



Scopri la nostra linea di
Dessert e Mantecato

CARTE D'OR®

DOLCE
Vita | Pasticceria
il buongusto italiano

GROM®



Il dessert: un driver strategico nel *fuori casa*

1,84
MLD

Il mercato italiano del gelato industriale mostra una performance significativa: nel 2024 la produzione ha un valore di **1,84 miliardi di euro**, confermando la solidità del segmento.

+2,3%
in Italia

Negli ultimi 12 mesi, nei principali Paesi europei sono stati consumati **3,2 miliardi di dessert fuori casa**, con una crescita del **+6% in Europa** e **+2,3% in Italia**.

97%
in Italia

97% dei ristoranti hanno il dessert nel proprio menù: esso rappresenta in media **dall'8% al 16,5% del fatturato** complessivo ed è l'ultimo ricordo che incide sulla valutazione complessiva della esperienza presso il ristorante da parte di un cliente.

Oggi il consumatore cerca dessert che uniscano gusto, qualità e innovazione.

Tre linee di Dessert, un'unica proposta di valore:

insieme compongono
un assortimento completo
che coniuga **tradizione**,
innovazione e **qualità**
in ogni dessert con infinite
combinazioni tra loro.

Mantecato



Monoporzioni



Torte





Scegliere il nostro mantecato significa:



Qualità e massima semplicità operativa



Equilibrio perfetto tra cremosità e stabilità



Esperienza d'uso versatile: ideale per coni, coppette, abbinamenti e dessert al piatto

È la soluzione ideale per chi cerca un risultato impeccabile a ogni servizio, con la sicurezza di due brand d'eccellenza.

il Mantecato


CARTE D'OR®

Cremoso, bilanciato e dal gusto unico:
dal 1978 *il Mantecato Carte d'Or* è la
perfetta sintesi tra qualità e piacere.



il Mantecato Dedicato alle Gelaterie



Architettura a cupola in
una vaschetta di metallo:
pronta per essere
esposta nel banco frigo
senza ulteriori lavorazioni.

5,5 L



VANIGLIA
con baccelli di vaniglia
Bourbon del Madagascar
50100 | 2820 g



PANNA
con panna
fresca italiana
50110 | 2750 g



CREMA ALL'UOVO
con tuorlo d'uovo proveniente
da uova fresche
50111 | 2850 g



PISTACCHIO
con pezzetti
di pistacchi tostati
72119 | 2765 g



STRACCIATELLA
con scaglie
di cioccolato fondente
82303 | 2912 g



FRAGOLA
con fragole della varietà
Senga Sengana
50109 | 3350 g



NOCCIOLA
con granella
di nocciole
86945 | 3350 g



**CIOCcolato
FONDENTE**
con pezzetti
di cioccolato fondente
36918 | 2850 g



**LIMONE
SGROPPINO**
con succo di limone
64275 | 3100 g



**SORBETTO
AL LIMONE**
con succo di limone
50116 | 3100 g



TIRAMISÙ
con variegatura
al cacao magro
e biscotti al caffè
50119 | 3000 g

il Mantecato

Dedicato alle Gelaterie



Architettura a cupola in una vaschetta di metallo: pronta per essere esposta nel banco frigo senza ulteriori lavorazioni.

5,5 L



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



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



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



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



SPAGNOLA
con deliziose
amarene
50118 | 2950 g



NOCE
con pezzetti di noce
caramellati
50121 | 2750 g



CARAMELLO
con pezzetti
di caramello
50101 | 2750 g



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



SOLERO
con salsa a base
di frutta esotica
66943 | 3134 g

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



Architettura a cupola in una vaschetta di metallo: pronta per essere esposta nel banco frigo senza ulteriori lavorazioni.



il Mantecato

Dedicato alla *Ristorazione*



Semplice e cremoso
in una vaschetta pratica
e leggera: il perfetto
alleato per la creazione
di dessert in cucina.

5 L



VANIGLIA
con baccelli di vaniglia
Bourbon del Madagascar
64776 | 2620 g



PANNA
con panna
fresca italiana
64781 | 2620 g



FRAGOLA
con purea di fragole
64771 | 2750 g



CACAO
con cacao magro
64769 | 2750 g



**SORBETTO
AL LIMONE**
con succo di limone
64770 | 2821 g

NOVITÀ



CAFFÈ
con caffè Arabica
della Colombia
46762 | 2619 g

NOVITÀ



STRACCIATELLA
con pezzetti di
cioccolato fondente
82592 | 2642 g



GROM®

Solo il ***gusto autentico*** di ingredienti selezionati. Dal sapore intenso, senza coloranti e senza glutine.



il Mantecato

Per replicare l'esperienza della gelateria o il prodotto perfetto per ogni chef che vuole personalizzare le proprie creazioni.



Una gamma di undici referenze selezionate tra le più vendute, pronte per l'uso.

1,8 L



31752 | 1073 g
CREMA DI GROM



31767 | 1100 g
VANIGLIA



31769 | 1150 g
STRACCIATELLA



31771 | 1100 g
CAFFÈ



31778 | 1420 g
FRAGOLA



31774 | 1400 g
LIMONE



46470 | 1175 g
NOCCIOLA



46501 | 1160 g
CIOCCOLATO



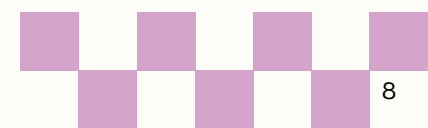
46403 | 1120 g
PISTACCHIO



43679 | 1120 g
TIRAMISÙ



42058 | 1190 g
CARAMELLO AL SALE





Prodotti iconici e nuove proposte deliziose:
le nostre monoporzioni uniscono qualità,
semplicità di servizio e avanguardia.

La miglior scelta
per chi vuole offrire un dessert:



Di qualità premium



Elegante, facile da servire e pronto all'uso

le Monoporzioni

Tutto il gusto dei nostri classici
intramontabili in un formato
pratico e raffinato!



le Monoporzioni

Piccole delizie dalle ricette iconiche.



65533 • TARTUFO CLASSICO

Gelato al cioccolato e gelato alla crema all'uovo con un cuore di salsa al cacao magro, ricoperto con cacao magro in polvere zuccherato.



137ml



24pz



65530 • TARTUFO CUOR DI CAFFÈ

Gelato alla panna e gelato al caffè ripieno di un cuore di salsa al caffè, ricoperto con pezzetti di cioccolato bianco.



145ml



24pz



65536 • TARTUFO TIRAMISÙ

Gelato al gusto di tiramisù con una base di biscotti al gusto di caffè e con un cuore di salsa al caffè, ricoperto con cacao magro in polvere zuccherato.



143ml



24pz



60118 • COCCO

Gelato al gusto di cocco con cocco grattugiato inserito in una coppetta dalla forma di noce di cocco.



130ml



12pz



60127 • GRAN LIMONE

Gelato al limone inserito in una coppetta dalla forma di un mezzo limone.



100ml



15pz



Perfetto per il *Delivery*

Ingredienti di **alta qualità** e maestria si fondono per dar vita ad una linea di **alta pasticceria**.

le Monoporzioni

Eleganti bontà nate da ricette simbolo.



38239 • CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

- Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro

110g 6pz
 Scongellare per 30 min a 0°-5°



43869 • CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

- Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro

100g 6pz
 Scongellare per 30 min a 0°-5°



43852 • CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

- Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- Arricchita in superficie da caramello salato
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro

110g 6pz
 Scongellare per 30 min a 0°-5°



38305 • TIRAMISÙ

- Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè
- Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro

90g 6pz
 Scongellare per 30 min a 0°-5°



le Monoporzioni

Le ricette della tradizione.



38288 • CREMA CATALANA

- Il tipico dessert della Catalogna con deliziosa crema all'uovo
- Inclusa nella confezione una bustina di zucchero per caramellare la superficie
- Già impiattato nel tradizionale piatto in terracotta



105g



8pz



Scongela per 2 ore a 0°-5°



45572 • DELIZIA AL LIMONE

Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone



95g



6pz



Scongela per 30 min a 0°-5°



IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a potenza medio-bassa (600W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 45/60 secondi a 350W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.



IN FORNO VENTILATO

Scongela il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C).



43822 • TORTINO CUORE CALDO MORO

- Goloso tortino dal cuore caldo
- Con farcitura ancora più cremosa



100g



12pz



Perfetto per il Delivery

Deliziosi capolavori
di **alta pasticceria** pensati
per un piacere **gluten free**.

le Monoporzioni

Squisiti capolavori senza glutine.

NOVITÀ



80936 • JAR CIOCCOLATO

- Semifreddo al cioccolato con deliziosa granella di biscotti al cacao
- Da servire direttamente con l'elegante vasetto in vetro



65g



6pz



Pronto Freezer

NOVITÀ



80932 • JAR ARACHIDI

- Semifreddo agli arachidi con golosa crema di arachidi e granella di noccioline
- Da servire direttamente con l'elegante vasetto in vetro



65g



6pz



Pronto Freezer

NOVITÀ



80930 • JAR MANGO

- Semifreddo al gusto yogurt variegato al mango con deliziosa granella di savoiardo
- Da servire direttamente con l'elegante vasetto in vetro



65g



6pz



Pronto Freezer

NOVITÀ



80934 • JAR PISTACCHIO

- Semifreddo al pistacchio con deliziosa granella di pistacchio
- Da servire direttamente con l'elegante vasetto in vetro



65g



6pz



Pronto Freezer



Perfetto per il *Delivery*



La nostra gamma di torte si amplia
con classici della tradizione e sapori internazionali.

Ingredienti di qualità, maestria e creatività si intrecciano
per dar vita ad una linea speciale di alta pasticceria
con tutti i vantaggi del dessert industriale:



Migliore conservazione



Pretagliati e comodi da servire



Possibilità di variare

**DOLCE
Vita**
il buongusto italiano

le Torte

Torte che hanno fatto la storia della **pasticceria italiana** e non solo. Un'ampia scelta tra cui selezionare le proprie proposte per la carta dei dolci.



le Torte

Sapori autentici dalle ricette più amate.



44208 • PROFITEROLES SCURO

Deliziosi bigné farciti con panna e avvolti da una morbida crema al cacao

🕒 1300g 🍰 1pz 🍰 12 porzioni

❄️ Scongellare in frigorifero per 3-4 ore

NOVITÀ



00035 • TIRAMISÙ

La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè • Pretagliata

🕒 1250g 🍰 1pz 🍰 10 porzioni

❄️ Scongellare in frigorifero per 3-4 ore

NOVITÀ



00037 • CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Strato di deliziosa crema al formaggio su un croccante biscotto, con copertura ai frutti di bosco • Pretagliata

🕒 1000g 🍰 1pz 🍰 12 porzioni

❄️ Scongellare in frigorifero per 3-4 ore



43347 • TORTA DELLA NONNA

Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati • Pretagliata

🕒 1300g 🍰 1pz 🍰 14 porzioni

❄️ Scongellare in frigorifero per 3-4 ore

NOVITÀ



00034 • SACHER

Morbido pan di spagna al cacao con golosa farcitura di albicocca, il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato • Pretagliata

🕒 960g 🍰 1pz 🍰 12 porzioni

❄️ Scongellare in frigorifero per 3-4 ore

NOVITÀ

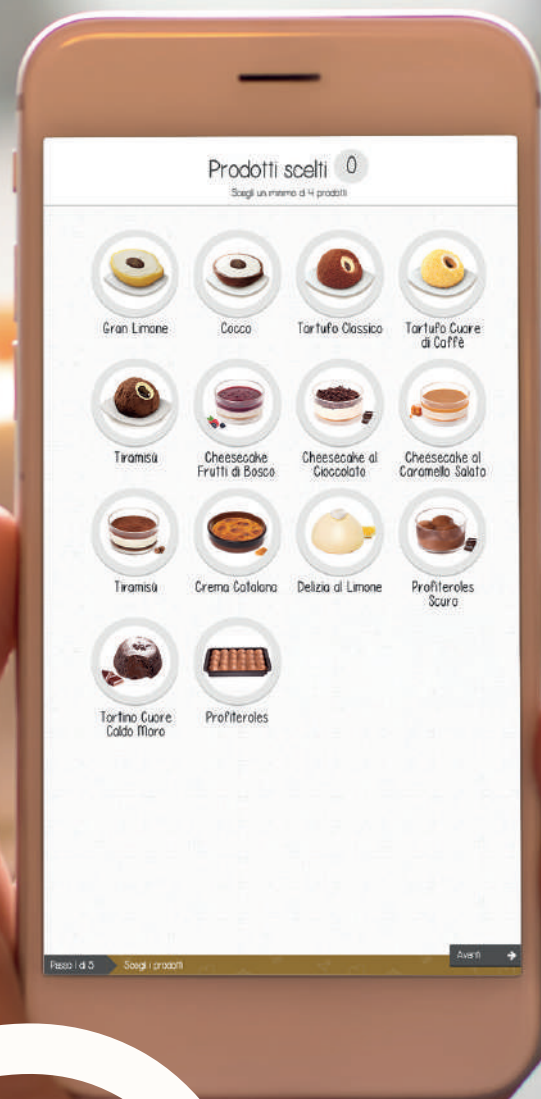


00036 • CHEESECAKE AL BISCOTTO

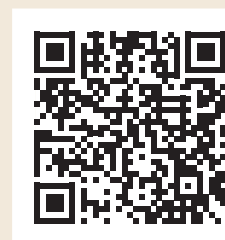
Una torta ispirata ai celebri biscotti Lotus: base croccante di biscotti, morbida crema al formaggio e copertura di crumble di speculoos • Pretagliata

🕒 1500g 🍰 1pz 🍰 14 porzioni

❄️ Scongellare in frigorifero per 3-4 ore



Inquadra il QR code
e scopri
come realizzare
*eleganti menù
personalizzati*





ICE CREAM NOW

FAI CRESCERE IL TUO
SCONTRINO MEDIO
CON I NOSTRI
**DESSERT
E GELATI**

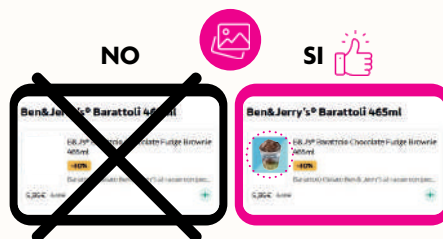


Guarda il video!

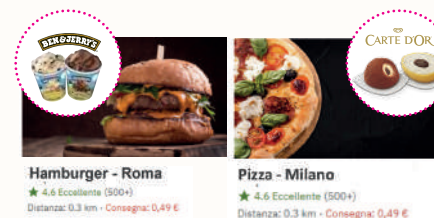


Le regole d'oro per vendere il *gelato online*

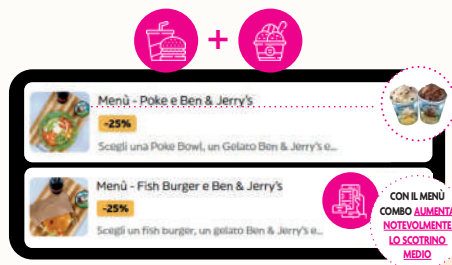
1. INSERIRE LE
immagini dei prodotti



2. INSERIRE NELLA
COPERTINA DELLO STORE
LO *sticker del brand*
GELATO/DESSERT



3. ATTIVARE IL *menù combo*

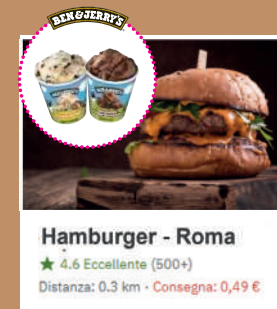


04. ASSICURARSI DI AVER
INSERITO *correttamente*
*i nomi dei prodotti**



*1 NOMI CORRETTI SONO NELLE PROSSIME PAGINE

Ragioni
per aggiungere
il nostro
dessert online



Aggiungere il gelato
nel tuo menù online
permette al consumatore
di *acquistare il piatto
principale + il gelato*
in un unico ordine,
pagando solo una volta
il costo di spedizione!



Il barattolo è un *formato
speciale*, il gelato
non si scioglie
durante la consegna!



**È un dessert
già pronto**

*Devi solo inserirlo
nella borsa
della delivery*

Abbinamenti consigliati tra cucina e prodotti	
HAMBURGERIA >	
SUSHI E POKÉ >	CARTE D'OR
PIZZERIA >	CARTE D'OR
KEBAB >	CARTE D'OR
RISTORANTI >	CARTE D'OR

Scheda riepilogativa

IL MANTECATO

	LITRI PER CONFEZIONE	CONFEZIONI PER UNITÀ DI VENDITA	PORZIONI PER UNITÀ DI VENDITA
MANTECATO CARTE D'OR - GELATERIA	5,5L	1	61
MANTECATO CARTE D'OR - GELATERIA	2,4L	2	52
MANTECATO CARTE D'OR - RISTORAZIONE	5L	1	55
MANTECATO GROM 	1,8L	2	37

LE TORTE

	LITRI PER CONFEZIONE	CONFEZIONI PER UNITÀ DI VENDITA	PORZIONI PER UNITÀ DI VENDITA
TORTA DOLCE VITA - Profiteroles Scuro	1300GR	1	12
TORTA DOLCE VITA - Torta della Nonna Pretagliata	1300GR	1	14
TORTA DOLCE VITA - Tiramisù	1250GR	1	10
TORTA DOLCE VITA - Sacher	960GR	1	12
TORTA DOLCE VITA - Cheesecake ai Frutti di Bosco	1000GR	1	12
TORTA DOLCE VITA - Cheesecake al Biscotto	1500GR	1	14

LE MONOPORZIONI

	LITRI PER CONFEZIONE	CONFEZIONI PER UNITÀ DI VENDITA	PORZIONI PER UNITÀ DI VENDITA
MONOPORZIONE CARTE D'OR - Cocco	70GR	12	12
MONOPORZIONE CARTE D'OR - Gran Limone	60GR	15	15
MONOPORZIONE CARTE D'OR - Tartufo Classico	78GR	24	24
MONOPORZIONE CARTE D'OR - Tartufo Cuor di Caffè	85GR	24	24
MONOPORZIONE CARTE D'OR - Tiramisù	78GR	24	24
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Cheesecake Frutti di Bosco	110GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Cheesecake Cioccolato	100GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Cheesecake Caramello Salato	110GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Tiramisù	90GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Crema Catalana	105GR	8	8
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Tortino Cuore Caldo Moro	100GR	12	12
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Delizia al Limone	95GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Jar al Cioccolato	65GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Jar alle Arachidi	65GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Jar al Mango	65GR	6	6
MONOPORZIONE DOLCE VITA - Jar al Pistacchio	65GR	6	6

Lista ingredienti mantecato dedicato alla gelateria

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, zafferano concentrato, succo di limone concentrato. Può contenere **GRANO, ORZO, UOVA, SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI PECAN e PISTACCHI**.

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**.

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**.

PISTACCHIO 5,5 L

Gelato al gusto di pistacchio ricoperto con pezzetti di pistacchio (1%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, pasta di **PISTACCHIO** (4,4%), **LATTE** scremato concentrato, sciroppo di glucosio-fruttosio, **PISTACCHI** (1%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), sciroppo di zucchero caramellato, addensanti (gomma di guar, gomma di tara, farina di semi di carrube), coloranti (complessi delle clorofille con rame). Può contenere **MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCI PECAN e NOCI DI MACADAMIA**.

STRACCIATELLA 5,5 L

Gelato alla vaniglia con scaglette di cioccolato fondente (6%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, sciroppo di glucosio-fruttosio, pasta di cacao, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, destrosio, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di **SOIA**), addensanti (gomma di guar, gomma di tara, carragenina, farina di semi di carrube), burro di cacao, aroma naturale, aroma naturale di vaniglia. Può contenere **GRANO, ORZO, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

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**.

NOCCIOLA 5,5 L

Gelato al gusto di nocciola con granella di nocciole (15%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, sciroppo di glucosio-fruttosio, pasta di **NOCCIOLE** (2,5%), granella di **NOCCIOLE, LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, sciroppo di zucchero caramellato, addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale (contiene **NOCCIOLE**). Può contenere **MANDORLE, NOCI e PISTACCHI. Senza glutine**.

CIOCCOLATO FONDENTE 5,5 L

Gelato al cioccolato fondente, con pezzetti di cioccolato fondente (2,5%) (2% di cioccolato fondente). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, zucchero, acqua, cacao magro in polvere¹ (7%), olio di cocco, sciroppo di glucosio, pasta di cacao² (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**. ¹Cacao Certificato Rainforest Alliance.

LIMONE SGROPPIO 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**.

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**.

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, ca è in polvere, agenti lievitanti (carbonati di sodio), **UOVO**, regolatore di acidità (acido citrico). Può contenere **NOCCIOLE e NOCI**. Alcol: 0,4% vol.

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**.

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**.

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 clorofille con rame), aromi. Può contenere **NOCCIOLE**. ¹Certificato Rainforest Alliance.

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, succo di mora da concentrato (6%), purea di fragole (2%), purea di lamponi (1,5%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere o concentrato, addensanti (gomma di tara, farina di semi di carrube), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), succo di mora concentrato, regolatore di acidità (acido citrico), aroma naturale. Può contenere **SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

SPAGNOLA 5,5 L

Gelato con variegatura all'amarena (17%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, olio di cocco, amarena (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**.

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**.

CARAMELLO 5,5 L

Gelato al caramello con pezzetti di caramello (6%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero 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 **GRANO, UOVA, SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI PECAN e PISTACCHI**.

BROWNIE 5,5 L

Gelato al cioccolato fondente, variegatura al cacao magro (5,5%) e pezzetti di biscotti morbidi al cacao (4,5%) (2% di cioccolato nel gelato). **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 cacao² (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 **ORZO, SOIA, MANDORLE, NOCI e PISTACCHI**. ¹Certificato Rainforest Alliance.

SOLERO 5,5 L

Gelato alla vaniglia con salsa alla frutta esotica (19%). **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**.

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**.

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 **GRANO, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

Lista ingredienti mantecato dedicato alla ristorazione

VANIGLIA 5 L

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

PANNA 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**.

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 **SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

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**.

SORBETTO AL LIMONE 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, pectina), proteine di pisello idrolizzate, aromi. Può contenere **LATTE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

CAFFÈ 5 L

Crema gelato al caffè con caffè Arabica della Colombia e pezzetti di cioccolato al caffè (7%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, zucchero, **PANNA** (11%), sciroppo di glucosio, **LATTE** scremato concentrato, fruttosio, **BURRO** concentrato, caffè arabica in polvere solubile (1,5%), pasta di cacao (1%), **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, burro di cacao (0,4%), sciroppo di zucchero caramellato, acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di tara), estratto di caffè, aroma naturale di caffè, aroma. Può contenere **GRANO, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

STRACCIATELLA 5 L

Gelato alla vaniglia con scaglette di cioccolato fondente (6%). **Ingredienti:** LATTE scremato reidratato, **PANNA** (14%), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, pasta di cacao, **LATTOSIO** e proteine del **LATTE**, acqua, destrosio, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di **SOIA**), addensanti (gomma di guar, gomma di tara, carragenina, farina di semi di carrube), burro di cacao, aroma naturale, aroma naturale di vaniglia. Può contenere **GRANO, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI**.

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 a lle materie prime utilizzate nonchè 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.

Lista ingredienti

CREMA DI GROM 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità, **PANNA** (16%), zucchero, tuorlo d'**UOVO** (10%), **LATTE** intero concentrato, destrosio, proteine del **LATTE**, **BURRO**, farina di mais integrale, pasta di cacao, farina di mais, **UOVO** (0,5%), burro di cacao, farina di riso, addensanti (farina di semi di carrube), miele, scorza di limone, sale, baccelli di vaniglia in polvere. Può contenere: **FRUTTA A GUSCIO**, **SOIA**.
Senza glutine.

VANIGLIA 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità infuso con baccelli di vaniglia, **PANNA** (23%), **LATTE** intero concentrato, zucchero, zucchero di canna, tuorlo d'**UOVO** (5%), destrosio, proteine del **LATTE**, addensante (farina di semi di carrube), semi di vaniglia. Può contenere: **FRUTTA A GUSCIO**.
Senza glutine.

STRACCIATELLA 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità infuso con baccelli di vaniglia, **PANNA** (27%), zucchero, zucchero di canna, **LATTE** intero concentrato, destrosio, pasta di cacao (2,4%), proteine del **LATTE**, burro di cacao, addensanti (farina di semi di carrube, gomma di guar). Può contenere: **UOVA**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SOIA**. **Senza glutine.**

CAFFÈ 1,8 L

Ingredienti: **PANNA** (32%), caffè espresso (24%), zucchero di canna, **LATTE** fresco pastorizzato di Alta Qualità, tuorlo d'**UOVO** (5,5%), proteine del **LATTE**, destrosio, addensante (farina di semi di carrube), semi di vaniglia. Può contenere: **FRUTTA A GUSCIO**. **Senza glutine.**

FRAGOLA 1,8 L

Ingredienti: purea di fragola (50%), acqua dalla sorgente Sparea, zucchero di canna, addensante (farina di semi di carrube). Può contenere **LATTE**, **UOVA**, **FRUTTA A GUSCIO**. **Senza glutine.**

LIMONE 1,8 L

Ingredienti: acqua dalla sorgente Sparea, succo di limone (28%), zucchero di canna, addensanti (farina di semi di carrube, pectine), scorza di limone. Può contenere: **LATTE**, **UOVA**, **FRUTTA A GUSCIO**.
Senza glutine.

NOCCIOLA 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità, pasta di **NOCCIOLE** (13%), zucchero di canna, destrosio, **PANNA**, tuorlo d'**UOVO**, proteine del **LATTE**, addensante (farina di semi di carrube). Può contenere: **ALTRA FRUTTA A GUSCIO**. **Senza glutine.**

CIOCCOLATO 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità, **PANNA**, zucchero di canna, destrosio, cacao in polvere (5%), tuorlo d'**UOVO**, pasta di cacao Ecuador (3,5%), proteine del **LATTE**, zucchero, burro di cacao, addensante (farina di semi di carrube). Può contenere: **FRUTTA A GUSCIO**, **SOIA**.
Senza glutine.

PISTACCHIO 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità, zucchero di canna, pasta di **PISTACCHIO** (12%), **PANNA**, tuorlo d'**UOVO**, destrosio, proteine del **LATTE**, addensante (farina di semi di carrube), sale. Può contenere: **ALTRA FRUTTA A GUSCIO**. **Senza glutine.**

TIRAMISÙ 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità, tuorlo d'**UOVO** (11%), **MASCARPONE** (10%), zucchero, **LATTE** intero concentrato, zucchero di canna, **PANNA**, destrosio, amido di mais, albume d'**UOVO**, olio d'oliva, proteine del **LATTE**, caffè espresso del Guatemala (1,3%), **BURRO**, addensante (farina di semi di carrube), agenti lievitanti (carbonati di sodio), zucchero caramellato. Può contenere: **FRUTTA A GUSCIO**. **Senza glutine.**

CARAMELLO 1,8 L

Ingredienti: LATTE fresco pastorizzato di Alta Qualità, **PANNA**, zucchero caramellato (16%), tuorlo d'**UOVO**, zucchero di canna, proteine del **LATTE**, sale, addensante (farina di semi di carrube). Può contenere: **FRUTTA A GUSCIO**. **Senza glutine.**

Gelato
Mantecato
lavorazione,
tecniche
e consigli pratici



Il nostro metodo

STEP 1.

Per te, i frutti più maturi e succosi.

Selezioniamo con cura ingredienti di alta qualità, rispettando la stagionalità e la naturale maturazione delle materie prime.



STEP 2.

La genuinità si vede. Dall'etichetta.

Con ingredienti di origine naturale. Senza glutine. Niente aromi e coloranti: per questo le sfumature dei nostri gusti di gelati cambiano e il loro gusto è autentico.



STEP 3.

Un gusto intenso ha bisogno del giusto tempo.

Perdonaci se la preparazione ci porterà via qualche minuto in più: lavoriamo al momento, in modo naturale. Ma ne vale la pena.



STEP 4.

L'autenticità del gelato Grom non ha confini.

Seguiamo fedelmente la ricetta, a Torino e in tutto il mondo. Tutto ciò per poter offrire l'esperienza unica del vero gelato italiano. Con amore.



GROM®

Perchè Grom è perfetto?

Il nostro gelato, realizzato con materiali di alta qualità, è ideale da gustare a fine pasto sia da solo sia come ingrediente in dessert raffinati. Rappresenta, inoltre, la scelta perfetta per gli chef che desiderano personalizzare le proprie creazioni e aumentarne il valore percepito dalla clientela.

Avvertenze



All'inizio dell'attività settimanale, spostare la quantità stimata di consumo del BOH dal frigocongelatore T = - 20°C al frigocongelatore verticale T = - 10°C.



Lasciare almeno 12 ore il prodotto a temperatura di - 10°C prima dell'utilizzo, per permettere alla temperatura di stabilizzarsi.



Assicurarsi che tutte le confezioni siano integre e sigillate.



Per aprire il coperchio del prodotto, rimuovere il sigillo in plastica e poi fare leva sul coperchio nel punto scoperto dalla rimozione del sigillo.



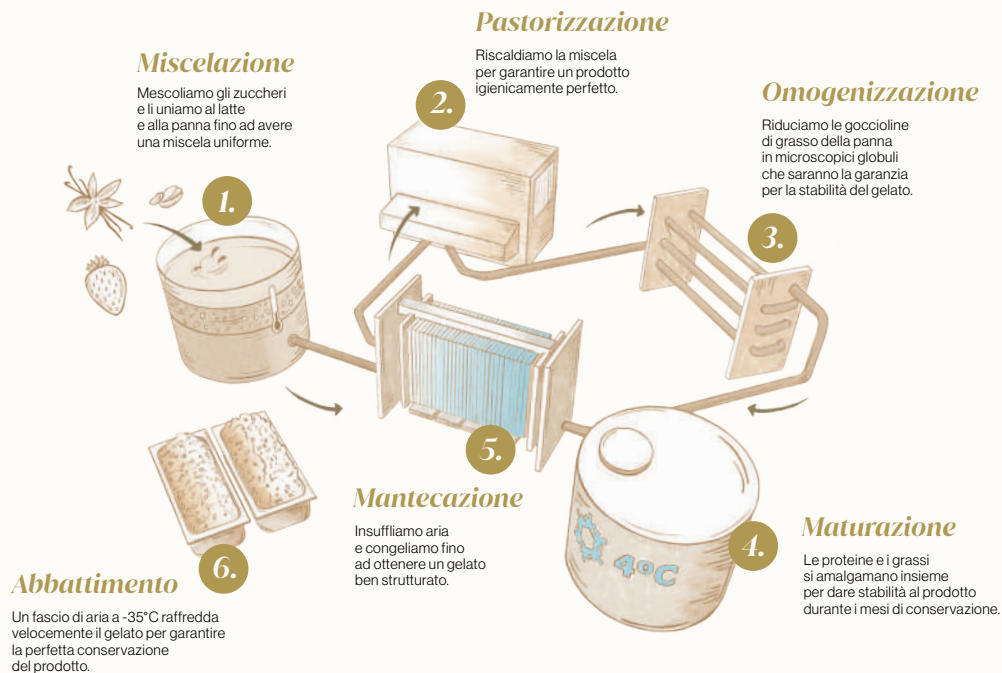
Attenzione!

La procedura di travaso in carapina del Back of House (BOH) deve essere preferibilmente eseguita tutti i giorni. Non esporre alla vista dei clienti il packaging originario: consigliamo di fare il travaso a negozio chiuso o in una zona del locale lontana dall'area di vendita.



Il processo di produzione

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.



Come lavorare il nostro gelato

Una volta aperta, la vaschetta è pronta per essere esposta nel banco frigo, senza ulteriori lavorazioni. Grazie alla qualità delle miscele e al profilo morbido e invitante del gelato, la gamma regala un'esperienza visiva e di consumo unica e distintiva. Una corretta gestione del prodotto è però fondamentale per gestirne la qualità: spatolabilità e gusto sono strettamente legati alla corretta conservazione nella vetrina.

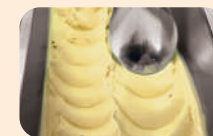
VASCETTA CONSUMATA ORIZZONTALMENTE



1. Livellare il gelato e renderlo uniforme



2. Lavorare il gelato per ammorbidirlo in superficie



3. Completare la lavorazione con la spatola

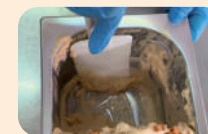


4. Terminare aggiungendo i segnagusto e le decorazioni a piacere

VASCETTA CONSUMATA VERTICALMENTE



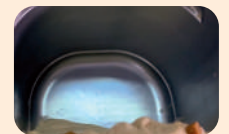
1. Con una spatola raccogliere i residui di prodotto



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 lavorazione perfetta

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 non rovinare 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 *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.⁽¹⁾



AREA CALDA

Pistacchio
Nocciola
Brownie
Panna
Vaniglia
Crema all'Uovo
Noce
Caffè
Cioccolato Fondente
Triplo 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

I nostri segnapagusti



Come *servire* il nostro gelato

Con i formati 5,5 Le 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.

CARTE D'OR®

GROM®

DOLCE
Vita | Pasticceria
il buon gusto italiano

Crea fantastici *Dessert*

Aggiungi il gelato alle tue proposte di fine pasto per renderle più ricche, facili da preparare e percepite come più premium dai tuoi clienti.

Perchè aggiungere il gelato ai tuoi dessert?

- ✓ Valorizzi la tua proposta.
- ✓ Sperimenti contrasti di consistenze e temperature per esaltare i sapori.
- ✓ Offri un'esperienza più fresca e golosa ai tuoi clienti.
- ✓ Che sia servito in coppa o al piatto, sfrutti la versatilità del gelato per variare i tuoi dessert.



Delicata cheesecake ai frutti di bosco servita con una pallina di gelato al sorbetto al limone, per un contrasto fresco e aromatico.



Cheesecake ispirata al celebre biscotto Lotus servita con una pallina di gelato al cacao, che ne esalta le note caramellate e dona al piatto un contrasto intenso e goloso.



Morbida torta al cacao con farcitura all'albicocca, servita con una pallina di gelato alla panna per bilanciare l'intensità del cioccolato e creare un contrasto armonico e vellutato.



THE
MAGNUM[®]
ICE CREAM  COMPANY

Numero Verde
800-700440

Materiale di proprietà di The Magnum Ice Cream Company, 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.

*Immagini a scopo illustrativo. L'aspetto reale del prodotto potrebbe differire da quello rappresentato.
Alcune immagini sono state create con supporto di intelligenza artificiale.*