

GELATO
ARTIGIA
NALE 20
GELART 19

NUOVA GELART s.r.l. DAL 1992

ITALIANO

INDICE

CHI SIAMO	4
PRODOTTI CERTIFICATI BIO	6
BASI LATTE	8
MIGLIORATORI	11
BASI FRUTTA	12
SUPERFRUTTA IN POLVERE	15
CIOCCOLATO	16
COMPLETI	18
SOFT & YOGURT	20
LIGHT & SOIA	22
PASTE CLASSICHE	24
PASTE FRUTTA	27
VARIEGATI	28
VARIEGATI CON FRUTTA	30
DECORAZIONI	31
TOPPING	32
GRANITE, SORBETTI & CREME GHIACCiate	34
PASTICCERIA	35
SPECIALITÀ GELART	36
LEGENDA	39



**GLI
INGRE
DIENTI
FANNO LA
GENUINITÀ
IL RISULTATO
PERFETTO
LO CREI TU**

Esperienza e creatività, dedizione e talento, siamo noi e voi insieme, i nostri modi di fare e di lavorare per dare vita alla speciale **ricetta del buon gelato artigianale**.

Un prodotto vero, autentico, capace di regalare momenti di felicità e accendere il sorriso in chi lo gusta e che può nascere solo da materie prime selezionate con cura e dal costante controllo della qualità in ogni fase della produzione.

Genuinità e sicurezza sono le nostre parole d'ordine, risultati eccellenti e grandi soddisfazioni le vostre garanzie.



**UNA STORIA ITALIANA
DI QUALITÀ
CHE SI
RACCONTA
NEL MONDO**



Il **1987** è l'anno di nascita, il **1992**, quello della svolta che segna l'inizio di un nuovo percorso che ci ha portati sui mercati esteri, ma senza mai perdere il legame con il nostro territorio, **la Romagna**.

Uno sviluppo continuo che si riflette nella capacità di anticipare e soddisfare le esigenze delle persone che amano il gelato ma non vogliono rinunciare ai propri stili alimentari.

Da qui nascono i nostri prodotti certificati bio, i preparati vegani e quelli senza zucchero, che si affiancano alle **ricette tradizionali** e alle sempre **nuove e originali proposte**: non vi resta che scoprirle.

PRO DOTTI CERTIFI CATIBIO

QUALITÀ E
GENUINITÀ
GARANTITE
PER NATURA



ART. N.	PRODOTTO						
BFCL	FICHI CARAMELLATI BIO Esclusiva specialità eseguita "a mano" secondo un'antica ricetta, ottima per variegare il gelato o come specialità gastronomica.	2	2,5 kg	A piacere sul gelato fior di latte, speciale sul gusto mascarpone o sul "frozen yogurt".	-		●
BIBFR	BIO BASE FRUTTA	12	1,3 kg	Dosi frutta: 1300 gr + 2,25 kg frutta + 1 l acqua + succo di limone bio Dosi agrumi: 1300 gr + 1,5 l succo di limone bio + 1,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
BIBF	BIO BASE FIORDI LATTE	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua	Lavorazione a freddo		●
BIBCA	BIO BASE CAFFÈ	8	2 kg	2000 gr + 3 l acqua	Lavorazione a freddo		●
BIBCI	BIO BASE CIOCCOLATA	8	2 kg	2000 gr + 3 l acqua	Lavorazione a freddo		●
BIBVA	BIO BASE VANIGLIA	8	1,9 kg	1900 gr + 3,1 l acqua	Lavorazione a freddo		●

BASI LATTE

**CREMOSE E
AVVOLGENTI
CON TUTTO
IL PIACERE
DI SCEGLIERE**



ART. N.	PRODOTTO						
N5L	NEUCREM Purezza e alta qualità, per la preparazione di miscele al latte.	5	1 kg	5 gr/l di latte	Lavorazione a caldo	●	●
EU50	EUROPANNA 50 Un lieve aroma di panna per esaltare le miscele al latte.	8	2 kg	50 gr/l di latte	Lavorazione a freddo		●
EU50P	EURO 50 PLUS A base di grassi vegetali, per miscele al latte.	8	2 kg	50 gr/l di latte	Lavorazione a freddo		●
EU50S	EURO 50 STRACCIATELLA Per basi al latte dall'inconfondibile gusto stracciatella.	8	2 kg	50 gr/l di latte	Lavorazione a freddo		●
PM50L	PANMIX 50 EXTRA Creosità assicurata dall'alto potere aerante e un lieve aroma di latte: per la preparazione di miscele di crema.	8	2 kg	50 gr/l di latte	Lavorazione a freddo		●
EU100	EURO PANNA 100 Per miscele al latte con lieve aroma di panna. Con grassi vegetali.	8	2 kg	100 gr/l di latte	Lavorazione a freddo		●
RO100	ROMA 100 Per miscele al latte dal delicato aroma di panna. Ideale per un gelato cremoso e stabile in vetrina. Con grassi vegetali.	8	2 kg	100 gr/l di latte	Lavorazione a caldo		●
PM100L	PANMIX 100 Per miscele al latte, consente di ottenere un gelato dalla struttura fine e vellutata. Con grassi vegetali.	8	2 kg	100 gr/l di latte	Lavorazione a caldo		●

BASILATTE

ART. N.	PRODOTTO						
SL100	SOLOLATTE 100 Prodotto di altissima qualità, senza grassi vegetali: grassi del latte ed emulsionanti speciali permettono la preparazione di una ricca miscela al latte e conferiscono al gelato cremosità, delicatezza, raffinatezza e una grande resa in vetrina.	8	2 kg	100 gr/l di latte	Lavorazione a caldo		●
SLPS	SOLOLATTE PLUS Prodotto di altissima qualità, senza grassi vegetali, con grassi del latte ed emulsionanti speciali, che permettono la preparazione di una ricca miscela al latte e la produzione di un gelato raffinato, cremoso, delicato e dalla grande resa in vetrina. Pronto per l'uso solo con acqua e panna.	8	2 kg	330 gr/l di latte	Lavorazione a caldo		●
GELMIL	GELMILK 100 Base speciale per gelati dalla struttura cremosa e molto fine.	8	2 kg	100 gr/l di latte	Lavorazione a caldo		●
FUTL	FUTURA La soluzione completa per ottenere una base al latte perfettamente bilanciata di zuccheri, grassi animali e vegetali. Permette la produzione di un gelato ricco e cremoso senza l'utilizzo del pastorizzatore.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l di acqua	Lavorazione a freddo		●
FUTVL	FUTURA VANIGLIA Alle caratteristiche della base Futura si aggiunge un inconfondibile aroma alla vaniglia Bourbon.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l di acqua	Lavorazione a freddo		●
EUFUT	EURO FUTURA Prodotto completo per ottenere un gelato ricco e cremoso, con la sola aggiunta di zucchero e senza l'utilizzo del pastorizzatore.	12	1,35 kg	1350 gr + 3750 gr di acqua + 900 gr zucchero	Lavorazione a freddo		●
EUAP	EURO STRACCIATELLA Come la base Euro Futura, arricchita da un intenso aroma di latte. Da variegare con la copertura o con cioccolato fondente tritato, per ottenere un gelato dall'intenso sapore di stracciatella.	12	1,35 kg	1350 gr + 3750 gr di acqua + 900 gr zucchero	Lavorazione a freddo		●

MIGLIORATORI

IL GELATO AD ALTE PERFORMANCE

ART. N.	PRODOTTO						
TOPL	TOP PANN Composizione di grassi vegetali, latte in polvere e proteine: conferisce al gelato alle creme maggior volume, consistenza ed una incredibile tenuta in vetrina.	12	1 kg	Da 50 a 100 gr/l	Lavorazione a caldo o a freddo		●
TESL	TESSIGEL Preparato a base di grassi vegetali, zuccheri speciali, proteine del latte ed emulsionanti.	8	2 kg	Da 25 a 60 gr/l	Lavorazione a caldo o a freddo		●
PROTL	PROTEIN GEL Formulazione a base di proteine, incrementa l'inglobamento d'aria del gelato.	8	2 kg	Da 20 a 60 gr/l	Lavorazione a caldo o a freddo		●
GELL	GELMONT Composizione di emulsionanti in pasta solubile a freddo.	8	2 kg	Dosaggio frutta: da 3 a 5 gr/l Dosaggio creme: da 2 a 4 gr/l	Lavorazione a freddo	●	●

BASI FRUTTA

FRESCHEZZA
E VARIETÀ
PER LA
MISCELA
PERFETTA



ART. N.	PRODOTTO						
NEUF5CL	NEUFRUT Prodotto purissimo di altà qualità per la preparazione di miscele per il gelato alla frutta.	5	1 kg	5 g/l	Lavorazione a caldo o a freddo	●	●
AFLE	ARTFRUT 50 EXTRA Prodotto di alta qualità per la preparazione di un'ottima miscela per i gelati alla frutta senza latte e i suoi derivati. Garantisce al gelato cremosità, volume e buona conservazione in vetrina.	8	2 kg	50 gr + 300 gr zucchero + 500 gr frutta + 0,65 l acqua	Lavorazione a caldo o a freddo	●	●
				50 gr + 300 gr zucchero + 300 gr frutta + 50 gr pasta concentrata + 0,40 l acqua			
				50 gr + 300 gr zucchero + 150 gr pasta concentrata + 1 l acqua			
FRU	BASE FRUTTA FRUTTA Per la preparazione della miscela base a caldo per gelati alla frutta o per ottenere ottimi sorbetti, utilizzando le ricette classiche. Ben bilanciato, garantisce cremosità e conservazione in vetrina pari ai gelati alla crema.	10	1,6 kg	50 g/l	Lavorazione a caldo o a freddo	●	●
				Dosaggio sciroppo a caldo: 1600 gr + 10 kg zucchero + 20 l acqua			
				Dosaggio gelato: 1000 gr sciroppo + 500 gr frutta			
LI50L	LIMONE 50 Di facile impiego, per la produzione del gelato al limone.	10	1 kg	50 gr/l	Lavorazione a freddo	●	●

BASIFRUTTA

ART. N.	PRODOTTO						
AFL1	ARTFRUT 100 Prodotto di altissima qualità per la preparazione di ottimi sorbetti alla frutta senza latte e i suoi derivati. Volume e perfetta spatolabilità si affiancano ad una tenuta eccezionale in vetrina. Ottimo per il sorbetto al limone con succo fresco o congelato.	8	2 kg	100 gr + 300 gr zucchero + 500 gr frutta + 0,6 l acqua	Lavorazione a caldo o a freddo	●	●
				100 gr + 250 gr zucchero + 450 gr frutta + 100 gr pasta concentrata + 0,6 l acqua			
				100 gr + 230 gr zucchero + 150 gr pasta concentrata + 1,02 l acqua			
				Dosaggio limone: 100 gr + 330 gr zucchero + 300 gr succo limone + 0,77 l acqua			
AFKLLL	ARTFRUT KOMPLET Prodotto speciale completo a cui va aggiunta la frutta e l'acqua per ottenere un sorbetto dalla perfetta bilanciatura, variando a piacere la percentuale di frutta. Senza latte e i suoi derivati.	15	1 kg	1000 gr + 1000 gr frutta + 1,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
				1000 gr + 1500 gr frutta + 1 l acqua			
FLL	FRUTTOLIGHT Per la produzione di gelati alla frutta, rende il sorbetto particolarmente gradevole, saporito al palato e con basso contenuto calorico. Senza latte e senza saccarosio, ma dolcificato con solo fruttosio.	15	1 kg	1000 gr + 1000 gr frutta + 1,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●

SUPERFRUTTA IN POLVERE

LA RICERCA AL SERVIZIO DELLA MASSIMA VERSATILITÀ

ART. N.	PRODOTTO						
SFANL	ANANAS	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFANGL	ANGURIA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFBAL	BANANA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo		●
SFCIL	CILIEGIA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFCOL	COCCO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo		●
SFFRL	FRAGOLA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFFBL	FRUTTI DI BOSCO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFTRL	FRUTTI TROPICALI	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFFPL	FRUTTO DELLA PASSIONE O MARACUJA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
LIML	LIME	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFLIL	LIMONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFLISL	LIMONE DI SICILIA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFMAL	MANDARINO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFMANL	MANGO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFMVL	MELA VERDE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFMELOL	MELOGRANO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFMEL	MELONE	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFMIL	MIRTILLO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFOS	OLIVELLO SPINOSO	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFPAL	PAPAYA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFPEL	PESCA GIALLA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFPM	PESCA MARACUJA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFPRL	POMPELMO ROSA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SFUV	UVA	12	1,25 kg	1250 g + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●

CIOCCO LATO

LE MILLE
SFUMATURE
DI UN
CLASSICO



ART. N.	PRODOTTO						
C22/24L	CACAO 22/24 Pregiato cacao olandese per un ottimo gelato al gusto cioccolato.	10	1 kg	Da 70 a 100 gr/l	Lavorazione a caldo	●	●
CKL	CIOCCO KOMPLET Preparato completo di tutti gli ingredienti per produrre un gelato al cioccolato classico, ben bilanciato, cremoso e spatolabile per lungo tempo.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda	Lavorazione a caldo		●
CKCRU	CIOCCO CRU Preparato completo contenente zucchero di canna, pregiato cacao monorigine di Sao Tomè e pezzettini di fava di cacao tostata.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda	Lavorazione a caldo		●
CB	CIOCCO BIANCO Preparato completo per gelato al cioccolato bianco: un gusto inimitabile, dalla struttura fine e vellutata.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda	Lavorazione a caldo		●
CF	CIOCCO FONDENTE Preparato completo per produrre un gelato dal gusto caratteristico del cioccolato fondente.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda	Lavorazione a caldo		●
CNE	CIOCCO NERO Il cioccolato fondente trasformato in gelato. Senza latte e derivati.	8	1,8 kg	1800 gr + 2,4 l acqua calda	Lavorazione a caldo	●	●
CKED	CIOCCO EXTRA DARK Preparato completo per ottenere un cremosissimo gelato fondente puro senza latte.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua calda	Lavorazione a caldo	●	●
EURCKL	EUROCIOK Per un cremosissimo gelato al cioccolato, da produrre con l'aggiunta di acqua e zucchero.	12	1,25 kg	1250 gr + 1000 gr zucchero + 3,75 l acqua calda	Lavorazione a caldo		●
CS5L	COPERTURA STRACCIATELLA	2	3 kg	A piacere	Lavorazione a caldo o a freddo	●	●

COMPLETI

TUTTI I GUSTI CHE SORPRENDONO

ART. N.	PRODOTTO						
CAFKL	CAFFÈ KOMPLET Da impiegare in gelateria per ottenere un ottimo gelato al caffè di sola Arabica, oppure da impiegare nel granitore per servire una squisita crema al caffè ghiacciata.	10	1,6 kg	Dosaggio per gelato: 1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
				Dosaggio per granitore: 1600 gr + 3 l acqua			
LCO	LATTE DI COCCO Specialità completa per ottenere un gelato dal gusto unico e delicato al cocco.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
LIQ	LIQUIRIZIA Prodotto speciale per ottenere un ricco gelato al gusto pieno della liquirizia.	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
PRO	PROSECCO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
EB	ENERGY BULL	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
LEML	LEMONCELLO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SPR	SPRITZ	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
HU	HUGO	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●

ART. N.	PRODOTTO						
SFWAL	WALDMEISTER Asperula	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
PZC	PERA, ZENZERO E CANNELLA	12	1,35 kg	1350 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
ZFIL	ZUCCHERO FILATO	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
CHK	CHEESE CAKE	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
CSAL	CARAMELLO SALATO	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
SPOS	SPOSAMI Squisito gelato alla mandorla dolce, arricchito dalla preziosa presenza di confetti di mandorla di produzione artigianale.	10	1,75 kg	1750 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
MOUKL	MOU KOMPLET Prodotto perfetto per preparare il gelato al gusto mou-toffee (panna-caramello).	10	1,6 kg	1600 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●
NER	NERONE Gelato a base di carbone vegetale, permette di confezionare un gelato dal colore nero e dal sapore di biscotto al cacao.	10	1,8 kg	1800 gr + 2,4 l acqua	Lavorazione a freddo		●

SOFT & YOGURT

LA NUOVA
TENDENZA
DEL GUSTO
È SOFFICE



ART. N.	PRODOTTO						
YF	FROZEN YOGHURT Preparato in polvere da utilizzare con latte fresco. Permette la produzione di gelato soft dal gusto delicato dello yogurt, assicurando un'ottima struttura ed il massimo volume.	10	1,5 kg	1500 gr + 4 l acqua	Lavorazione a freddo		•
YOGSL	YOGHURT SOFT Prodotto di qualità pratico ed economico da utilizzare con latte fresco.	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua	Lavorazione a freddo		•
FSL	FIORDILATTE SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua	Lavorazione a freddo		•
VSL	VANIGLIA SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua	Lavorazione a freddo		•
CISL	CIOCCOLATO SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua	Lavorazione a freddo		•
FRS	FRAGOLA SOFT	8	1,85 kg	1850 gr + 3,15 l acqua	Lavorazione a freddo		•



LIGHT &SOIA

TUTTO IL
SAPORE
IN POCHE
CALORIE



ART. N.	PRODOTTO						
YSZL	YOGHART KOMPLET Prodotto completo a base di yogurt e fruttosio, per un gelato delicato e gustoso. Ottimo da variegare con miele, pinoli, frutta, muesli, ecc.	15	1 kg	1000 gr + 2,5/3 l acqua	Lavorazione a freddo		●
YOGSL	A.C.E.	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
FSL	AGRUMI DI SICILIA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
VSL	PAPAYA PESCA	12	1,25 kg	1250 gr + 2,5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
CISL	SOIA BASE	15	1 kg	1000 gr + 2 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
VSL	SOIA CREMA VANIGLIA	15	1 kg	1000 gr + 2 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
CISL	SOIA CACAO	12	1,2 kg	1200 gr + 2 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●

PASTE CLASSICHE

MATERIE
PRIME
SUPERIORI
PER
RISULTATI
ECCELLENTI



ART. N.	PRODOTTO					
AZL	AZZURRO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
BUB	BUBBLE GUM	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
CAN	CANNELLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
CAFL	CAFFÈ	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
CASL	CASSATA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
CRCARL	CREME CARAMEL	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
GIA	GIANDUIA AMARA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
GCSAL	GRANCREMA	2	3 kg	80 - 100 gr/l		●
LIMPL	LATTE IMPERIALE	2	3 kg	80 - 100 gr/l		●
MANL	MANDORLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MASL	MASCARPONE	2	3 kg	80 - 100 gr/l		●
MEN	MENTA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
NOGEL	NOCCIOLA SCURA	2	5 kg	80 - 100 gr/l	●	●

PASTECLASSICHE

ART. N.	PRODOTTO					
NPL	NOCCIOLA CHIARA	2	5 kg	80 - 100 gr/l	●	●
NS	NOCCIOLA STABILIZZATA	2	5 kg	80 - 100 gr/l	●	●
NOL	NOCE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
DPCL	PANNA COTTA CHIARA	2	3 kg	80 - 100 gr/l		●
PISLG	PISTACCHIO CON GRANELLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
PPS	PISTACCHIO PURO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
SMAL	SMACK	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
TIL	TIRAMISÙ	2	3 kg	80 - 100 gr/l		●
TOL	TORRONCINO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
PVL	VANIGLIA BOURBON	2	3 kg	20 - 40 gr/l	●	●
ROY	VANIGLIA CLASSICA	2	3 kg	20 - 40 gr/l		●
PVS	VANIGLIA SUBLIME	2	3 kg	25 - 50 gr/l	●	●
ZABL	ZABAIONE	2	5,5 kg	80 - 100 gr/l		●
ZUPL	ZUPPA INGLESE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
PBI	PASTA BISCOTTO	2	3 kg	80 - 100 gr/l		●

PASTEFRUTTA

SOLO FRUTTA FRESCA SELEZIONATA
PER UN CONCENTRATO DI QUALITÀ

ART. N.	PRODOTTO					
PAMA	AMARENA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
ANL	ANANAS	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
BAL	BANANA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
CIL	CILIEGIA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
COL	COCCO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
FRL	FRAGOLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
FRBOL	FRAGOLINA DI BOSCO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
FBL	FRUTTI DI BOSCO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
KIL	KIWI	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
LAL	LAMPONE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MGL	MANGO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MELL	MELA VERDE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MELL	MELONE	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
MILL	MIRTILLO	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●
PEL	PESCA GIALLA	2	3 kg	80 - 100 gr/l	●	●

VARIE GATI

TUTTE LE DECLINAZIONI DELLA FANTASIA



ART. N.	PRODOTTO					
SCAFL	CAFFÈ	2	3 kg	A piacere	●	●
SCRCARL	CREME CARAMEL	2	3 kg	A piacere	●	●
SLIQ	LIQUIRIZIA	2	3 kg	A piacere	●	●
SMVL	MELA VERDE	2	3 kg	A piacere	●	●
NAOKP	NOCCIOKKA PROFESSIONAL Crema spalmabile di nocciole e cioccolato.	2	3 kg	A piacere		●

GOALCREAM

ART. N.	PRODOTTO					
BTUBI	BIANCA	2	3 kg	A piacere		●
BTUCR	CARAMEL	2	3 kg	A piacere		●
BTUNE	NERA	2	3 kg	A piacere		●
BTUNO	NOCCIOLA	2	3 kg	A piacere		●
BTUPIS	PISTACCHIO	2	3 kg	A piacere		●

VARIEGATI CON FRUTTA

TANTI FRESCHI SAPORI A COLORI

ART. N.	PRODOTTO					
AM	AMARENATA	2	5 kg	A piacere	●	●
VAL	AMARENA	2	3 kg	A piacere	●	●
TFL	FRAGOLA	2	3 kg	A piacere	●	●
TFBL	FRUTTI DI BOSCO	2	3 kg	A piacere	●	●
TFLIM	LEMONCELLO DI SORRENTO	2	3 kg	A piacere	●	●
TFM	MANDARINO TARDIVO CIACULLI	2	3 kg	A piacere	●	●
TAR	TANTAFRUTTA ARANCIA	2	3 kg	A piacere	●	●
TL	TANTAFRUTTA LIMONE	2	3 kg	A piacere	●	●
TLA	TANTAFRUTTA LAMPONE	2	3 kg	A piacere	●	●
TFMI	TANTAFRUTTA MIRTILLO	2	3 kg	A piacere	●	●
TFTR	TANTAFRUTTA PANAMA Papaya - Ananas - Mango	2	3 kg	A piacere	●	●
TFP	TANTAFRUTTA PERA	2	3 kg	A piacere	●	●
TFZ	TANTAFRUTTA ZENZERO	2	3 kg	A piacere	●	●

DECORAZIONI

QUEL TOCCO IN PIÙ CHE CONQUISTA AL PRIMO ASSAGGIO

ART. N.	PRODOTTO					
NT	NOCCIOLE TOSTATE	10	1 kg	A piacere	●	●
APS	GRANELLA DI ARACHIDI PRALINATE E SALATE	2	2,5 kg	A piacere	●	●
PED	PERLE DOLCI Olive dolci	2	3 kg	A piacere	●	●

TOP PING

LIBERTÀ
DI CREARE



ART. N.	PRODOTTO					
TOAM	AMARENA	6	1 kg	A piacere	●	●
TOCAF	CAFFÈ	6	1 kg	A piacere	●	●
TOC	CIOCCOLATO	6	1 kg	A piacere	●	●
TOCR	CREME CARAMEL	6	1 kg	A piacere	●	●
TDC	DULCE DE LECHE	6	1 kg	A piacere		●
TOFR	FRAGOLA	6	1 kg	A piacere	●	●
TOFB	FRUTTI DI BOSCO	6	1 kg	A piacere	●	●
TOFT	FRUTTI TROPICALI	6	1 kg	A piacere	●	●
TOKI	KIWI	6	1 kg	A piacere	●	●
TOLA	LAMPONE	6	1 kg	A piacere	●	●
TOMG	MELOGRANO	6	1 kg	A piacere	●	●
TOME	MENTA	6	1 kg	A piacere	●	●
TOMI	MIELE	6	1 kg	A piacere		●
TOMIR	MIRTILLO	6	1 kg	A piacere	●	●
TONO	NOCCIOLA	6	1 kg	A piacere	●	●
TOVA	VANIGLIA	6	1 kg	A piacere	●	●
TOZ	ZABAIONE	6	1 kg	A piacere		●

GRANITE, SORBETTI & CREME GHIACCiate

L'INCONTRO IDEALE TRA FRESCO E DOLCEZZA

ART. N.	PRODOTTO						
GRBL	GRANIBASE Preparato in polvere a base di zuccheri speciali per la preparazione di ottime granite. Si possono utilizzare frutta fresca, paste o sciroppi concentrati.	15	1 kg	1000 gr/l + 4/5 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SBGL	SORBETTO Prodotto specifico per la preparazione del classico sorbetto al limone nel granitore.	12	1,25 kg	1250 gr/l + 3 l acqua	Lavorazione a freddo	●	●
SBC	CAFFÈ Prodotto da impiegare nel granitore per servire una squisita crema al caffè di Arabica.	10	1,6 kg	1600 gr/l + 3 l acqua	Lavorazione a freddo		●

PASTICCERIA

MORBIDEZZA E STRUTTURA
IN EQUILIBRIO PERFETTO

ART. N.	PRODOTTO						
MAG	MAGICA Preparato in polvere per la produzione del semifreddo in planetaria, contenente panna in polvere e fruttosio, senza grassi vegetali.	10	1,5 kg	300 gr + 1 l panna fresca	Lavorazione a freddo		●
TESL	TESSIGEL Preparato in polvere per la produzione del classico semifreddo in planetaria.	8	2 kg	500 gr + 1 l latte molto freddo	Lavorazione a freddo		●
TMOU	TOP MOUSSE Ingrediente multicomponente per gelateria per la preparazione di gelato caldo, mousse e semifreddi.	6	2 kg	Impiego in planetaria: 250 gr + 250 gr latte freddo + 250 gr miscela gelato	Lavorazione a freddo		●

SPECI ALITA GELART

SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO
PER UN
GRANDE
EFFETTO
FINALE



ART. N.	PRODOTTO						
YOGI	YOGHART Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un ottimo gelato al gusto yogurt.	5	1,2 kg	40 gr/l	Lavorazione a freddo		●
CML	CIALD MIX Prodotto per la preparazione artigianale di coni, cialde e cestini.	8	2 kg	1000 gr + 3 uova intere + 0,5 l acqua tiepida	Lavorazione a caldo		
RIC	RICOTTA Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un ottimo gelato al gusto ricotta.	5	1,2 kg	40 gr/l	Lavorazione a freddo		●
SM	FETTA AL LATTE Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un gelato con intenso gusto di latte e nota di miele.	5	1,2 kg	30 - 40 gr/l	Lavorazione a freddo		●
NB	NONNA BISA Preparato in polvere da aggiungere alla base bianca per ottenere un gelato dal sapore biscotto.	8	1,2 kg	100 - 120 gr/l	Lavorazione a freddo		
NBS	NONNA BISA BISCOTTO Granella di biscotto ideale per arricchire e decorare il gelato, lo yogurt, dolci e semifreddi.	8	1,25 kg	A piacere	-		
FCL	FICHI CAMELLATI Esclusiva specialità eseguita "a mano" secondo un'antica ricetta, ottima per variegare il gelato o come specialità gastronomica.	2	2,5 kg	A piacere sul gelato fiordilatte, speciale sul gusto mascarpone o sul "Frozen yoghurt".	-		●
DATL	DATTERI CAMELLATI	2	3 kg	A piacere	-		●



LE GEN DA



NUMERO DI CONFEZIONI PRESENTI NELL'IMBALLO



PESO DEL BARATTOLO O DEL SACCHETTO



RICETTA / UTILIZZO



TEMPERATURA DI LAVORAZIONE



VEGANO



SENZA GLUTINE

NUOVA GELART srl

Via Caduti del Lavoro, 5 - 48012
Bagnacavallo (RA) - ITALIA

MAIL info@nuovagelart.com

TEL +39 0545 61584

WEB nuovagelart.com