

CANALE OUT OF HOME 2013



ALEMAGNA.



GAMMA RISTORAZIONE

INDICE

3 LE MONOPORZIONI



10 LE MULTIPORZIONI



20 IL TAVOLO



24 IL MANTECATO



28 GRAN CREMA



32 LA GAMMA BAMBINI





ALEMAGNA.



Oggi come ieri, prepariamo dessert d'autore nel rispetto della migliore tradizione pasticceria

Un'ampia gamma di prodotti di pasticceria per stupire ogni giorno il tuo cliente: **dessert della più classica tradizione italiana e le più contemporanee monoporzioni**.

Ricette di qualità sviluppate per soddisfare ogni esigenza di servizio.

Prodotti unici e distintivi che garantiscono il massimo della professionalità.



Meringhe

Bicchieri



Soufflé

Mousse

Classici ed Originali

LE MONOPORZIONI

Dessert d'autore preparati per stupire i tuoi clienti. Facili da personalizzare e ideali per coloro che necessitano di ottimizzare i tempi di preparazione e servizio.





MERINGA STRACCIATELLA
12212547

La tradizionale meringata nella versione monoporzione arricchita con gocce di cioccolato all'interno e ricoperta di cacao in polvere.
Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 15-30 minuti a temperatura ambiente.



MERINGA AI FRUTTI ROSSI
Disponibile da Marzo



La tradizionale meringa in versione monoporzione arricchita con pezzetti di lampona e sciroppo di fragole all'interno.
Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 15-30 minuti a temperatura ambiente.



BICCHIERE CAFFÈ
12212570

Soffice crema al caffè su una base di morbido pan di Spagna imbevuto di Nescafé. Copertura con granella di cioccolato.
Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente.



EMOZIONE AL CANOLO
12212543

Crema alla ricotta arricchita di pepite di cioccolato. Alla base e come guarnizione pezzi di croccante canolo.
Peso al pezzo 100 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 1 ora e mezzo a temperatura ambiente.



MERINGA ALLA NOCCIOLA
12212541

Meringata monoporzione con panna, al gusto di nocciola, ricoperta da croccanti praline di nocciola caramellata.
Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 15-30 minuti a temperatura ambiente.



MERINGATA BICCHIERE
12212596

La ricetta della tradizionale meringata proposta nella versione in bicchiere con panna montata alla base e copertura di pezzi di meringa.
Peso al pezzo 70 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 15-30 minuti a temperatura ambiente.



BICCHIERE AMARETTO
12212544

Una ricca crema al mascarpone aromatizzata su una base di crumble di amaretti, ricoperta da cacao in polvere e amaretti interi.
Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente.



EMOZIONE ALLA CASSATA
12212885

Base di crema alla ricotta (per metà aromatizzata al pistacchio e per metà nella versione classica) su base di crumble di amaretti e copertura di frutta candita.
Peso al pezzo 100 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 1 ora e mezzo a temperatura ambiente.



BICCHIERE AI FRUTTI NERI



Disponibile da Marzo

Base di pan di Spagna e soffice crema al mascarpone. Guarnizione di mirtili e topping di sciroppo ai frutti neri. **Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: 1 ora e mezzo a temperatura ambiente.

BICCHIERE MANGO E PAPAYA



Disponibile da Marzo

Base di pan di Spagna e soffice crema al mascarpone. Guarnizione di pezzetti di fragole e topping di sciroppo al mango e papaya. **Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: 1 ora e mezzo a temperatura ambiente.

SOUFFLÉ ALL'ARANCIA

12212545
Tortino al cioccolato aromatizzato all'arancia ed arricchito con scorzette d'arancia all'interno. **Peso al pezzo 100 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: in microonde con prodotto congelato 1 minuto e 10 secondi a 450W; con prodotto scongelato 30 secondi a 450W; in forno con prodotto congelato 13-15 minuti a 180°; con prodotto scongelato 4-5 minuti a 180°.

MOUSSE AL CIOCCOLATO



Disponibile da Marzo
Delicato dessert con base di pan di Spagna, mousse al cioccolato e goloso cuore al cioccolato. **Peso al pezzo 80 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente; 2 ore e mezzo in frigorifero.



SOUFFLÉ ALLE PERE

12212542
Tortino al cioccolato aromatizzato alle pere ed arricchito di pezzetti di pere all'interno. **Peso al pezzo 100 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: in microonde con prodotto congelato 1 minuto e 10 secondi a 450W; con prodotto scongelato 30 secondi a 450W; in forno con prodotto congelato 13-15 minuti a 180°; con prodotto scongelato 4-5 minuti a 180°.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

12216427
Grazioso tortino al cioccolato con cuore fondente. Ottimo sia in forno che in microonde. **Peso al pezzo 100 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: in microonde con prodotto congelato 1 minuto e 10 secondi a 450W; con prodotto scongelato 30 secondi a 450W; in forno con prodotto congelato 13-15 minuti a 180°; con prodotto scongelato 4-5 minuti a 180°.

MOUSSE AI FRUTTI ROSSI



Disponibile da Marzo
Delicato dessert con base di pan di Spagna e mousse ai frutti rossi con all'interno un cuore di sciroppo ai frutti rossi. **Peso al pezzo 72 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: 30 minuti a temperatura ambiente.

MOUSSE AL MANGO



Disponibile da Marzo
Due strati di pan di Spagna (uno alla base ed uno al centro) per dividere due strati di delicata mousse al mango e frutto della passione. Originale ed elegante nella sua forma. **Peso al pezzo 65 g - Numero porzioni 12**
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente.



BASTONCINO DI GELATO VANIGLIA E MANDORLE CROCCANTI
3498752

Golosi bastoncini di gelato alla vaniglia ricoperti di mandorle croccanti.
Peso al pezzo 9 g - Numero porzioni 165
Modalità di rinvenimento: servire direttamente dal gelo.



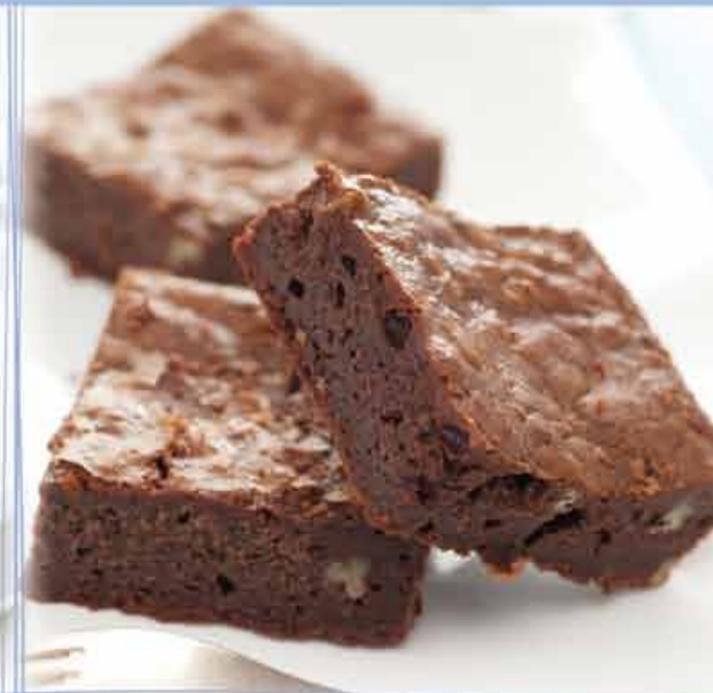
LINGOTTO
12212546

Originale dessert a forma di lingotto a base di pasta lievitata al gusto di cioccolato, arricchita con granella di nocciole ed interamente ricoperto di cioccolato.
Peso al pezzo 90 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 2 ore a temperatura ambiente.



TARTE TATIN
12046279

La classica torta di mele rovesciata in formato monoporzione. Ottima servita calda.
Peso al pezzo 150 g - Numero porzioni 24
Modalità di rinvenimento: congelata in forno per 16-20 minuti a 180°C; scongelata per 5-7 minuti a 180°C.



BROWNIES - TORTA AL CIOCCOLATO E NOCI PECAN
12157123

Il classico brownies americano con cioccolato e noci pecan.
Peso al pezzo 83 g - Numero porzioni 120
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente; 2-4 ore in frigorifero.



TORTINA DI MELE
12046273

Frolla farcita di crema e mele in pezzi.
Peso al pezzo 130 g - Numero porzioni 45
Modalità di rinvenimento: 3 ore a temperatura ambiente; 4 ore in frigorifero. Scaldare leggermente in forno o in microonde prima di servire.



MINI TIRAMISÙ
12217352

Il classico dessert con tre savoiardi avvolto da ricca crema al mascarpone e spolverato di cacao.
Peso al pezzo 100 g - Numero porzioni 5
Modalità di rinvenimento: 3 ore a temperatura ambiente.



DIAMANTE VANIGLIA E LAMPONE
Disponibile da Marzo

Base di pan di Spagna, due mousse (una al lampone e una alla vaniglia) intervallate da uno strato centrale di pan di Spagna. Decorazione a specchio sul topping.
Peso al pezzo 65 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente.



LIMONCELLO DESSERT
Disponibile da Marzo

Base di pan di Spagna arricchita con uno strato di marmellata, mousse al limoncello arricchita di zest all'interno e in decorazione.
Peso al pezzo 75 g - Numero porzioni 12
Modalità di rinvenimento: 1 ora a temperatura ambiente.



Linea pretagliate



Linea intere

LE MULTIPORZIONI

Prodotti preparati come solo la pasticceria artigianale fa ancora oggi, assicurando sempre il massimo della qualità nel rispetto della nostra tradizione pasticceria.



TORTA NONNA MORETTO 12216229

Torta bigusto: per metà base di frolla al cioccolato e cremosa ganache al cioccolato e per metà classica torta della Nonna.
Peso al pezzo 1.400 g - Numero porzioni 14 - Peso porzione 100 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



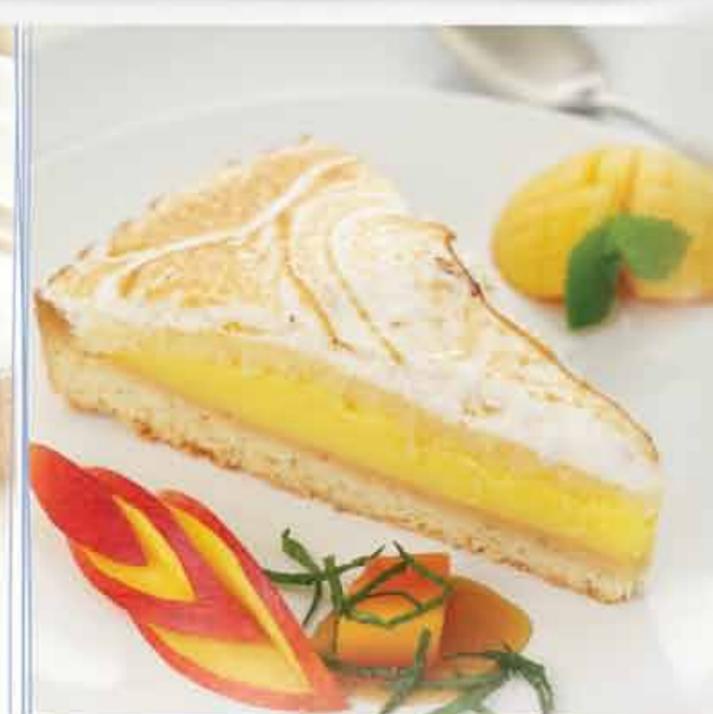
TORTA DELLA NONNA 12215702 INTERA 12217329 PRETAGLIATA

Il nostro best seller rinnovato nell'aspetto e nella cremosità del ripieno.
Peso al pezzo 1.400 g - Numero porzioni 14 - Peso porzione 100 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



TORTA MELE E CIOCCOLATO 12216637

Torta bigusto: per metà base di pasta frolla con ripieno di cioccolato e nocciole, per metà base di frolla con farcitura di crema e mele a spicchi.
Peso al pezzo 1.400 g - Numero porzioni 14 - Peso porzione 100 g
Modalità di rinvenimento: 3-4 ore a temperatura ambiente.



TORTA LIMONE MERINGA 12216105

Crostata di frolla con crema al limone e copertura di soffice meringa lavorata a mano.
Peso al pezzo 1.000 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 83 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



FROLLA PERE CIOCCOLATO
12215959

Crostata di pasta frolla con ricca crema al cioccolato guarnita con spicchi di pera sciropata e riccioli di cioccolato.
Peso al pezzo 1.400 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 117 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



TORTA RICOTTA E PERE
12215690

Due strati di biscotto alle mandorle e nocciole finemente farciti di soffice crema alla ricotta arricchita con pere.
Peso al pezzo 1.100 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 92 g
Modalità di rinvenimento: 3-4 ore a temperatura ambiente.



MOUSSE YOGURT FRUTTI DI BOSCO
12217360

Delicata mousse allo yogurt con due sottili strati di pan di Spagna. Guarnita con frutti di bosco.
Peso al pezzo 1.300 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 108 g
Modalità di rinvenimento: 3-4 ore a temperatura ambiente; 11 ore in frigorifero.



CROSTATA FRUTTA MISTA
12217213

Ricca e colorata crostata di frolla in forma rettangolare con guarnitura decorativa di 5 diversi frutti e crema pasticcera.
Peso al pezzo 1.200 g - Numero porzioni 10 - Peso porzione 120 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



CHEESECAKE FRAGOLE E RIBES ROSSI
12215701

Ricca e cremosa cheesecake con guarnitura di frutti rossi.
Peso al pezzo 1.500 g - Numero porzioni 14 - Peso porzione 107 g
Modalità di rinvenimento: 5 ore a temperatura ambiente.



CROSTATA FRUTTI DI BOSCO
12217027

Una crostata sempre ricercata, particolarmente ricca di crema chantilly e frutti di bosco.
Peso al pezzo 1.400 g - Numero porzioni 14 - Peso porzione 100 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



PROFITEROLE SCURO VASCHETTA

Un profiterole ricco nell'aspetto grazie all'abbondante copertura di crema al cacao e al ripieno dei suoi morbidi bigné.
12215703
Peso al pezzo 1.200 g - Numero porzioni 8 - Peso porzione 150 g
12215657
Peso al pezzo 700 g - Numero porzioni 6 - Peso porzione 116 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



PROFITEROLE CHIARO VASCHETTA
12217807

Una nuova versione del classico profiterole scuro, ancor più cremoso e più naturale nel suo colore leggermente più chiaro.
Peso al pezzo 1.200 g - Numero porzioni 10 - Peso porzione 120 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



PROFITEROLE SCURO PIRAMIDE
12218512

Un profiterole tradizionale, dall'aspetto invitante grazie alla copertura di soffice crema al cacao e al ripieno dei suoi morbidi bigné.
Peso al pezzo 1.200 g - Numero porzioni 8 - Peso porzione 150 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



PROFITEROLE BIANCO
12215656

La variazione del classico profiterole con cremosa copertura al cioccolato bianco ed una farcitura alla nocciola.
Peso al pezzo 1.200 g - Numero porzioni 8 - Peso porzione 150 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



TRANCIO MARENGO
12215679

La classica meringa in trancio ricoperta da panna e meringa tradizionale.
Peso al pezzo 1.000 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 83 g
Modalità di rinvenimento: il prodotto non deve essere scongelato ma servito direttamente dal gelo.



TORTA FORESTA NERA
12217026

Elegante e ricco dessert della tradizione pasticceria. Strati di pan di Spagna si alternano a strati di crema chantilly e crema al burro. Arricchito con vere amarene e finemente decorato con onde di croccante cioccolato.
Peso al pezzo 1.200 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 100 g
Modalità di rinvenimento: 4-5 ore a temperatura ambiente.



DELIZIA AL LIMONE
12217214

Sofficissime delizie di pasta Genoise bagnate e ricoperte con sofficissima crema chantilly al vero succo di limone.
Peso al pezzo 1.300 g - Numero porzioni 11 - Peso porzione 118 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



TORTA MERINGATA TONDA
12215700

La classica meringata in forma rotonda, coperta da un disco di meringa e guarnita con ricca panna montata.
Peso al pezzo 1.000 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 83 g
Modalità di rinvenimento: il prodotto non deve essere congelato ma servito direttamente dal gelo.



TIRAMISÙ RUSTICO
12215336

Il classico dessert all'italiana nella versione con pan di Spagna bagnato al caffè e soffice crema al mascarpone. La forma compatta ne facilita la porzionatura.
Peso al pezzo 1.000 g - Numero porzioni 11 - Peso porzione 91 g
Modalità di rinvenimento: 3-4 ore a temperatura ambiente.



TIRAMISÙ SAVOIARDI
12215337

Il classico dessert all'italiana con biscotti savoiardi bagnati al caffè e soffice crema di mascarpone. Il particolare decoro lo distingue e dona artigianalità al prodotto.
Peso al pezzo 1.000 g - Numero porzioni 11 - Peso porzione 91 g
Modalità di rinvenimento: 3-4 ore a temperatura ambiente.

LE MONOPORZIONI



MERINGA
STRACCIATELLA
12212547
Peso al pezzo 90 g



MERINGA AI
FRUTTI ROSSI
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 90 g



MERINGA ALLA
NOCCIOLA
12212541
Peso al pezzo 90 g



MERINGATA
BICCHIERE
12212596
Peso al pezzo 70 g



BICCHIERE CAFFÈ
12212570
Peso al pezzo 90 g



EMOZIONE AL CANOLO
12212543
Peso al pezzo 100 g



BICCHIERE AMARETTO
12212544
Peso al pezzo 90 g



EMOZIONE ALLA CASSATA
12212885
Peso al pezzo 100 g



BICCHIERE AI
FRUTTI NERI
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 90 g



BICCHIERE MANGO
E PAPAYA
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 90 g



SOUFFLÉ ALLE PERE
12212542
Peso al pezzo 100 g



SOUFFLÉ
AL CIOCCOLATO
12216427
Peso al pezzo 100 g



SOUFFLÉ ALL'ARANCIA
12212545
Peso al pezzo 100 g



MOUSSE AL CIOCCOLATO
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 80 g



MOUSSE AI FRUTTI ROSSI
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 72 g



MOUSSE AL MANGO
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 65 g



MILLEFOGLIE 12215653

Croccanti e friabili strati di pastafoglia intervallati da gustosa crema pasticcera. Un classico imbattibile.
Peso al pezzo 1.350 g - Numero porzioni 11 - Peso porzione 123 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



DELIZIA ALLE MANDORLE 12216150

La più classica delle torte a base di pasta di mandorla con pan di Spagna farcito di gustosa crema alle mandorle.
Peso al pezzo 1.000 g - Numero porzioni 12 - Peso porzione 83 g
Modalità di rinvenimento: 2-3 ore a temperatura ambiente.



BASTONCINO DI GELATO VANIGLIA
E MANDORLE CROCCANTI
3498752
Peso al pezzo 9 g



LINGOTTO
12212546
Peso al pezzo 90 g



TORTINO DI MELE
12046273
Peso al pezzo 130 g



MINI TIRAMISÙ
12217352
Peso al pezzo 100 g



TARTE TATIN
12046279
Peso al pezzo 150 g



BROWNIES-TORTA AL
CIOCCOLATO E NOCI PECAN
12157123
Peso al pezzo 83 g



DIAMANTE VANIGLIA E
LAMPONE
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 65 g *Novità*



LIMONCELLO DESSERT
DISPONIBILE DA MARZO
Peso al pezzo 75 g *Novità*

LE MULTIPORZIONI



TORTA NONNA MORETTO
12216229 - pretagliata
Peso al pezzo 1.400 g



TORTA DELLA NONNA
12215702 - intera
12217329 - pretagliata
Peso al pezzo 1.400 g



TORTA MELE E
CIOCCOLATO
12216637 - pretagliata
Peso al pezzo 1.400 g



TORTA LIMONE
MERINGA
12216105
Peso al pezzo 1.000 g



FROLLA PERE
CIOCCOLATO
12215959
Peso al pezzo 1.400 g



TORTA RICOTTA E PERE
12215690
Peso al pezzo 1.100 g



CHEESECAKE FRAGOLE
E RIBES ROSSI
12215701
Peso al pezzo 1.500 g



CROSTATA FRUTTI DI
BOSCO
12217027
Peso al pezzo 1.400 g



MOUSSE YOGURT FRUTTI DI
BOSCO
12217360
Peso al pezzo 1.300 g



CROSTATA FRUTTA MISTA
12217213
Peso al pezzo 1.200 g



PROFITEROLE SCURO
VASCHETTA
12215703 - Peso al pezzo 1.200 g
12215657 - Peso al pezzo 700 g



PROFITEROLE CHIARO
VASCHETTA
12217807
Peso al pezzo 1.200 g



PROFITEROLE SCURO
PIRAMIDE
12218512
Peso al pezzo 1.200 g



PROFITEROLE BIANCO
12215656
Peso al pezzo 1.200 g



DELIZIA AL LIMONE
12217214
Peso al pezzo 1.300 g



TORTA MERINGATA TONDA
12215700
Peso al pezzo 1.000 g



TRANCIO MARENGO
12215679
Peso al pezzo 1.000 g



TORTA FORESTA NERA
12217026
Peso al pezzo 1.200 g



TIRAMISÙ RUSTICO
12215336
Peso al pezzo 1.000 g



TIRAMISÙ SAVOIARDI
12215337
Peso al pezzo 1.000 g



MILLEFOGLIE
12215653
Peso al pezzo 1.350 g



DELIZIA ALLE MANDORLE
12216150
Peso al pezzo 1.000 g



La nostra storia...

Le nostre origini risalgono agli inizi del Novecento a Parma, in un elegante caffè rinomato per la bontà e la raffinatezza dei suoi gelati, dove ogni giorno il mastro gelatiere creava ogni singola ricetta seguendo la migliore tradizione gelatiere italiana. Solo ingredienti altamente selezionati, cura per il dettaglio e impiego di

***Latte Fresco Pastorizzato Italiano** delle zone tipiche della produzione lattiero-casearia, che viene rapidamente lavorato per diventare l'ingrediente principale di un gelato cremoso e dal gusto autentico. La stessa tradizione che si ritrova ancora oggi, come allora, nel gusto inconfondibile e genuino di Antica Gelateria del Corso. Un'emozione da vivere e condividere.*

Limited Edition

Cocco e Cioccolato
Gelato al cocco e al cioccolato con morbido cuore al cacao e nocciole arricchito con cocco rapé e biscotto al cacao



Cioccolato e Crema
Un cuore di gelato alla crema ricoperto da gelato al cioccolato, arricchito da polvere di cacao



Panna e Caffè
Un cuore di gelato al caffè ricoperto da gelato alla panna, arricchito con granella di meringhe

Tavolo

con latte fresco italiano

I SEMIFREDDI



Caffè
Gelato semifreddo al caffè
con gocce di cioccolato al caffè



Torroncino
Gelato semifreddo al torroncino
con granella croccante di nocciola
in decorazione

LE TENTAZIONI



**Panna
e Cioccolato**
Gelato al cioccolato fondente e
alla panna variegato al cacao



Tiramisù
Gelato al mascarpone con pan di Spagna,
variegato al caffè e decorato
con gelato alla panna e polvere di cacao



**Crema
e Amarena**
Gelato alla panna e alla crema variegato
all'amarena e decorato con ciliege candite

con latte fresco italiano

LA CRÊPE

Gelato alla panna avvolto
in un morbido pan di Spagna



Limone
Sorbetto al limone
in scorza

I FRUTTI



Cocco
Gelato al cocco
in guscio naturale

con latte fresco italiano



Il gelato Mantecato

DECORATO

VISUAL ATTRAENTE ISPIRATO
ALLE GELATERIE ARTIGIANALI

**PRODOTTO
DI QUALITÀ**

CREMOSO GELATO REALIZZATO
CON INGREDIENTI SELEZIONATI
SORBETTI ALLA FRUTTA
CON FRUTTA IN PEZZI

**VASCHE
D'IMPATTO**

VASCHE
CON EFFETTO ALLUMINIO
PER UNA MIGLIORE ESPOSIZIONE



Dal 1999 Antica Gelateria del Corso ha istituito la "Scuola del Gelato", dove la competenza e l'esperienza dei nostri professionisti vengono messe a disposizione di baristi e ristoratori.

Aggiornare la propria professionalità diventa così la chiave di successo per rispondere alle richieste di un mercato dinamico e ad alto tasso di innovazione come quello del gelato, permettendo di cogliere nuove opportunità di guadagno.



**la Scuola
del Gelato**

*Puoi partecipare anche tu!
Chiedi maggiori informazioni
al tuo rivenditore di fiducia*

Le novità

BISCOTTO



PANNA COTTA



MENTA E CIOCCOLATO



Le vaschette



Le mini vaschette



Le vaschette

- | | |
|--------------|---------------------|
| CACAO | LIMONE |
| CREMA | (base per sorbetto) |
| FRAGOLA | MELA VERDE |
| LIMONE | NOCCIOLA |
| (ristorante) | VANIGLIA |



GRAN CREMA

Un avvolgente crema fredda fatta solo con il Gelato Mantecato Antica Gelateria del Corso



Disponibile nei gusti: Caffè Limone



La scelta migliore

Più vendite

GranCrema permette di incrementare del 20% il fatturato gelato¹

Più margine

GranCrema ha un margine elevato, oltre il 65% per ogni porzione venduta²

Grande visibilità

GranCrema è presente anche nella rete Autogrill

Per tutto l'anno

E' un prodotto trasversale, richiesto non solo in estate

Come vendere di più

Prova il gusto di ricettarlo potrai aumentare ancora di più le vendite e il tuo guadagno



Cristiano Provetti
Caffè-Latteria (Parma)

"Ricettando GranCrema con semplici ingredienti (sciroppo al cioccolato, polvere di cacao e granella di nocciola) riesco a vendere GranCrema ad un prezzo più alto e aumentare il mio margine".

Qualità e praticità

in comode buste da 4,7 Lt



I VANTAGGI DELLA NOSTRA BUSTA:

Pratica da versare grazie alla comoda imboccatura

Igienicamente sicura

Non rischi di sporcare durante il caricamento della sorbettiera

Già pronta, non richiede l'aggiunta di ulteriori ingredienti



I materiali di visibilità



Ricorda che...

- La sorbettiera va posizionata in un ambiente la cui temperatura non è superiore ai 25°C
- Si richiede il lavaggio della sorbettiera ogni 5 giorni e ad ogni cambio di gusto
- Il prodotto si conserva inalterato nella sorbettiera (-5°C) per un massimo di 5 giorni dallo scongelamento (la sorbettiera deve rimanere sempre in funzione)
- Una volta scongelato il prodotto deve essere completamente versato nella sorbettiera e non può essere ricongelato
- Non scongelare al microonde e/o su fonti di calore

¹-Analisi interne.

²-Il dato è calcolato su una porzione da 75ml e venduta al prezzo al pubblico consigliato netto Iva di € 1,55.

Le nostre ricette

Con piccoli elementi e con estrema semplicità puoi rendere GranCrema davvero unica, stupire i tuoi clienti e incrementare le occasioni d'acquisto sul punto di vendita

... semplice e veloce

il Siciliano



- **Bicchiere**
Bicchiere GranCrema (piccolo)
- **Ingredienti**
 - Salsa al pistacchio
 - GranCrema caffè
 - Panna montata, granella di pistacchio
- **Preparazione**
 - Versa sul fondo e sul bordo del bicchiere la salsa al pistacchio
 - Aggiungi GranCrema caffè
 - Decora il tutto a tuo piacere con panna montata e granella di pistacchio

Frappè

la Delizia



- **Bicchiere**
Bicchiere da circa 300-350 ml di contenenza, meglio se freddo
- **Ingredienti**
 - Salsa caramel
 - GranCrema caffè
 - Latte intero freddo e Cognac
 - Panna montata, cacao, cannella in polvere
- **Dosi**
La base è: 70-80% GranCrema +20-30% liquidi (latte freddo o altro). Aggiungere o diminuire la quantità di liquido per ottenere un frappè più o meno denso
- **Preparazione**
 - Combina GranCrema con gli ingredienti sopra citati
 - Mescolando manualmente otterrai un frappè ideale da bere, invece frullandolo un frappè cremoso

Dessert

il Tiramisù



- **Bicchiere**
Coppetta in vetro; tumbler basso; bicchiere da cocktail; ciotola in ceramica; shottino
- **Ingredienti**
 - Salsa allo zabaione
 - Savoiaardi in pezzi
 - Caffè espresso (per bagnare i savoiardi)
 - GranCrema caffè
 - Cacao, panna montata
- **Preparazione**
 - Versa sul fondo e sul bordo del contenitore la salsa allo zabaione
 - Aggiungi savoiardi e caffè
 - Versa GranCrema caffè
 - Decora il tutto a tuo piacere con cacao, panna montata e savoiardi in pezzi

... con qualcosa in più

l' Amaretto



- **Ingredienti**
 - Salsa caramel
 - Pan di Spagna o brioches a pezzi
 - Liquore all'amaretto (per bagnare il pan di Spagna)
 - Riccioli di cioccolato
 - GranCrema caffè
 - Panna montata, amaretti
- **Preparazione**
 - Versa sul fondo e sul bordo del contenitore la salsa caramel
 - Aggiungi pan di Spagna o brioches a pezzi
 - Aggiungi riccioli di cioccolato
 - Bagna con liquore all'amaretto
 - Versa GranCrema caffè
 - Decora il tutto a tuo piacere con panna montata e amaretti

Queste e tante altre idee nel nuovo ricettario GranCrema 2013...





L'OFFERTA PER
I BAMBINI AL RISTORANTE

Valigetta Hello Kitty

Gelato al gusto di
Panna e Fragola

4
DIVERSI ABITI
per Hello Kitty



MICKEY MOUSE CLUBHOUSE

Gelato al gusto di
Vaniglia e Cacao



Sorpresa!
L'orecchio
Cucchiaino

Tazza DONALD

Gelato al gusto di
Panna e Fragola



SpongeBob

© 2013 Viacom International Inc.
All Rights Reserved.
Created by Stephen Hillenburg

Gelato al gusto di
Vaniglia e Cacao



SENZA GLUTINE

nicolodeon





Nestlé®

Numero Verde
800 44 33 11

Il presente folder è destinato esclusivamente alla rete commerciale di Nestlé Italiana S.p.A. Divisione Gelati

TIMBRO DEL CONCESSIONARIO DI ZONA