



**Artigiani del
Gelato**



*La foto ritrae la nostra Farm “Saline Culcasi (Presidio Slow Food)”
da cui realizziamo la pasta per gelateria Caramello al sale marino.*

*The photo depicts our “Saline Culcasi (Slow Food Presidium)” Farm,
from which we produce the Sea Salt Caramel gelato paste.*



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.



**Artigiani del
Gelato**



Neutri

Neuters 6

Basi bilanciate per crema

Milk bases 7-8

Basi bilanciate per frutta

Fruit bases 9

Basi superfood

Superfood bases 10

Paste classiche

Classic pastes 11-14

Pesto a raffinazione grezza

Raw refined pastes 15

Preparati aromatizzanti e specialità

Powder flavourings and specialities 16-17

Paste frutta

Fruit pastes 18-19

Variegati

Ripples 20-23

Cittadelle 24

Coperture

Gelato coating 25

Linea fast

Fast products 26-27

Linea chetogenica

Ketogenic products 28-29



Gusti della tradizione

Traditional combinations 30-37

Linea wonderfruit

Wonderfruit products 38-39

Topping 40

Granite

Slush products 41

Linea frescogelato

Frescogelato products 42-43

Prodotti professionali

Professional products 44-46

Decorazioni e granelle

Decorations and grains 47-48

Crumble 48

Linea dessert

Dessert products 49

Glasse a specchio

Mirror glaze..... 50-51

Eccellenze Contadine:

La linea premium da filiera controllata di Città del Gelato

Eccellenze Contadine:

Premium products from controlled supply chain of Città del Gelato 52-55

Certificazioni

Certifications 56-57



Vegan



Gluten free



Neuters

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

Neutro puro
Pure neuter



Neutro crema
Cream neuter



Neutro crema 10 FP01
Cream neuter 10 FP01



Neutro frutta
Fruit neuter



Neutro universale
Universal neuter



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	
Nevelatte 30 C Nevelatte 30 C	
Nevelatte 50 C del Maestro Nevelatte 50 C del Maestro	
Sigep 50 Sigep 50	
Blu diamond B 50 C Blu diamond B 50 C	
Nevelatte 50 C Nevelatte 50 C	
Nevelatte 100 F Nevelatte 100 F	
Nevelatte 100 F P.O.F. Nevelatte 100 F P.O.F.	
Nevelatte 100 F lactose-free Nevelatte 100 F lactose-free	
Fiordilatte 100 F Fiordilatte 100 F	
Nevelatte 100 C Nevelatte 100 C	

PRODOTTO/PRODUCT

Nevelatte 100 C classic Nevelatte 100 C classic	
Nevelatte 100 C FP01 Nevelatte 100 C FP01	
Nevelatte 100 C "Piemonte" Nevelatte 100 C "Piemonte"	
Universal base 100 F/C Universal base 100 F/C	
Nevelatte 150 C special "combinata" Nevelatte 150 C special "combined"	
Nevelatte 250 C Nevelatte 250 C	

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

Sorbetto 50 F/C

Sorbet 50 F/C



Frescafrutta 50 F S.D.L.

Frescafrutta 50 F NoMilkProducts



Frescafrutta 100 F S.D.L.

Frescafrutta 100 F NoMilkProducts





Basi superfood

Superfood products

Basi complete per il gelato artigianale e per chi desidera essere sempre al passo con i tempi e con le esigenze dei nuovi clienti, realizzando gelati vegani, senza lattosio, proteici, ecc...

Complete bases for artisan gelato for those who want up to date with new customers needs, creating vegan, lactose-free, proteic gelato, etc. ...

PRODOTTO/PRODUCT	
Superfood crema "stevia & vegan" Superfood cream "stevia & vegan"	 
Superfood frutta "stevia & vegan" Superfood fruit "stevia & vegan"	 
Fibracrema 100 F Fibercream 100 F	 
Fibrafrutta 100 F Fiberfruit 100 F	 
Pannazero Creamzero	
Cioccozero Chocozero	

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	
Arachide pura Pure peanut	 
Arachide salato Salty peanut	 
Bacino Bacino	 
Biscotto all'uovo Egg biscuit	
Bubble gum blu Bubble gum blu	 
Bubble gum rosa Pink bubble gum	 
Cappuccino Cappuccino	
Caramel butterscotch Caramel butterscotch	
Caramello amaro Bitter caramel	 
Cioccolato bianco White chocolate	
Cacaopast sugarfree Cacaopast sugarfree	 

PRODOTTO/PRODUCT

Crema catalana Catalan cream	 
Crème caramel Crème caramel	 
Crème caramel tipo "Roma" Crème caramel "Roma"	 
Crema "Nonna Maria" "Nonna Maria" cream	
Gianduja antica ricetta "Messina" Gianduja traditional recipe "Messina"	 
Gianduja antica ricetta "Torino" Gianduja traditional recipe "Torino"	 
Gianduja sweet Sweet gianduja	 
Irish cream Irish cream	
Kharrub Kharrub	 
Lavanda Lavender	 
Leche Merengada Leche Merengada	
Mandorla di Toritto varietà "Filippo Cea" "Filippo Cea" Toritto almonds	 
Mandorla pugliese Apulian almond	
Mandorla extra tostata Extra roasted almond	
Mandorla per granita in pasta Almond paste for granita	 
Menta piperita Peppermint	 
Nocciola pura chiara Low roasted hazelnut	 

PRODOTTO/PRODUCT

Nocciola pura scura
High roasted hazelnut
































Nocciola "Alma" emulsionata
Emulsified "Alma" hazelnut



Nocciola "Gold"
"Gold" hazelnut



PRODOTTO/PRODUCT

Pannacotta Pannacotta	
Pistacchio "Oro di Sicilia" "Oro di Sicilia" pistachio	 
Pistacchio puro Pure pistachio	 
Pistacchio puro marrone Pure brown pistachio	 
Pistacchio puro salato Pure salty pistachio	 
Que bueno Que bueno	 
Red velvet Red velvet	
Stracciatella tradizionale Traditional stracciatella	
Tiramisù storico Traditional tiramisù	
Vaniglia antica gialla Traditional yellow vanilla	 
Vaniglia bianca Tahiti White Tahiti vanilla	 
Vaniglia gialla Tahiti Yellow Tahiti vanilla	 
Vaniglia bourbon Bourbon vanilla	 
Violetta Violet	 
Zafferano Saffron	 
Zuppa inglese Zuppa inglese	 
Zucchero filato Cotton candy	 

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

Pesto di mandorla "Filippo Cea"
Almond pesto "Filippo Cea"



Pesto di nocciola
Hazelnut pesto



Pesto di pistacchio
Pistachio pesto





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	
Cacao 10/12 Olanda Holland 10/12 cocoa	 
Cacao 22/24 Olanda Holland 22/24 cocoa	 
Yogurt gel Yogurt gel	
Yogurt mix Yogurt mix	
Yogurt 2.0 Yogurt 2.0	
Mascarpone 30 Mascarpone 30	
Cheesecake 30 Cheesecake 30	
Ricotta 30 Ricotta 30	
Liquirizia in polvere Powder licorice	 

PRODOTTO/PRODUCT

Panna di montagna
Milk aroma powder



Caffè liofilizzato
Freeze-dried coffee



Supporto modicano Ciucculatti de' Cicolateri
Ciucculatti de' Cicolateri dark chocolate powder





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	
Amarena Sour cherry	 
Ananas gold Gold ananas	 
Arancia mediterranea Mediterranean orange	 
Banana Banana	 
Cocco asiatico Asian coconut	 
Fragola Strawberry	 
Fragolina Wild strawberry	 
Frutti di bosco Wild berries	 
Lampone Raspberry	 
Lime Lime	 
Limone Lemon	 
Mela verde Green apple	 

PRODOTTO/PRODUCT

Melone cantalupo
Cantaloupe melon



Mora di rovo
Blackberry



Pera Williams
Williams pear



Pesca gialla
Yellow peach








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	
Variegato amarena Variegato sour cherry	 
Variegato amarena dark red Variegato dark red sour cherry	 
Variegato amarena "Rubino di Cantiano" Variegato "Rubino di Cantiano" sour cherry	 
Variegato arachidi Variegato peanut	
Variegato arancio Variegato orange	 
Variegato bacio di dama Variegato bacio di dama	
Variegato bueno Variegato bueno	
Variegato caffè croccante Variegato crunchy coffee	
Variegato caffè Finca la Paz Variegato Finca coffee "La Paz"	
Variegato caramel butterscotch Variegato caramel butterscotch	
Variegato caramello al sale marino Variegato sea salt caramel	

PRODOTTO/PRODUCT

Variegato cereali d'avena

Variegato oatmeal

Variegato cereali d'avena bianco

Variegato white oatmeal

Variegato cioccoriso

Variegato cioccoriso

Variegato cioccococco

Variegato cioccococco



Variegato delizia di limone

Variegato lemon delicacy



Variegato Doble Ron Añejo Dominicano

Variegato Dominican Doble Ron Añejo



Variegato dulce de leche

Variegato dulce de leche



Variegato english choco cookies

Variegato english choco cookies



Variegato english cookies

Variegato english cookies



Variegato fichi caramellati

Variegato caramelised figs



Variegato fico rosa di Pisticci

Variegato Pisticci pink fig



Variegato fragolina di bosco

Variegato wild strawberry



Variegato frutti di bosco

Variegato wild berries



Variegato frutto della passione "Sole da Chjana"

Variegato "Sole da Chjana" passion fruit



Variegato gianduja rock

Variegato gianduja rock

Variegato halva

Variegato halva






















Variegato lampone

Variegato raspberry



PRODOTTO/PRODUCT

<p>Variegato lime Variegato lime</p>	 
<p>Variegato limone zest Variegato lemon zest</p>	 
<p>Variegato mandarino tardivo di Ciaculli Variegato Ciaculli late mandarin</p>	 
<p>Variegato mandorla pugliese Variegato apulian almond</p>	
<p>Variegato mango Variegato mango</p>	 
<p>Variegato melannurca v. "Rossa del Sud" e cannella di Ceylon Variegato "Southern Red" melannurca and Ceylon cinnamon</p>	 
<p>Variegato melograno Variegato pomegranate</p>	 
<p>Variegato Noir Orfeo Variegato Noir Orfeo</p>	
<p>Variegato pera Variegato pear</p>	 
<p>Variegato pistacchio croccante Variegato crunchy pistachio</p>	
<p>Variegato pistacchio extra croccante Variegato extra crunchy pistachio</p>	
<p>Variegato pop corn Variegato pop corn</p>	
<p>Variegato speculoos belgian bakeries Variegato speculoos belgian bakeries</p>	
<p>Variegato wafer "Neapolitaner" Variegato "Neapolitaner" wafer</p>	
<p>Variegato zabajone "Cantine Lombardo" Variegato zabajone "Cantine Lombardo"</p>	



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	
Crema bueno Bueno cream	
Crema caramello Caramel cream	
Crema cioccolato Chocolate cream	
Crema fondente Fondant cream	
Crema nocciolata Nocciolata cream	
Crema nocciolata delattosata Lactose-free nocciolata cream	
Crema nocciolata bianca delattosata White lactose-free nocciolata cream	
Crema nocciolata 14 Nocciolata 14 cream	
Crema nocciolata sugar free Sugar free nocciolata cream	
Crema cioccolato bianco White chocolate cream	
Crema nocciolata vegana Vegan nocciolata cream	 
Crema pistacchio Pistachio cream	
Crema pistacchio sugar free Sugar free pistachio cream	

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	
Caffè Coffee	
Caramello Caramel	
Cioccolato bianco White chocolate	
Cioccolato bianco lactose-free Lactose-free white chocolate	
Ciucculatti de' Cicolateri modicano Ciucculatti de' Cicolateri modicano	
Cioccolato fondente Dark chocolate	
Cioccolato fondente sugar free Sugar free dark chocolate	
Cioccolato al latte Milk chocolate	
Fragola Strawberry	
Limone Lemon	
Pistacchio Pistachio	



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	
Biscotto Orfeo Orfeo biscuit	
Caffè Coffee	
Caffè lactose-free Lactose-free coffee	
Freddo caffè Coffee	
Cioccolato al latte Milk chocolate	
Cioccolato fondente Dark chocolate	 
Cioccolato bianco galattico Galactic white chocolate	
Fiordilatte Milk	
Fiordilatte lactose-free Lactose-free milk	
Cioccolato biondo "Golden Liebe" Gold chocolate "Golden Liebe"	
Yogurt Yogurt	
Yogurt lactose-free Lactose-free yogurt	

PRODOTTO/PRODUCT

Tiramisù Tiramisù	Ⓜ
Vaniglia Vanilla	Ⓜ
Cocco Coconut	Ⓜ
Fragola S.D.L. Strawberry (no milk derivatives)	Ⓜ Ⓜ
Limone S.D.L. Lemon (no milk derivatives)	Ⓜ Ⓜ
Limoncello S.D.L. Limoncello (no milk derivatives)	Ⓜ Ⓜ
Spirulina Blue-green algae	Ⓜ
Neutra (+ pasta) Neuter (+ paste)	Ⓜ
Frutta S.D.L. Fruit (no milk derivatives)	Ⓜ Ⓜ

LINEA CHETOGENICA

Ketogenic products

Tutti gli ingredienti per realizzare il vero gelato artigianale adatto a una alimentazione chetogenica. Dai croccanti stecchi ricoperti di cioccolato, ai pratici barattolini monoporzione. Non perdere nessun cliente, neanche il più esigente;

All the ingredients to make true artisan gelato suitable for a ketogenic diet. From crunchy chocolate-covered sticks, to handy single-serving jars. Don't lose any customer, even the most demanding one;

BASI/BASES

Superfood "Cheto" C
"Keto" Superfood C



Superfood "Cheto" vegana
"Keto" Superfood C



PASTE/PASTES

Arachide "Cheto"
"Keto" peanut



Cioccolato "Cheto"
"Keto" chocolate



Mandorla "Cheto"
"Keto" almond



Nocciola "Cheto"
"Keto" hazelnut



Pistacchio "Cheto"
"Keto" pistachio



COPERTURA/COATING

Copertura cioccolato fondente "Cheto"
"Keto" dark chocolate coating



KIT

Kit chetogenico arachide
Peanut ketogenic kit



Kit chetogenico cioccolato
Chocolate ketogenic kit



Kit chetogenico mandorla
Almond ketogenic kit



Kit chetogenico nocciola
Hazelnut ketogenic kit



Kit chetogenico pistacchio
Pistachio ketogenic kit





Gusti della tradizione

Traditional combinations

Paste, variegati e tutto l'occorrente per poter ricreare in gelateria i sapori legati ai dessert della tradizione italiana e internazionale. Segui le modalità d'uso per un risultato perfetto e stupisci i tuoi clienti con nuovi golosi gusti!

Pastes, ripples and everything needed to realize the flavours of traditional Italian and international desserts in your gelato shop. Follow the instructions for a perfect result and amaze your customers with new delicious flavours!



KIT	PRODOTTO/PRODUCT
KIT SEADAS	Fast seadas Fast seadas
	Variegato seadas Variegato seadas
	Sfoglie croccanti Crispy pastries

Descrizione:

Le seadas sono fragranti dolcetti fritti, di origine sarda, realizzati con una sfoglia che racchiude al suo interno un morbido e saporito cuore di formaggio. Il suo gusto leggermente acidulo si sposa perfettamente con la scorzetta del limone, donando a questo dolce un piacevole tocco fresco che lo contraddistingue. Un'antica ricetta della tradizione che rivive grazie ai nostri ingredienti per gelateria: il fast seadas e il variegato seadas al gusto miele, con deliziose sfogliette croccanti che danno il giusto tocco crunchy. Tra il dolce e il salato, le seadas racchiudono un'esperienza di aromi, profumi e sapori unici. Scopri come prepararle con il nostro kit!

Description:

Seadas are fragrant fried sweets of Sardinian origin, made with a puff pastry that contains a soft and tasty heart of cheese. Its slightly acidic taste goes perfectly with the lemon zest, giving this sweet a pleasant fresh touch that distinguishes it. An ancient traditional recipe that comes to life thanks to our gelato ingredients: fast seadas and honey-flavoured seadas ripple, with delicious crunchy pastries that give the right crunchy touch. Between sweet and savoury, the seadas enclose an experience of unique aromas, scents and flavours.

Find out how to prepare them with our kit!

Modo 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.

KIT	PRODOTTO/PRODUCT
KIT STRUDEL	Supporto strudel Strudel support
	Variegato strudel Variegato strudel
	Crema strudel Strudel cream

Descrizione:

Lo strudel di mele è un dolce classico tipico della tradizione sudtirolese. Una pasta sottilissima arrotolata che avvolge un ripieno di mele e uvetta aromatizzato alla cannella, dal profumo avvolgente e dalla storia antichissima. Con il nostro kit potrai realizzarlo facilmente nella tua gelateria, pochi ingredienti per un risultato strepitoso: un goloso supporto in polvere, unitamente a un variegato alla mela e uvetta aromatizzato alla cannella e una crema al gusto di vaniglia, arricchita da chips di sfogliette croccanti. Un vero tripudio di bontà!

Description:

Apple strudel is a classic dessert typical of the South Tyrolean tradition. A very thin rolled pasta that envelops a filling of apples and raisins flavoured with cinnamon, with an enveloping aroma and ancient history. With our kit you can easily make it in your gelato parlour, just a few ingredients for an amazing result: a delicious powdered support, together with a apple ripple and raisin flavoured with cinnamon and a vanilla-flavoured cream, enriched with crispy puff pastry chips. A real blaze of goodness!

Modo 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.

KIT	PRODOTTO/PRODUCT
KIT HALVA	Tahina di sesamo bianco White sesame tahini
	Variegato halva Variegato halva
	Granella halva Halva grain

Descrizione:

Halva deriva dall'arabo helw che significa proprio "dolce", e che per questo indica varie preparazioni, solitamente con di base lo stesso ingrediente: la tahina e la salsa di semi di sesamo. Si tratta di un dolce che può essere un'ottima alternativa anche per i vegani, vista l'assenza di uova e latte. Dunque, non ci resta che andare alla scoperta dell'halva e della sua ricetta, più mediterranea che mai. Costruisci un dolce unico grazie alla nostra pasta Tahina, il variegato Halva completato con la deliziosa granella di torrone mandorla e pistacchio.

Description:

Halva comes from the Arabic helw which means "sweet", and therefore indicates various preparations, usually with the same basic ingredient: tahini and sesame seed sauce. It is a dessert that can also be an excellent alternative for vegans, given the absence of eggs and milk. So, all we have to do is discover halva and its recipe, more Mediterranean than ever. Build a unique dessert with our Tahini paste, the variegated Halva complemented by the delicious grain of almond nougat and pistachio.

Modo 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

KIT	PRODOTTO/PRODUCT
KIT CUBANITO	Fondente Ciucculatti de' Cicolateri Ciucculatti de' Cicolateri dark chocolate
	Variegato Double Rum Añejo Dominicano Variegato Double Rum Añejo Dominican
	Granella cubanito Cubanito grain

Descrizione:

Cuba è una meravigliosa terra che attrae come un magnete. Questa perla dei Caraibi offre una pregiata selezione di rum, tra i migliori e i più apprezzati al mondo, adatti ai veri estimatori e a chi ama i gusti audaci. Grazie al nostro kit per gelateria Cubanito potrai ricreare nella tua gelateria un vero e proprio angolo dedicato alla tradizione cubana: il fondente si amalgama armoniosamente con un variegato croccante al rum, invecchiato per cinque anni in botti di rovere che ne esaltano il colore, il sapore e la sua brillantezza. Realizza un gelato artigianale che faccia rivivere ad ogni assaggio lo spirito di Cuba.

Description:

Cuba is a wonderful land that attracts like a magnet. This pearl of the Caribbean offers a fine selection of rum, among the best and most appreciated in the world, suitable for true admirers and those who love bold tastes. Thanks to our Cubanito kit you can recreate in your gelato parlour a real corner dedicated to Cuban tradition: the dark chocolate blends harmoniously with a crunchy rum ripple, aged for five years in oak barrels that enhance its colour, flavour and brilliance. Make an artisanal gelato that brings the spirit of Cuba to life with every taste.

Modo d'uso:

- scaldare 2,5 lt di acqua a circa 70° e mescolare 1,750 g di fast fondente;
- 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 fast dark chocolate
- wait about ten minutes and whip;
- in extraction, pour the Doble Ron Añejo Dominicano to taste;
- add the almond grain to give crispness.

KIT	PRODOTTO/PRODUCT
KIT CUOR DI CILIEGIA	Cioccolato al latte con cacao crudo criollo Raw criollo milk chocolate
	Variegato cuor di ciliegia Variegato cherry heart
	Copertura cioccolato fondente Dark chocolate coating

Descrizione:

La croccantezza della copertura al cioccolato fondente, l'intensità del liquore alla ciliegia assieme all'avvolgente e delicato sapore di questa perla color rubino, si sposano perfettamente con il gusto intenso e autentico del cioccolato crudo varietà Criollo, proveniente dalla magica Amazzonia peruviana. Un kit che racchiude tutta l'armonia e il piacere unico del famosissimo cioccolatino al cuore di ciliegia direttamente nella tua gelateria, buono da leccarsi i baffi!

Description:

The crunchiness of the dark chocolate topping, the intensity of the cherry liqueur together with the enveloping and delicate flavour of this ruby-coloured pearl, combine perfectly with the intense and authentic taste of the Criollo variety raw chocolate, from the magical Peruvian Amazon. A kit that contains all the harmony and unique pleasure of the famous mouthwatering cherry heart chocolate directly in your gelato parlour.

Modo d'uso:

- scaldare 2,5 l il latte sino alla temperatura di 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 "straciatella".

How to use:

- heat 2,5 l the milk to a temperature of about 60° C, mix with 1,500 g of Criollo milk chocolate;
- wait about 10 minutes and whip
- in extraction, add Cuore di Ciliegia ripple to taste and the dark chocolate coating in an uneven way, creating a "straciatella" effect.

KIT	PRODOTTO/PRODUC
KIT CAFFÈ LECCESE	Fast caffè Coffee
	Variegato caffè leccese Variegato caffè leccese

Descrizione:

Per rinfrescare i caldi pomeriggi estivi cosa c'è di meglio del caffè leccese?

Si tratta di una bevanda tipica salentina a base di caffè rigorosamente fatto in moka, con l'aggiunta di latte di mandorla e servita in un bicchiere pieno di ghiaccio. Oggi ne puoi realizzare un gelato artigianale servendoti della combinazione tra la nostra pasta Caffè Finca della linea Eccellenze Contadine ed il variegato Caffè Leccese, realizzato ad hoc per intensificare la fresca sensazione di questa tradizionale e semplice ricetta.

Description:

There's nothing better on a hot summer day than a Leccese Coffee. It is a typical coffee drink of Salento strictly made in moka pot, with the addition of almond milk syrup and served in a glass full of ice. From the union between our Eccellenze Contadine Finca Coffee paste and Caffè Leccese ripple comes an artisan Gelato, specially-made to intensify the fresh feeling of this traditional and simple recipe.

Come usare:

- realizzare il gelato con 80/100 g di pasta Caffè Finca "La Paz";
- in estrazione aggiungere q.b di variegato Caffè Leccese.

How to use:

- make gelato with 80/100 g of Finca "La Paz" coffee paste;
- when extracting, add Caffè Leccese ripple to taste.

KIT	PRODOTTO/PRODUCT
KIT TIRAME-SÙ	Pasta Tirame-sù Tirame-sù paste
	Variegato tirame-sù Variegato tirame-sù
	Supporto bagna al caffè Coffee soaking support
	Savoardi senza glutine e derivati del latte Gluten-free savoiardi and milk derivatives

Descrizione:

Il tiramisù è la parola più conosciuta al mondo nell'ambito della pasticceria. Da oggi, questo gustoso dessert al cucchiaio di fama internazionale, diventa gelato artigianale grazie al nostro kit Tirame-sù. Infatti potrai ricreare fedelmente la sua tradizionale ricetta con ingredienti di alta qualità e garantire una golosa coccola ai tuoi clienti. Fragranti savoiardi, senza glutine e senza latte, incontrano l'intenso sapore della bagna al caffè. Il tutto è ricoperto da un cremoso gelato artigianale realizzato con la nostra pasta Tirame-sù che, con l'aggiunta del morbido variegato, renderà la tua ricetta indimenticabile.

Description:

Tiramisu is the world's most famous word in pastries. From today, this popular delicious spoon dessert becomes an artisanal gelato thanks to our Tirame-sù kit. In fact, you can faithfully recreate its traditional recipe with high quality ingredients to pamper your customer with this delight. Fragrant ladyfingers, gluten-free and milk-free, meet an intense coffee-soaked flavour. Everything is covered with a creamy artisanal gelato made with our Tirame-sù paste which, with the addition of the soft ripple, will make your recipe unforgettable.

Come usare:

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

How to use:

- make gelato with 80/100 g 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








Linea wonderfruit

Wonderfruit products

Paste caratterizzate da un'elevata concentrazione di frutta, non inferiore al 70% di purea, amorevolmente selezionata come solo noi di Città del Gelato sappiamo fare e pensata appositamente per la preparazione di un gelato artigianale o di un ottimo gelato soft

Pastes characterized by a high concentration of fruit, no less than 70 percent puree, lovingly selected as only we at Gelato City know how to do and designed specifically for the preparation of an artisanal gelato or an excellent soft gelato.

PRODOTTO/PRODUCT	
Cocco Coconut	 
Mela verde Green apple	 
Fragola Strawberry	 
Melograno Pomegranate	 
Mango Mango	 
Passion fruit Passion fruit	 
Ananas Pineapple	 
Frutti di bosco Berries	 





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	
Amarena Sour cherry	 
Caffè Coffee	 
Caramello Caramel	 
Cioccolato Chocolate	 
Cioccolato bianco White chocolate	
Caramello butterscotch Caramel butterscotch	
Caramello al sale marino Sea salt caramel	
Fragola Strawberry	 
Frutti di bosco Wild berries	 
Mango Alfonso "Alfonso" mango	 
Nocciolata Nocciolata	

Granite

Slush products



Prodotti in polvere completi per granita.

Complete powder products for slushies.

PRODOTTO/PRODUCT	
Amarena Sour cherry	 
Arancia Orange	 
Limone Lemon	 
Menta Mint	 
Fragola Strawberry	 
Granita neutra Neuter granita	 





Linea frescogelato

Frescogelato products

Da utilizzare in macchina soft.

For soft machines.

PRODOTTO/PRODUCT	
Frescogelato caramello salato Frescogelato salt caramel	
Frescogelato cioccolato Frescogelato chocolate	
Frescogelato cioccolato dark black Frescogelato dark black chocolate	
Frescogelato fiordilatte Frescogelato fiordilatte	
Frescogelato yogurt Frescogelato yogurt	
Frescogelato neutra g. Frescogelato neutra g.	
Frescogelato mastiha Frescogelato mastiha	





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	
Acidfrutta Acidfruit	 
Acido citrico Citric acid	 
Aroma arancio Orange aroma	 
Aroma limone Lemon aroma	 
Caseinato di sodio Sodium caseinate	
Destromix Destromix	 
Farina di semi di carrube Carrob seeds flour	 
Farina di semi di guar Guar seeds flour	 
Farina di semi di tara Tara seeds flour	 
Fibra "Inulina" "Inulina" fibre	 
Fiocco Fiocco	
Fruttosio Fructose	 

PRODOTTO/PRODUCT

Gelatina neutra Neuter jelly	 
Gomma xantano Xantano gum	 
Grasso di cocco raffinato 80% Refined coconut fat 80%	
Latte condensato Condensed milk	
Latte in polvere intero Whole milk powder	
Latte in polvere magro Skimmed milk powder	
Latte in polvere magro lactose-free Skimmed lactose-free milk powder	
Maltitolo Maltitol	 
Maltodestrine Maltodextrin	 
Monodigliceridi Mono-diglycerides	 
Panna in polvere Cream powder	
Pectina Pectin	 
Proteine 80% Proteins 80%	
Sciroppo di glucosio disidratato 29 D.E. Dehydrated glucose syrup 29 D.E.	 
Sciroppo di glucosio disidratato 40 D.E. Dehydrated glucose syrup 40 D.E.	 
Sciroppo di glucosio Glucose syrup	 
Sorbitolo Sorbitol	 

PRODOTTO/PRODUCT

Sucresteri
Sucrose esters



Sugarsoft
Sugarsoft









Trealosio
Trehalose



Decorazioni e granelle

Decorations and grains



PRODOTTO/PRODUCT	
Amarene in sciroppo Sour cherries in syrup	 
Cocco rapè Rapè coconut	 
Granella croccante di mandorla Crunchy almond grain	 
English cookies in granella English grain biscuits	 
Granella per croccante amarena Croccante amarena grain	
Granella di torrone Nougat grain	
Granella di nocciola pralinata Praline hazelnuts grain	 
Granella di nocciola Hazelnut grain	 
Granella di pistacchio Pistachio grain	 
Granella di amaretto Amaretto grain	
Mini smarties Mini smarties	
Riso soffiato ricoperto al cioccolato bianco White chocolate covered puffed rice	
Riso soffiato ricoperto al cioccolato Chocolate covered puffed rice	
Scaglette di cioccolato Chocolate chips	 

PRODOTTO/PRODUCT

Speculoos cookie in granella
Speculoos biscuits grain



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

Crumble caramello
Caramel crumble



Crumble cioccolato
Chocolate crumble



Crumble frutti di bosco
Forest fruit crumble



Crumble limone
Lemon crumble



Crumble pistacchio
Pistachio crumble



Crumble vaniglia
Vanilla crumble



Linea dessert

Dessert products



PRODOTTO/PRODUCT

Mousse neutra
Neuter mousse



Semifreddo sugar free
Sugar free semifreddo



Semifreddo elite
Elite semifreddo



Semifreddo vegano
Vegan Semifreddo



Supercrema
Supercream





Glasse a specchio









Mirror glaze

Glasse per la decorazione superficiale di mousse e semifreddo.

Glazes for surface decoration of mousse and semifreddo.

PRODOTTO/PRODUCT	
Glassa amarena Sour cherry glaze	 
Glassa arancia Orange glaze	 
Glassa caramello Caramel glaze	 
Glassa cioccolato Chocolate glaze	 
Glassa cioccolato bianco White chocolate glaze	
Glassa fragola Strawberry glaze	 
Glassa frutti di bosco Wild berries glaze	 
Glassa lampone Raspberry glaze	 
Glassa lime Lime glaze	 
Glassa limone Lemon glaze	 
Glassa mango Mango glaze	 
Glassa pistacchio Pistachio glaze	 
Glassa bianca White glaze	 

PRODOTTO/PRODUCT

Glassa neutra Neuter glaze	 
Glassa rossa Red glaze	 
Glassa gialla Yellow glaze	 
Glassa viola Purple glaze	 



Eccellenze Contadine

La linea Premium da filiera controllata di Città del Gelato.

Premium products from the controlled supply chain of Città del Gelato.

PRODOTTO/PRODUCT	
AMARETTO DEL CAVALIERE	
ARACHIDE TOSCANA VENTURINA	 
BISCOTTO DI MÈLIGA <i>del Presidio "Slow Food"</i>	
BRUSCOLINI DI ZUCCA	 
CAFFÈ FINCA <i>"La Paz"</i>	 
CARAMELLO AL SALE MARINO <i>"Saline Culcasi"</i>	 
CASSATA SICILIANA DELLA TRADIZIONE	
CASTAGNA DEL PRETE	 
CIOCOLATO AL LATTE CON CACAO CRUDO CRIOLLO	
CREMA PASTICCERA	 
CREMA ROSÈ	
CROCCANTE DOBLE RON AÑEJO DOMINICANO	 
FONDENTE CIUCCULATTI DE' CICOLATERI	 
LIQUIRIZIA DEL CONCIO	 

PRODOTTO/PRODUCT

MALAGA "Cruz de Malagueta"	
MANDORLA DI TORITTO del Presidio "Slow Food"	 
ΜΑΣΤΙΧΑ ΑΠΟ ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟ Mastiha	 
MENTA BIANCA DI PANCALIERI	 
"NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P." - PASTA	 
NOCE PURA VARIETÀ SORRENTO	 
PISTACCHIO VARIETÀ AEGINA "Oro Verde"	 
SPECULOOS BELGIAN BAKERIES	
TAHINA DI SESAMO BIANCO	 
TIRAME-SÙ DA TRADIZIONE ITALIANA	
TORRONE "El Luparense de San Martin"	
VANIGLIA BOURBON DE LA RÉUNION	 
ZABAJONE "Antica ricetta marsalese"	
ALBICOCCA CAFONA DI ROTONDELLA	 
ANGURIA SALENTINA DOLCE SCURA	 
ARANCIA ROSSA CIURI CIURI	 
AVOCADO SICILIANO VARIETÀ HASS	 

PRODOTTO/PRODUCT

BERGAMOTTO BEG ARMUDI	 
CEDRO DI SANTA MARIA	 
CHINOTTO DI SAVONA	 
COCCO NOCE VIETNAMITA	 
CREMA DI LIMONE PROFUMO DI ZAGARA	 
FICO D'INDIA SELVATICO	 
FICO ROSA DI PISTICCI	 
FRAGOLA DI ACCONIA	 
FRUTTO DELLA PASSIONE "Sole da Chjana"	 
GELSO ROSSO DI SICILIA	 
KIWIFRUIT MAORI	 
MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	 
MANGO VARIETÀ KENSINGTON PRIDE	 
MELANNURCA	 
MELOGRANO DI SICILIA VARIETÀ WONDERFUL	 
MELONE CANTALUPO "Piana del Sele"	 
MIRTILLO NERO SELVATICO	 

PRODOTTO/PRODUCT

MURTA SARDO	 
OLIVELLO SPINOSO "Sea buckthorn"	 
PERA VARIETÀ SIGNORA DELLA VALLE DEL SINNI	 
POMPELMO ROSA SIRACUSANO VARIETÀ STAR RUBY	 
SAMBUCO URVINI "Perla Nera"	 
VISCIOLATA MUTINA SPLENDIDISSIMA	 



Certificazioni

Certifications

Disponibili prodotti con certificazione Halal.

Halal certified products available.



HALAL

È una certificazione che assicura che le caratteristiche e la qualità dei prodotti alimentari siano in accordo con quanto previsto dall'Islamic Council che autorizza l'uso del marchio HALAL.

It ensures that the characteristics and quality of food products are in accordance with the provisions of the "Islamic Council" which authorizes the use of the HALAL brand.



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.

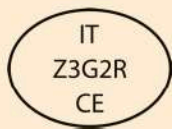
Sets out the requirements for a food safety management system. It maps out ability to control food safety hazards in order to ensure that food is safe.



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.

**Naturalmente artigianali,
naturalmente eccellenti.**