



  
**CARTE D'OR<sup>®</sup>**

MANTECATO  
2025



  
CARTE D'OR®





# Indice

Introduzione	6
Il nostro mantecato	8
Il processo di lavorazione	10
I nostri formati	11
Il mantecato dedicato alle gelaterie	12
Il mantecato dedicato alla ristorazione	14
I gusti senza glutine	16
Attenzione agli allergeni	17
Come lavorare il nostro gelato	18
5 tips per una gestione perfetta del gelato	19
Come servire il nostro gelato	20
Come posizionare il gelato all'interno della vetrina	22
Le nostre attrezzature	24
Manutenzione della vetrina	29
Lista ingredienti	30

## Introduzione

Da oltre 40 anni, **Carte D'Or** è sinonimo di esperienza nella creazione di dessert e gelati con ingredienti della migliore qualità, prodotti in modo sostenibile ed etico.

Il nostro obiettivo è rendere un momento Carte D'Or indimenticabile, garantendo ai nostri prodotti un sapore unico e autentico.



## Varietà

*Una varietà di oltre 20 gusti*



## Artigianalità

*Una lavorazione che evoca naturalità e qualità*



## Qualità

*Ingredienti di prima scelta*



## Sostenibilità

*Rispetto per la natura e per le popolazioni che producono le materie prime*



## Globalità

*Presente in paesi come Francia, Italia e Germania*



## Logistica

*Una distribuzione capillare che garantisce la catena del freddo*



## Forza vendita

*Personale specializzato*



## IL NOSTRO MANTECATO

Il nostro mantecato Carte D'Or nasce dall'unione di ingredienti autentici riuniti per creare una combinazione di sapori di altissimo livello.

L'esperienza si concretizza in una selezione che va dalle creme alla frutta, per soddisfare tutti gli amanti del buon gelato.

Servito in modo semplice o aggiungendo un tocco di fantasia, il risultato è sempre garantito!

### I gusti più amati

Scopri quali sono i gusti immancabili all'interno della vetrina



Vaniglia



Crema all'uovo



Stracciatella



Panna



Pistacchio



Limone  
sgroppino



Fragola



Cioccolato  
fondente



Nocciola



Caffè

## Il processo di lavorazione

Ogni fase produttiva viene curata nel minimo dettaglio, con il massimo dell'attenzione.

La passione che mettiamo nei nostri processi ci permette di puntare all'eccellenza e ad un prodotto di alta qualità.

### 1. Miscelazione

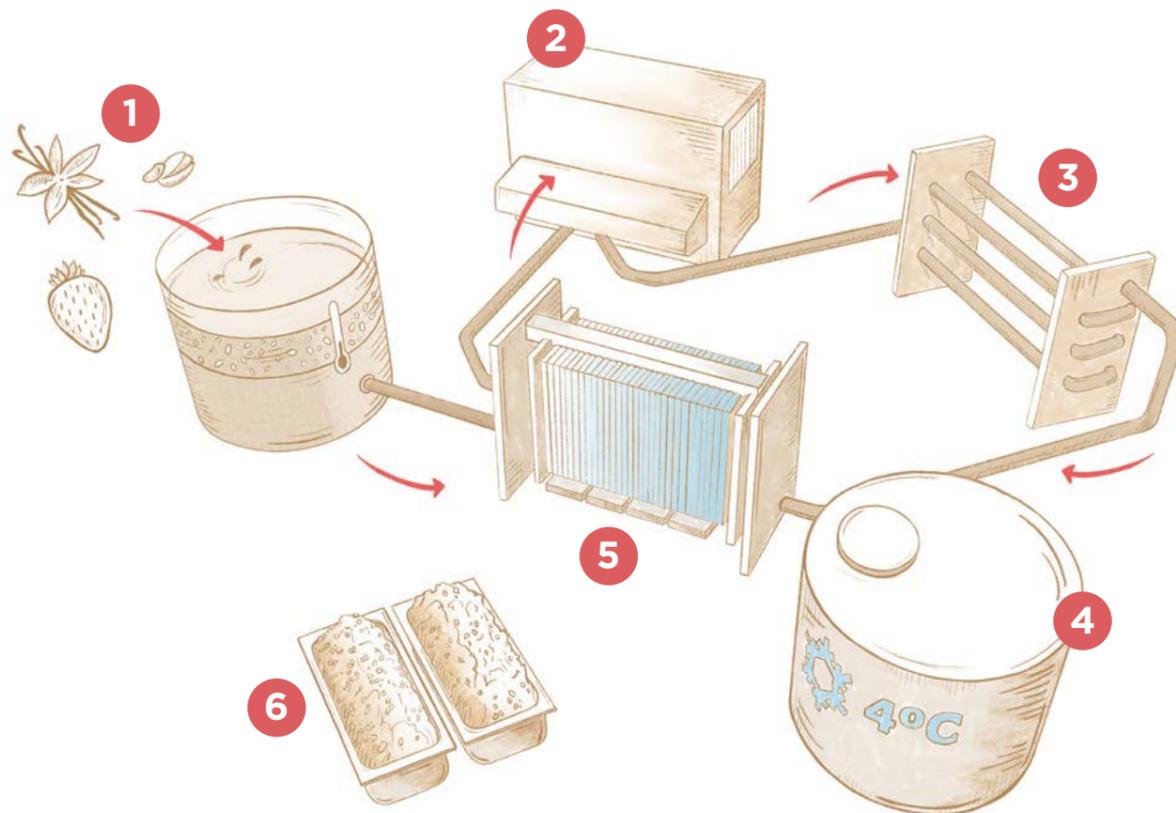
Mescoliamo gli zuccheri e li uniamo al latte e alla panna fino ad avere una miscela uniforme.

### 2. Pastorizzazione

Riscaldiamo la miscela per garantire un prodotto igienicamente perfetto.

### 3. Omogenizzazione

Riduciamo le goccioline di grasso della panna in microscopici globuli che saranno la garanzia per la stabilità del gelato.



### 4. Maturazione

Le proteine e i grassi si amalgamano insieme per dare stabilità al prodotto durante i mesi di conservazione.

### 5. Mantecazione

Insuffiamo aria e congeliamo fino ad ottenere un gelato ben strutturato.

### 6. Abbattimento

Un fascio di aria a -35°C raffredda velocemente il gelato per garantire la perfetta conservazione del prodotto.

## I nostri formati

Un'offerta completa per rispondere alle diverse esigenze della clientela.

Le vaschette si presentano con un'architettura accattivante che valorizza il prodotto e con l'aggiunta di frutta fresca, granelle e topping è possibile renderle ancora più invitanti.



### VASCHETTA DA 5,5 L

Le vaschette presentano un'architettura a cupola, un design traslucido e un bordo metallizzato.

Il design elegante valorizza il prodotto, rendendolo attraente e irresistibile per i clienti.

Progettate principalmente per gelaterie, caffè

e bar in due diverse dimensioni:

- 5,5 L per i gusti amati da tutti
- 2,4 L per i gusti più particolari



### VASCHETTA DA 2,4 L



### VASCHETTA DA 5 L

Pratiche e leggere, le vaschette dedicate principalmente alla ristorazione sono perfette per garantire l'ottima conservazione del gelato, che resta sempre pronto per essere servito in modo originale e creativo.



## Mantecato dedicato alle gelaterie

### FORMATO 5,5 L



**CIOCCOLATO FONDENTE**  
36918  
2850 g



**BROWNIE**  
gelato al cioccolato fondente, variegatura al cacao magro e pezzetti di biscotti morbidi al cacao  
86174  
3000 g



**TRIPLO CIOCCOLATO**  
al latte, bianco e fondente  
50104  
3000 g



**CAFFÈ**  
con infuso di caffè appena tostato e macinato  
50112  
3000 g



**STRACCIATELLA**  
con tante scaglie di cioccolato  
50108  
2700 g



**NOCCIOLA**  
86945  
3350 g  
senza glutine



**NOCE**  
con pezzetti di noce caramellati  
50121  
2750 g



**PISTACCHIO**  
con pezzetti di pistacchi tostiti  
50105  
2750 g



**MENTA E SFOGLIE AL CACAO**  
una combinazione fresca e sorprendente  
50120  
2800 g



**TIRAMISÙ**  
con biscotti al caffè  
50119  
3000 g



**SPAGNOLA**  
con deliziose amarene  
50118  
2950 g



**PANNA**  
50110  
2750 g  
senza glutine



**CREMA ALL'UOVO**  
con tuorlo d'uovo fresco  
50111  
2850 g  
senza glutine



**CARAMELLO**  
con pezzetti di caramello  
50101  
2750 g



**VANIGLIA**  
50100  
2820 g



**YOGURT E FRUTTI DI BOSCO**  
yogurt intero fresco con una deliziosa variegatura  
50107  
3050 g



**FRAGOLA**  
50109  
3350 g  
senza glutine



**SORBETTO AL LIMONE**  
50116  
3100 g



**LIMONE SGROPPINO**  
64275  
3100 g



**SOLERO**  
66943  
3134 g

NOVITÀ

### FORMATO 2,4 L



**SORBETTO ALL'ANANAS**  
con pezzetti di ananas  
75969  
1560 g



**CARAMELLO SALATO**  
con sale marino e pezzetti di caramello  
46694  
1243 g



**COCCO**  
con deliziosa polpa di cocco  
47782  
1458 g



Mantecato dedicato alla ristorazione



FORMATO 5 L



FRAGOLA  
64771  
2750 g



CACAO  
64769  
2750 g



PANNA  
64781  
2620 g



SORBETTO  
AL LIMONE  
64770  
2821 g



VANIGLIA  
64776  
2620 g



## I gusti senza glutine

La nostra offerta dei gusti senza glutine è la risposta alla crescente attenzione alle esigenze dei consumatori. Il senza glutine è una vera e propria necessità, per questa ragione sono state create alcune referenze rigorosamente gluten free



**CREMA ALL'UOVO**

5,5 l



**FRAGOLA**

5,5 l



**NOCCIOLA**

5,5 l



**PANNA**

5,5 l



**PANNA**

5 l

## Attenzione agli allergeni

Ci impegniamo ogni giorno per garantire un prodotto di alta qualità, con ingredienti selezionati e rivolto a tutti i tipi di consumatori, anche intolleranti, garantendo loro referenze dedicate. La costante attenzione alle materie prime utilizzate nonché agli allergeni e la relativa comunicazione all' esercente, fanno del mantecato Carte D'Or un prodotto affidabile e adatto a tutti i palati.

Per saperne di più, scopri la nostra **LISTA INGREDIENTI**.

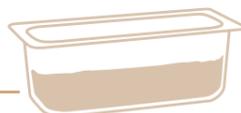


## Come lavorare il nostro gelato

Le nostre vaschette, una volta aperte si presentano in modo accattivante e per proporle al meglio basta davvero pochissimo impegno.

Una corretta gestione del prodotto è però fondamentale quasi quanto la sua stessa qualità. La spatolabilità ed il gusto del mantecato sono strettamente legati a una corretta conservazione.

### Vaschetta consumata orizzontalmente



**1.** Livellare il gelato e renderlo uniforme



**2.** Lavorare il gelato per ammorbidirlo in superficie



**3.** Completare la lavorazione con la spatola



**4.** Terminare aggiungendo i segnagusto e le decorazioni a piacere

### Vaschetta consumata verticalmente



**1.** Con una spatola raccogliere i residui di prodotto



**2.** Togliere tutti i residui dal bordo e unirli al resto del gelato



**3.** Pulire con un panno in modo accurato la vaschetta



**4.** Preferire questa soluzione per i gelati lavorati in superficie con granelle e topping

## 5 tips per una gestione perfetta del gelato

**1.**

Conserva il gelato a una temperatura costante per mantenere la sua consistenza e qualità ottimale

**2.**

Ricordati di bagnare sempre la spatola prima di lavorare il gelato

**3.**

Ammorbidire la parte di vaschetta vicina all'operatore, cercando di rovinare il meno possibile quella vicina al cliente

**4.**

Prima di servire il gelato, mantecarlo per qualche secondo con la spatola

**5.**

Evitare di schiacciare il gelato contro le pareti della vaschetta



## Come servire il nostro gelato

### Con i formati 5,5 L e 2,4 L



#### Coni

- Prendere sempre la cialda con il tovagliolo;
- Prendere con la spatola degli strati sottili di gelato e posizionarli sul cono a forma di piramide;
- Ripetere l'azione più volte ruotando il cono, fino a raggiungere la quantità desiderata;
- Non utilizzare la spatola per schiacciare il gelato verso il basso, annullando così la forma piramidale.



#### Coppette

- Utilizzare sempre la spatola o il dosatore per prendere il gelato;
- Usa movimenti decisi e continui per ottenere una consistenza liscia e uniforme;
- Evita di mescolare troppo velocemente per non incorporare aria;
- Porre sempre un cucchiaino sul gelato e fornire un tovagliolo.

## Con il formato 5 L

Cosa c'è di meglio di un indimenticabile fine pasto? I 5 gusti dedicati alla ristorazione, uniti a frutta fresca, topping, granelle, scaglie di cioccolato e altri mille ingredienti, sono perfetti per dar vita a straordinarie combinazioni per rendere il tuo dessert unico e irresistibile. **Libera la tua fantasia!**

### ECCO QUALCHE CONSIGLIO PER INIZIARE:



Delizioso gelato alla fragola accompagnato da biscottini o cialdine e arricchito con topping e scaglie di cioccolato fondente. Un contrasto di sapori che ti conquisterà dal primo assaggio.

Goloso gelato al cacao unito ad una confettura di lamponi, biscotti sbriciolati, granella di nocciole e scaglie di cioccolato fondente. Un mix di sapori e consistenze che renderà ogni cucchiaino indimenticabile.



Squisito gelato alla panna affogato in un topping al caramello, decorato con una scorzetta di arancia che aggiunge un tocco di freschezza. Un classico intramontabile!



Rinfrescante gelato al sorbetto al limone servito con foglioline di menta fresca e una spruzzata di succo di lime. Ideale per concludere il pasto con una nota di leggerezza!



Cre moso gelato alla vaniglia poggiato su un letto di frutti di bosco misti e arricchito da scaglie di cioccolato bianco. Un'armonia di dolcezza e croccantezza che ti lascerà senza parole.



## Come posizionare il gelato all'interno della vetrina

Per ottimizzare la spatolabilità dei prodotti ecco alcuni suggerimenti sul posizionamento dei diversi gusti all'interno delle vetrine<sup>(1)</sup>.



### AREA CALDA

- Pistacchio
- Nocciola
- Brownie
- Panna
- Vaniglia
- Crema all'Uovo
- Noce
- Caffè
- Cioccolato Fondente
- Tripla Cioccolato
- Menta e Sfoglie al Cacao
- Cocco

### AREA FREDDA

- Tiramisù
- Caramello
- Caramello Salato
- Fragola
- Limone
- Sorbetto all'Ananas
- Sorbetto al Limone
- Solero

### AREA INDIFFERENTE

- Stracciatella
- Spagnola
- Yogurt e Frutti di Bosco



<sup>(1)</sup>**Importante:** tali suggerimenti sono basati su studi e prove effettuate nel nostro Centro di Sviluppo a condizioni climatiche esterne di 30°C con tasso di umidità del 55%. Se il prodotto dovesse risultare non lavorabile, si consiglia di regolare la temperatura gradualmente (+/-1°C alla volta). Il prodotto raggiungerà la nuova temperatura nell'arco di 2/3 ore. Il giusto settaggio della temperatura dipende da fattori quali la temperatura esterna, il tasso di umidità e il posizionamento della vetrina all'interno o all'esterno del locale.

## Le nostre attrezzature

### Genius 18

La vetrina Genius è la scelta ideale per una presentazione eccellente del gelato. Il vetro frontale, dritto anziché ricurvo, è il vero elemento differenziante. L'innovativo sistema di sbrinamento garantisce migliori performance nel mantenimento della temperatura del gelato.



- 1 Luce di illuminazione a LED
- 2 Vetro apribile temperato e riscaldato
- 3 Plafoniera per segnapusti
- 4 Refrigerazione ventilata; refrigerante R290
- 5 Piedi regolabili e ruote
- 6 Sbrinamento ad inversione di ciclo

Marca ISA  
Modello GENIUS 18



\*Dimensioni esterne in mm - (\*\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

#### VETRINE VENTILATE

Il settaggio della temperatura (1) tramite display digitale: -20°C.

Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

#### AREE DI POSIZIONAMENTO DEI GUSTI



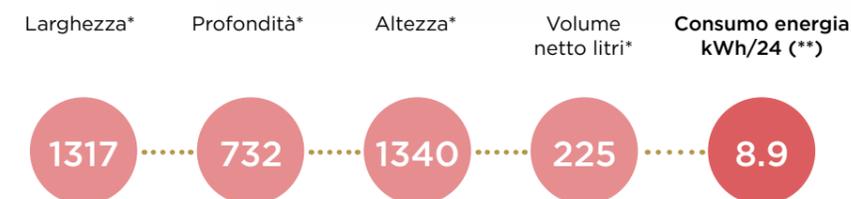
### Clever 7

La vetrina Clever è studiata per i punti vendita ad alto traffico e per i punti vendita la cui attività principale non è il gelato. Non richiede particolare manutenzione grazie al sistema di refrigerazione statica. **Disponibile nella versione da 7 gusti.**

- 1 Plafoniera a led
- 2 Vetro frontale apribile
- 3 Maniglie laterali per facilitare lo spostamento
- 4 Refrigerazione statica; refrigerante R290
- 5 Ruote rinforzate
- 6 Sbrinamento automatico e manuale
- 7 Cella di riserva



Marca ISA  
Modello CLEVER 7



\*Dimensioni esterne in mm - (\*\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

#### VETRINE STATICHE

Il settaggio della temperatura (1) tramite display digitale: -20°C.

Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

#### AREE DI POSIZIONAMENTO DEI GUSTI



## Theater

La vetrina Theater è perfetta per punti di vendita che vogliono dare grande visibilità al prodotto. Il sistema di refrigerazione ventilato rende la gamma Theater più innovativa e richiede quindi competenze di base sullo scooping.

Disponibile nelle versioni da 10 o 13 gusti.

funzionale  
VANO DI  
STOCCAGGIO



- 1 Luce di illuminazione a LED
- 2 Vetro frontale apribile
- 3 Posizione orizzontale delle maniglie per una migliore movimentazione
- 4 Refrigerazione ventilata; refrigerante R290
- 5 Ruote rinforzate
- 6 Sbrinamento a gas caldo

	Larghezza*	Profondità*	Altezza*	Volume netto litri*	Consumo energia kWh/24 (**)
Marca ISA Modello THEATER 10	1340	809	1330	255	22.5
Marca ISA Modello THEATER 13	1670	809	1330	325	22.8

\*Dimensioni esterne in mm - (\*\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

### VETRINE VENTILATE

Il settaggio della temperatura (1) tramite display digitale: -22°C.

Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

### AREE DI POSIZIONAMENTO DEI GUSTI



## Elegance 10

La vetrina Elegance 10 è l'ideale per i punti di vendita premium. Dal design accattivante, elegante e allo stesso tempo moderno, è in grado di contenere al suo interno 10 gusti di gelato mantecato. Il sistema di refrigerazione statico e l'illuminazione a LED valorizzeranno ancora di più l'attrezzatura.



- 1 Luce di illuminazione a LED
- 2 Vetro laterale temperato
- 3 Maniglie posteriori per spostamento
- 4 Refrigerazione statica; refrigerante R290
- 5 Ruote pivotanti con freno
- 6 Cella di riserva refrigerata statica con evaporatore a mantello

	Larghezza*	Profondità*	Altezza*	Volume netto litri*	Consumo energia kWh/24 (**)
Marca ISA Modello ELEGANCE	1317	980	1340	189 +105 cella riserva	9.4

\*Dimensioni esterne in mm - (\*\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

### VETRINE STATICHE

Il settaggio della temperatura (1) tramite display digitale: -20°C.

Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

### AREE DI POSIZIONAMENTO DEI GUSTI



**MQ**

La vetrina JUKA garantisce una migliore visibilità del gelato al suo interno ed elimina il possibile “effetto rugiada” grazie al nuovo vetro riempito con gas inerte. Inoltre, il raffreddamento è di tipo statico e ciò rende la vetrina molto efficiente in termini di basso consumo energetico.

Disponibile nelle versioni da 9, 12 e 18 gusti.

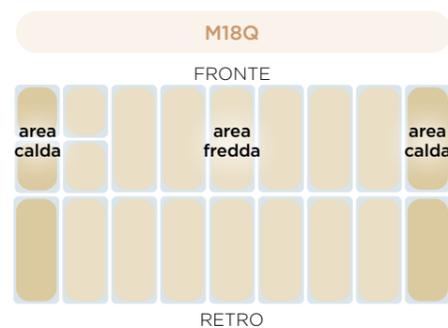


- 1 Vetro riempito con gas inerte per evitare il possibile “effetto rugiada”
- 2 Raffreddamento di tipo statico; refrigerante R290

	Gusti	Larghezza*	Profondità*	Altezza*	Volume netto litri*	Power (W)*	Consumo energia kWh/24 (**)
Marca JUKA Modello M12Q	12	1162	906	1248	285	270	7
Marca JUKA Modello M18Q	18	1666	906	1248	403	380	6.1
Marca JUKA Modello 400MQ	9	1216	721	1198	220	200	4.5

\*Dimensioni esterne in mm - (\*\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

### AREE DI POSIZIONAMENTO DEI GUSTI



## Manutenzione della vetrina

A completare una corretta manutenzione della vetrina, si raccomandano le operazioni di pulizia con cadenza giornaliera, settimanale e mensile.

### Pulizia giornaliera

#### SUPERFICI DI VETRO

Pulire le superfici in vetro con prodotti specifici.



#### PULIZIA DI VASCHETTE E CONTENITORI

Rimuovere le vaschette per pulire i bordi e i supporti. Per eliminare le tracce di gelato utilizzare un panno di carta e acqua calda.

#### INTERNO DELLA VETRINA

Pulire l'interno della vetrina con un panno monouso o un tovagliolo di carta, un detergente delicato e acqua tiepida.

#### PANNELLI FRONTALI E LATERALI

Pulire i pannelli frontali e laterali con prodotti specifici.

### Pulizia settimanale

- **RIMUOVERE I PRODOTTI**
- **ATTIVARE IL CICLO DI SBRINAMENTO** (circa 10 minuti)
- **RIMUOVERE GLI ACCESSORI**
- **ATTENDERE ALMENO MEZZ'ORA** prima di procedere con la pulizia
- **PULIRE LE PARETI LATERALI E IL FONDO DEL SERBATOIO**
- **RIPOSIZIONARE GLI ACCESSORI**
- **ACCENDERE L'APPARECCHIO**

**LO SBRINAMENTO MANUALE SETTIMANALE È FONDAMENTALE PER MANTENERE LA FUNZIONALITÀ DELLA VETRINA.**

### Pulizia mensile

**L'UNITÀ DI CONDENSAZIONE COLLOCATA SUL RETRO, IN BASSO A DESTRA DELLA VETRINA NECESSITA DI UNA PULIZIA MENSILE PER GARANTIRE UNA PRESTAZIONE OTTIMALE E UN RISPARMIO DI ENERGIA.**

- **RIMUOVERE LE GRIGLIE** di protezione
- **PULIRE ACCURATAMENTE** con un'aspirapolvere
- **RIMONTARE** le griglie di protezione

## Lista ingredienti mantecato dedicato alla gelateria

##### BROWNIE 5,5 L

Gelato al cioccolato fondente (2% di cioccolato), variegatura al cacao magro (5,5%) e pezzetti di biscotti morbidi al cacao (4,5%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, cacao magro in polvere¹ (8%), olio di cocco, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, zucchero di canna, pasta di cacao¹ (1%), cacao in polvere¹ (0,9%), amido di **FRUMENTO**, umidificante (glicerolo), **PANNA** in polvere, olio di semi di girasole, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina, alginato di sodio), farina di **GRANO** tenero, pasta di **NOCCIOLE**, tuorlo d'**UOVO**. **LATTE** scremato in polvere, sale. Può contenere mandorle, pistacchi, soia, noci. <sup>1</sup>Certificato Rainforest Alliance™.

##### CAFFÈ 5,5 L

Gelato al caffè con grani di cioccolato al caffè (4%).
**Ingredienti:** Infuso di caffè (31%), **LATTE** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, pasta di cacao (0,8%), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), burro di cacao (0,2%), estratto di caffè, aroma. Può contenere **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**.

##### CARAMELLO 5,5 L

Gelato al caramello con pezzetti di caramello (6%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di zuccherο caramellato (7%), sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, **LATTE** scremato concentrato zuccherato, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **BURRO** concentrato, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), agenti umidificanti (sorbitoli), aromi (contengono **ORZO** e **LATTE**). Può contenere uova, frutta a guscio e soia.

##### CIOCCOLATO FONDENTE 5,5 L

Gelato al cioccolato fondente (2% di cioccolato fondente) con pezzetti di cioccolato fondente (2,5%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, acqua, cacao magro in polvere¹ (7%), olio di cocco, sciroppo di glucosio, pasta di cacao¹ (3,5%), sciroppo di glucosio-fruttosio, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio), addensanti (farina di semi di carrube, gomma di tara, gomma di guar, carragenina, alginato di sodio), tuorlo d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero, aroma (contiene **ORZO**), pasta di **NOCCIOLE**. Può contenere **SOIA**, **MANDORLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**. <sup>1</sup>Cacao Certificato Rainforest Alliance™.

##### CREMA ALL'UOVO 5,5 L

Gelato alla crema all'uovo.
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, tuorlo d'**UOVO** (7%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, addensante (alginato di sodio), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), concentrato di carota, aromi (contengono **LATTE**), succo di limone concentrato. Può contenere nocciole. **Senza glutine**.

##### FRAGOLA 5,5 L

Gelato alla fragola.
**Ingredienti:** Fragole (39%), **LATTE** scremato reidratato, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, olio di cocco, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (gomma di tara, farina di semi di carrube), regolatore d'acidità (acido citrico), aroma. Può contenere **SOIA**, **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**. **Senza glutine**.

##### LIMONE SGROPPINO 5,5 L

Gelato al limone.
**Ingredienti:** Acqua, zucchero, succo di limone da concentrato (15%), sciroppo di glucosio-fruttosio, **LATTE** scremato reidratato, olio di cocco, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, proteine del **LATTE** idrolizzate, addensante (farina di semi di carrube), aromi. Può contenere nocciole.

##### LIMONE SGROPPINO 5,5 L

Gelato al limone.
**Ingredienti:** Acqua, zucchero, succo di limone da concentrato (15%), sciroppo di glucosio-fruttosio, **LATTE** scremato reidratato, olio di cocco, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, proteine di pisello idrolizzate (0,2%), addensanti (gomma di tara, farina di semi di carrube), aromi. Può contenere mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

##### MENTA E SFOGLIE AL CACAO 5,5 L

Gelato al gusto di menta con strati di copertura al cacao magro (12,5%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, acqua, olio di cocco, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di semi di girasole, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, cacao magro in polvere¹ (1%), sciroppo di glucosio, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio), addensanti (gomma di guar, gomma di tara, farina di semi di carrube, carragenina), coloranti (complessi delle clorofilline con rame), aromi. Può contenere nocciole. <sup>1</sup>Certificato Rainforest Alliance™.

##### NOCCIOLA 5,5 L

Gelato al gusto di nocciola con granella di nocciole (1,5%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio-fruttosio, pasta di **NOCCIOLE** (2,5%), granella di **NOCCIOLE**, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, sciroppo di zucchero caramellato, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), aroma. Può contenere mandorle, pistacchi, noci. **Senza glutine**.

##### NOCE 5,5 L

Gelato al gusto di noce con pezzetti di noci caramellate (6%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, pezzi di **NOCI** (5%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, pasta di **NOCI** (3%), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (gomma di guar, gomma di tara, farina di semi di carrube, carragenina), sciroppo di glucosio, olio di semi di girasole, aroma (contiene **LATTE** e **NOCI**). Può contenere soia, mandorle, nocciole, anacardi, noci pecan, pistacchio e noci di macadamia.

##### PANNA 5,5 L

Gelato alla panna.
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, **PANNA** (20%), sciroppo di glucosio, zucchero, **LATTE** scremato in polvere, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma (contiene **LATTE**). Può contenere nocciole. **Senza glutine**.

##### SORBETTO AL LIMONE 5,5 L

Sorbetto al limone.
**Ingredienti:** Acqua, succo di limone da concentrato (25%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, sciroppo di glucosio, addensanti (gomma di tara, farina di semi di carrube, pectine), proteine di pisello idrolizzate, aroma. Può contenere **LATTE**, **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**.

##### PISTACCHIO 5,5 L

Gelato al gusto di pistacchio ricoperto con pezzetti di pistacchio (1,5%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, olio di cocco, acqua, pasta di **PISTACCHIO** (3,5%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, **PISTACCHI** (1,5%), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), coloranti (complessi delle clorofilline con rame, curcumina). Può contenere altra frutta a guscio.

##### SPAGNOLA 5,5 L

Gelato con variegatura all'amarena (17%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, olio di cocco, amarene (4,5%), tuorlo d'**UOVO**, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, sciroppo di glucosio, **LATTE** scremato in polvere o concentrato, addensanti (alginato di sodio, farina di semi di carrube, gomma di tara), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, regolatore d'acidità (acido malico), coloranti (caroteni, antociani). Può contenere: **SOIA**, **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**.

##### STRACCIATELLA 5,5 L

Gelato alla vaniglia con scaglette di cioccolato fondente (8%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, pasta di cacao¹ (3,5%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), burro di cacao¹ (0,2%), aromi. Può contenere **ARACHIDI**, **SOIA**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **NOCI PECAN**. <sup>1</sup>Certificato Rainforest Alliance™.

##### TIRAMISÙ 5,5 L

Gelato al gusto tiramisù con variegatura al cacao magro (16%) e biscotti al caffè (2%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, oli vegetali (cocco, palma), acqua, sciroppo di glucosio, tuorlo d'**UOVO** (4,5%), marsala (3,5%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, cacao magro in polvere (1,5%), farina di **GRANO** tenero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, alginato di sodio, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **LATTE** scremato in polvere, aromi, caffè in polvere, agenti lievitanti (carbonati di sodio), **UOVO**, regolatore di acidità (acido citrico). Può contenere nocciole e noci. Alcol: 0,4% vol.

##### TRIPLO CIOCCOLATO 5,5 L

Gelato al cioccolato al latte (5% di cioccolato al latte), con variegatura (16%) al cacao magro (0,5% di cioccolato fondente) e riccioli di cioccolato bianco (4%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, acqua, olio di cocco, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere (3%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao (1,5%), pasta di cacao (0,5%), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio), addensanti (gomma di guar, alginato di sodio, gomma di tara, farina di semi di carrube, carragenina), **LATTE** scremato in polvere o concentrato. Può contenere **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**.

##### VANIGLIA 5,5 L

Gelato alla vaniglia.
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, baccelli di vaniglia, addensanti (gomma di guar, gomma di tara, carragenina, farina di semi di carrube), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, concentrato di carota, estratto di vaniglia, zafferanone concentrato, succo di limone concentrato. Può contenere **GRANO**, **ORZO**, **UOVA**, **SOIA**, **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI**, **NOCI PECAN** e **PISTACCHI**.

##### YOGURT E FRUTTI DI BOSCO 5,5 L

Gelato con Yogurt e variegatura ai frutti di bosco (16%).
**Ingredienti:** **YOGURT** (37%), **LATTE** scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, acqua, purea di fragole, purea di lamponi, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, succo di mora concentrato, **LATTE** scremato in polvere o concentrato, addensanti (gomma di tara, farina di semi di carrube), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), regolatore di acidità (acido citrico), aroma. Può contenere **SOIA**, **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**.

##### SOLERO 5,5 L

**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, succo di ananas da concentrato (3,5%), purea di mango (2,5%), succo di frutto della passione (2,5%), purea di pesca (2,5%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), coloranti (caroteni), regolatore di acidità (acido citrico), aroma, aroma naturale di vaniglia. Può contenere **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **NOCI** e **PISTACCHI**.

##### CARAMELLO SALATO 2,4 L

Crema gelato al caramello e al fior di sale con pezzetti di caramello (6%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, **PANNA** (12%), sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero caramellato (8%), fruttosio, **LATTE** scremato in polvere o concentrato, **BURRO** concentrato, **LATTE** scremato condensato zuccherato, zucchero, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, fior di sale (0,4%), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi naturali, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara), agenti umidificanti (sorbitoli). Può contenere uova, frutta a guscio, soia e frumento.

##### COCCO 2,4 L

Gelato al cocco con fiocchi di cocco (3%).
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, acqua, zucchero, pasta di cocco (8%), cocco disidratato, fruttosio, sciroppo di glucosio, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (farina di semi di carrube, gomma di tara, gomma di guar), aromi naturali. Può contenere frumento, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

##### SORBETTO ALL'ANANAS 2,4 L

Sorbetto all'ananas con pezzetti di ananas (3%).
**Ingredienti:** Acqua, succo di ananas da concentrato (28%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, pezzetti di ananas (3%), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, pectine), succo di limone concentrato, proteine di pisello, aromi, coloranti (curcumina). Può contenere uova, latte, frutta a guscio e frumento.

## Mantecato dedicato alla ristorazione

##### CACAO 5 L

Gelato al cacao magro.
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere (6%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensante (alginato di sodio), tuorlo d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero, pasta di **NOCCIOLE**. Può contenere mandorle, noci e pistacchi.

##### FRAGOLA 5 L

Gelato alla fragola.
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, purea di fragole (22%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, sciroppo di glucosio, succo di barbabietole concentrato, succo di limone concentrato, concentrato di carota, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (gomma di guar, gomma di tara, farina di semi di carrube, carragenina), **LATTE** scremato in polvere, aromi, colorante (curcumina). Può contenere mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

##### PANNA (CREAM) 5 L

Gelato alla panna.
**Ingredienti:** **LATTE** scremato reidratato, **PANNA** (20%), sciroppo di glucosio, zucchero, **LATTE** scremato in polvere, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma. Può contenere mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

**Senza glutine**.





# CARTE D'OR<sup>®</sup>

CONCESSIONARIO DI ZONA



Visita il sito



Numero Verde

800-800121



Materiale di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., soggetto a copyright. Tutti i contenuti presenti sono inseriti a scopo informativo per la Clientela, l'uso non implica anche la copia o la diffusione su altri canali, mezzi, né la possibilità di apportare modifiche formali e/o sostanziali. **Materiale per uso interno.**

*Alcune immagini sono state create con supporto di intelligenza artificiale.*