutti genuini e naturali e sempre provenienti da produttori certificati e processi controllati all'origine; il latte e la panna sono entrambi freschi e il tuorlo delle uova è pastorizzato. Per i gusti frutta si usa frutta fresca e di stagione, proveniente da coltivazioni italiane e controllate. Una volta lavata, pulita e sbucciata la frutta viene frullata e in parte conservata in congelatore per garantire un prodotto genuino anche fuori stagione.



Per alcuni gusti frutta, come Arancia e Limone, viene utilizzato il succo spremuto di questi profumati agrumi.





GELATO MANTECATO PREMIUM



GUSTO CIOCCOLATO
Cod. C3



GUSTO ANANAS
Cod. A2



GUSTO PESCARANCIO
Cod. P8



GUSTO CANNELLA
Cod. C2



GUSTO YOGURT FRUTTI DI BOSCO
Cod. Y2



GUSTO MELONE
Cod. M3



GUSTO BISCOTTINO
Cod. K1



GUSTO STRACCIATELLA
Cod. S1



GUSTO PISTACCHIO
Cod. P4



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

Perfetta

LA SEMPLICITÀ NEL GELATO ARTIGIANALE

"Perfetta" la nostra linea di basi congelate pronte per produrre gelato artigianale, da utilizzare nel mantecatore o nelle macchine soft.

La qualità che piace: le miscele a base creme, sono ottenute selezionando materie prime di altissima qualità: latte, panna, yogurt e mascarpone freschi vengono scelti con accurata selezione e prodotte nella nostra regione.

A km 0, utilizziamo materie prime di prima scelta come paste di pistacchio, nocciola pure al 100%...

Per i gusti frutta utilizziamo base con acqua, senza aggiunta di grassi, con polpa e succhi di frutta.

1. Vasto assortimento gusti.
2. Prodotto surgelato con 18 mesi di scadenza a -20.
3. Semplicità di utilizzo.
4. Migliore controllo dei costi.
5. Risparmio energetico, di manodopera e magazzino.
6. Prodotto sempre fresco in vetrina.
7. Formazione.
8. Personalizzare il prodotto a proprio piacimento.
9. Non richiede personale qualificato

MODALITÀ DI IMPIEGO

1. Scongellare il prodotto a 4°C per 20 ore circa.
2. Versare la miscela nel mantecatore.
3. Raggiunta la consistenza considerata, estrarre e personalizzare a piacere con salse o granelle, ecc...
4. Abbattere il prodotto a -20° per 15/20 min.
5. Esporre in vetrina.



PERFETTA BAG IN BOX

GUSTI ALLE CREME

● COD. SAE	After Eight
● COD. SA5	Amaretto
● COD. SA6	Arachide
● COD. SB1	Bacio/Nutella/Wafer Ciok
● COD. SKB	Bueno che Bueno
● COD. SC1	Caffè
● COD. SC2	Cannella
● COD. SCM	Caramello
● COD. SC9	Cassata Siciliana
● COD. SCK	Cheesecake
● COD. SCH	Cherrymania
● COD. SC3	Cioccolato
● COD. SC11	Cioccolato Bianco
■ ● COD. SC15	Cioccolato Fondente
● COD. SK1	Cookies
● COD. SO1	Cookies Black
● COD. SC7	Crema all'Uovo

● COD. SCO	Croccantino
● COD. SF2	Fiordilatte
● COD. SL3	Liquirizia
● COD. SM1	Malaga
● COD. SMN	Mandorlata
● COD. SM8	Mascarpone
● COD. SN2	Nocciola
● COD. SN4	Noce
● COD. SP1	Panna cotta al Caramello
● COD. SP4	Pistacchio
● COD. SP3	Puffo
● COD. SF4	Ricotta
● COD. ST1	Tiramisù
● COD. ST2	Torroncino
● COD. SV1	Vaniglia
● COD. SY1	Yogurt
● COD. SZ1	Zuppa Inglese

GUSTI ALLA FRUTTA

■ ● COD. SA2	Ananas
■ ● COD. SAN	Anguria
■ ● COD. SA3	Arancia
■ ● COD. SB3	Banana
● COD. SC6	Cocco
■ ● COD. SF3	Fragola
■ ● COD. SF1	Frutti di bosco
■ ● COD. SL5	Lampone
■ ● COD. SL1	Limone

■ ● COD. SM7	Mango
■ ● COD. SM2	Mela verde
■ ● COD. SML	Melagrana
■ ● COD. SM3	Melone
■ ● COD. SMI	Mirtillo
■ ● COD. SP5	Pera
■ ● COD. SP2	Pesca
■ ● COD. ST3	Tropicale
■ ● COD. SU1	Uva

2 bag x cartone cartone da 8,5 kg

Ideali per Macchine Soft





Gelati al Bicchiere 100g



P. COTTA E CARAMELLO
Cod. 787 - 6 pz x cartone



● **COCCO E NOCCIOLA**
Cod. 399 - 6 pz x cartone



TIRAMISÙ
Cod. 332 - 6 pz x cartone



● **YOGURT E MANGO**
Cod. 331 - 6 pz x cartone



● **PINGUINO**
Cod. 320 - 6 pz x cartone



■ ● **SORB. LIMONE**
Cod. 326 - 6 pz x cartone



ZUPPA INGLESE
Cod. 788 - 6 pz x cartone



● **TORRONE VAR. ARANCIO**
Cod. 335 - 6 pz x cartone



● **CAFFÈ E PANNA**
Variegato al Caffè
Cod. 334 - 6 pz x cartone

● SENZA GLUTINE

■ SENZA LATTOSIO



FORESTA NERA

Cod. 321 - 6 pz x cartone
Vaniglia variegato amarena con
pan di Spagna al cacao con scaglie
di cioccolato fondente.



● SPUMONE

Cod. 322 - 6 pz x cartone
Mandorla, cioccolato variegato
pistacchio con scaglie di mandorle
e di cioccolato.

Gelati al Bicchiere 50g



Senza Latte

■ ● SORB. LIMONE

Cod. 349 - 16 pz x cartone



● CAFFÈ

Cod. 351 - 16 pz x cartone



Con Latte

● LIMONE

Cod. 340 - 16 pz x cartone



Coppe Albergo 70g



■ ● LIMONE

Cod. CPL - 24 pz x cartone



● TIRAMISÙ

Cod. TSU - 24 pz x cartone



● AMARENA

Cod. AM - 24 pz x cartone



PANNA COTTA AL CARMELLO

Cod. PC - 24 pz x cartone



● FIORDILATTE VAR.
AL CIOCCOLATO

Cod. FC - 24 pz x cartone

1 Flute vetro 60g



■ ● LIMONE VAR. LIMONCELLO

Cod. 734 - 12 pz x cartone



Monoporzioni da Sformare



CARAMELLO SALATO
Cod. 806 - 16 pz x cartone



● **CAFFÈ**
Cod. 803 - 16 pz x cartone



● **TORRONCINO**
Cod. 804 - 16 pz x cartone



● **VANIGLIA E PISTACCHIO**
Cod. 805 - 16 pz x cartone

Tartufi 90g



● **NERO ricoperto di cacao**
Cod. LTARN - 12 pz x cartone



● **BIANCO**
Cod. LTARB - 12 pz x cartone



● **PISTACCHIO**
Cod. LTARP - 12 pz x cartone



LINEA IMPULSO

CONI



Classico

Cod. 565
90g - Pezzi x Cart. 24



Amarena

Cod. 564
90g - Pezzi x Cart. 24



Crema al Whisky

Cod. 789
90g - Pezzi x Cart. 24



**Vaniglia
variegato
Pistacchio**

Cod. 779
90g - Pezzi x Cart. 24

**LATTE
FRESCO
E PANNA
FRESCA**

BISCOTTI



**BISCO
LATTE**

Cod. 589
50g - Pezzi x Cart. 24



**BISCO
FIORCIOK**

Cod. 567
100g - Pezzi x Cart. 24

● SENZA GLUTINE

■ SENZA LATTOSIO

LINEA SUPERMERCATI



Secchielli 600g



● **AMARENA**
Cod. CT501
6 pz x cartone



● **PINGUINO**
Cod. CT502
6 pz x cartone



COOKIES
Cod. CT504
6 pz x cartone



● **VANIGLIA
E PISTACCHIO**
Cod. CT506
6 pz x cartone



■ ● **MANGO
E LAMPONE**
Cod. CT507
6 pz x cartone



● **Bonta CREMINO**
Cod. CT503
6 pz x cartone



■ ● **Bonta LIMONE
E FRAGOLA**
Cod. CT508
6 pz x cartone



● **Bonta
FIORDILATTE**
Cod. CT525
6 pz x cartone



● **Bonta CREMA
E CIOCCOLATO**
Cod. CT520
6 pz x cartone



**Bonta
CAREMELLO
SALATO**
Cod. CT525
6 pz x cartone

Coppette 90g



● **VANIGLIA
PISTACCHIO**
Cod. 522
20 pz x cartone



● **FIORDILATTE**
Cod. 726
20 pz x cartone



● **AMARENA**
Cod. 526
20 pz x cartone



● **CAFFÈ**
Cod. 525
20 pz x cartone



● **PINGUINO**
Cod. 520
20 pz x cartone



■ ● **LIMONE E
FRAGOLA**
Cod. 367
20 pz x cartone

● SENZA GLUTINE

■ SENZA LATTOSIO



IL PARADISO DELLE BONTÀ

LA TRADIZIONE DEL GELATO ITALIANO

Il Paradiso delle Bontà S.r.l.

Sede e stabilimento:

Via del Lavoro, 34 - Edificio A/18

06033 Cannara (PG) - Tel. 0742 730257

www.ilparadisodellebonta.it - info@ilparadisodellebonta.it

