



WWW.GELOFOOD.COM



Artigiani all'opera
PRODUTTORI DI PASTICCERIA E GELATERIA ARTIGIANALE

La ricerca delle materie prime

Per creare una **pasticceria di assoluta eccellenza**, seguiamo la nostra filosofia: una ricerca accurata tra le materie prime, per **selezionare solo ingredienti di alta qualità**.

Farine con una **maggiore quantità di crusca**.

Grazie ad un grado minore di raffinazione, saranno maggiori i nutrienti.

Queste farine sono ricche di tanti elementi naturali come **vitamine** o minerali, tra cui **magnesio, ferro, calcio e potassio**.

Miele proveniente da **apicoltore selezionate** del nostro territorio italiano.

Un ingrediente che porta con sé aromi e profumi di nettari nutrienti e prelibati.

Puro **Cioccolato fondente**, dotato di un'alta percentuale di cacao. Per un gusto più deciso, e un apporto energetico migliore.

Le **Creme pasticcere** per la farcitura, prodotte quotidianamente nel nostro laboratorio. Le creiamo seguendo innumerevoli gusti, utilizzando esclusivamente latte fresco e uova provenienti da allevamenti di prima categoria.

Pregiate varietà di **Mandorle macinate** e di **Nocciole**.

Impieghiamo questa frutta secca, come note di sapore che coinvolgono piacevolmente il palato.

Le **Marmellate** arrivano da aziende italiane selezionate.

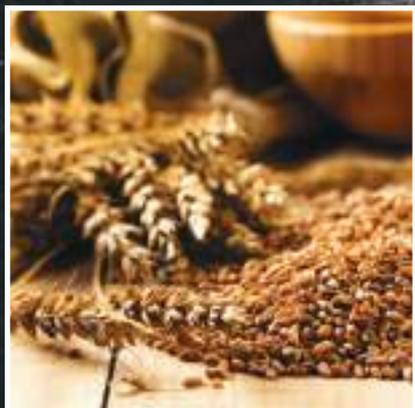
Sono specialità ricche di frutta, prodotte nel rispetto della più genuina tradizione del nostro paese.

L'utilizzo di **burro tradizionale** dal sapore unico e intenso.

Una preferenza che può essere affiancata da una selezione di grassi di origine vegetale di prima scelta: **burro di cacao, olio di oliva e olio di girasole**.

Da questo lavoro di selezione, in cui siamo i primi ad **assaporare e testare le materie prime**, nascono le nostre specialità.

Prodotti di pasticceria **squisiti**, con un ottimo **valore per il benessere alimentare** quotidiano.





GELO FOOD è una azienda italiana che opera nel settore dolciario, specializzata nella produzione artigianale di croissanteria e gelateria, offrendo una ampio assortimento di delizie preparate nel rispetto della più genuina tradizione pasticciera.

La Società nasce all'inizio degli anni '90 grazie alla passione, alla preziosa esperienza e all'intuito imprenditoriale dei fondatori. La conduzione della famiglia Simoncini, negli anni successivi ha progressivamente condotto l'Azienda ad una significativa affermazione nel proprio ambito di mercato, associando la competenza dell'arte pasticciera alla moderne tecnologie della surgelazione e dimostrando una oculata attenzione alle esigenze dei propri clienti, alla evoluzione dei gusti ed alle preferenze dei consumatori.

L'accurata selezione delle materie prime, la sapiente manualità delle risorse umane coinvolte in ogni singola fase della lavorazione, fino al confezionamento ed alla distribuzione, tutti gli aspetti dell'attività sono meticolosamente coordinati nell'impegno costante di garantire un elevato standard di qualità.

La produzione è rivolta a bar, pasticcerie, hotel, aziende di ristorazione, ed è supportata da un servizio capillare di consegna diretta con automezzi isotermici dedicati.

Passione, competenza ed esperienza sono i valori professionali nei quali **GELO FOOD** si riconosce, proponendosi come partner di riferimento a tutti gli operatori che scelgono di valorizzare la propria attività con un prodotto esclusivo, di bontà e genuinità garantite.

www.gelofood.com



Il nostro intento è quello di assicurare nel tempo un prodotto esclusivo, igienicamente protetto, curato nelle forme e nei dettagli, dal gusto raffinato e capace di caratterizzare piacevolmente la vostra attività.







Mix Packaging



Completamente Personalizzabile

PIÙ VARIETÀ

Fino a 3 tipologie
di cornetti a scatola!

STESSO SPAZIO

Più spazio per
il vostro magazzino!

PIÙ CONVENIENZA

Il risparmio
è garantito!



Pronta Cottura

I CLASSICI

Cornetto Semplice Dritto.....	8
Cornetto Dritto con Granella.....	8
Cornetto "Gocciolo".....	8
Cornetto all'Albicocca.....	9
Cornetto alla Crema.....	9
Cornetto al Cioccolato.....	9
Integrale Vuoto.....	10
Integrale Frutti di Bosco.....	10
Integrale "Millefiori".....	10
Fagottino Cioccolato Fondente.....	11
Fagottino Cacao e Nocciola.....	11
Fazzoletto all'Albicocca.....	11

LE SPECIALITÀ

Panciotto Coccococ.....	12
Crema di Noci al Miele.....	12
Pera e Cioccolato.....	13
Fiocco di Mele.....	13
Campanella Crema/Cioccolato.....	14
Campanella ai Frutti di Bosco.....	14
Radesco.....	14
Danese.....	14
Monello.....	15
Kranzella.....	15
Treccia.....	15

MELODIE DI GUSTO

Cornetto al Cuore di Pistacchio.....	16
Cornetto al Cappuccino.....	16
Moretto al Cioccolato.....	16
Fragoloso.....	17
Cornetto al cuore di Lamponi.....	17
Rubino ai Frutti di Bosco.....	17

LINEA ORO

Cornetto Semplice ORO.....	20
Cornetto Granella ORO.....	20
Integrale al Miele ORO.....	20
Cornetto alla Crema ORO.....	21
Cornetto al Cioccolato ORO.....	21
Cornetto all'Albicocca ORO.....	21

CORNETTI AL BURRO

Croissant al Burro Ripieno.....	20
Croissant al Burro.....	20
Croissant Mignon al Burro.....	20
Croissant Mignon al Burro.....	20

Super Natural

SENZA GLUTINE

Cornetto Senza Glutine.....	25
Cornetto Senza Glutine Ripieni.....	25

VEGANI

Vegano Vuoto.....	26
Vegano all'Albicocca.....	26
Vegano Dolci Gocce.....	26
Vegano alle Visciole.....	27
Vegano ai Cereali Vuoto.....	27
Vegano ai Cereali ripieno all'Arancia.....	27

5 CEREALI

Croissant 5 Cereali all'Arancia.....	28
Croissant 5 Cereali Vuoto.....	28
Croissant al Carbone Vegetale.....	28

Sfoglia e Frolla

Foglia di Mele.....	31
Volo alla crema catalana.....	31
Zaffiro.....	31
Ciavatta Cacao e Nocciola.....	32
Ciavatta all'Albicocca.....	32
Flauto Cacao e Nocciola.....	32
Strudelino.....	32
Ventaglio.....	32
Frolla Napoletana.....	33
Sfogliatella.....	33
Perla alla Crema di Nocciole.....	33
Perla Nera al Cioccolato.....	33
Perla alla Crema di Latte.....	33
Noce Pecan.....	33
Golosetto.....	33

Linea Albergo

MIGNON CLASSICI

Cornetto mignon Semplice.....	35
Integrale mignon al Miele.....	35
Cornetto mignon Vegano Vuoto.....	35
Cornetto mignon alla Crema.....	35
Cornetto mignon all'Albicocca.....	35

SPECIALITÀ MIGNON

Cornetto mignon con Granella.....	36
Cornetto mignon "Gocciolo".....	36
Fagottino mignon Cacao e Nocciola.....	36
Treccia mignon.....	36
Danese mignon.....	36
Radesco mignon.....	36

MELODIE MIGNON

Rubino mignon ai Frutti di Bosco.....	37
Moretto mignon al Cioccolato.....	37
Cornetto mignon al Cappuccino.....	37
Cornetto mignon al cuore di Pistacchio.....	37

Lievitazione

Integrale al Miele.....	39
Cornetto Semplice.....	39
Danese.....	39
Fagottino Cacao e Nocciola.....	39
Radesco.....	39
Treccia.....	39
Fazzoletto all'Albicocca.....	40
Kranzella.....	40
Mignon Semplice.....	40
Micro Semplice.....	40

Già Pronti

Ciambella Fritta.....	43
Ciambella Fritta Maxi.....	43
Ciambella Fritta Mignon.....	43
Krapfen.....	43
Krapfen Ripieno.....	43
Krapfen Mignon.....	43

Salati

Cornetto Salato.....	45
Mignon Salato.....	45
Micro Salato.....	45
Pizzette al Pomodoro.....	45
Rustici 6 Gusti.....	45
Fondi di Pizzette.....	45

Indice Prodotti

i classici

La fragranza e la morbidezza di una ricca pasta lievita per una colazione leggera e gustosa, ottima per iniziare la vostra giornata



Cornetto Semplice Dritto

COD. **C 511** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 75 g**

Cornetto vuoto di fragrante pasta lievita.



Cornetto Dritto con Granella

COD. **C 448** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 80 g**

Fragrante cornetto granellato già glassato.



Cornetto "Gocciolo"

COD. **C 444** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 80 g**

Con gocchette di cioccolato fondente puro.





Cornetto all'Albicocca

COD. **C 426**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Ripieno di passata di albicocche al 35% di frutta.



Cornetto alla Crema

COD. **C 424**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Ripieno di ottima crema pasticcera artigianale con latte fresco, uova e vaniglia Bourbon.



Cornetto al Cioccolato

COD. **C 425**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Ripieno di crema al cioccolato fondente.





Integrale Vuoto

COD. **C 417**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 75 g**

Con farina integrale ricca di crusca.



Integrale Frutti di Bosco

COD. **C 402**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Farcito con passata di frutti di bosco al 35% di frutta.



Integrale "Millefiori"

COD. **C 455**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Farcito con inimitabile crema al miele millefiori.



Fagottino Cioccolato Fondente

COD. **C 403**

CONF. **60 pz.**

PESO **ca. 85 g**

Con gocce di cioccolato fondente puro.



Fagottino Cacao e Nocciola

COD. **C 404**

CONF. **60 pz.**

PESO **ca. 90 g**

Ripieno di crema di cacao e nocciole (12%).



Fazzoletto all'Albicocca

COD. **C 406**

CONF. **60 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Ripieno di passata di albicocche al 35% di frutta.



le specialita'



Panciotto Coccocioc

COD. **C 487** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 95 g**

Doppio strato di cioccolato che avvolge un soffice ripieno di crema di cocco. Glassato e decorato con cocco rapè.



Crema di Noci al Miele

COD. **C 435** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 95 g**

Ripieno di crema alle noci, decorato con noci a pezzi.



...ottime materie prime e deliziosi accostamenti
di sapori tutti da scoprire!



Pera e Cioccolato

COD. **C 472** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 100 g**

*Pasta lievita lavorata a mano, avvolta in uno strato
di cioccolato fondente ripiena di pezzi di pera di prima scelta.
Già glassato.*



Fiocco di Mele

COD. **C 441** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 100 g**

*Pasta lievita lavorata a mano, ripiena di passata
di albicocche al 35% di frutta e mele fresche a pezzi.*

La colazione si fa dolce con le nostre paste lavorate a mano...



Campanella ai Frutti di Bosco

COD. **C 438** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Ripiena di passata di frutti di bosco al 35% di frutta.
Già glassata.



Campanella Crema/Cioccolato

COD. **C 439** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Morbida pasta lievita con gocchine di cioccolato fondente puro ripiena di crema pasticcera artigianale. Già glassata.



Radesco

COD. **C 408** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Con uva sultanina al marsala, decorato con crema pasticcera artigianale e canditi.



Danese

COD. **C 427** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Con gocchette di cioccolato fondente puro ripieno di crema pasticcera artigianale.

...ripiene di ricche farciture realizzate da noi
con ingredienti di prima qualità.



Monellino

COD. **C 415** CONF. **60 pz.** PESO **ca. 95 g**

Farcito con deliziosa crema pasticcera artigianale al limone.



Kranzella

COD. **C 409** CONF. **60 pz.** PESO **ca. 75 g**

Con uva sultanina al Marsala.



Treccia

COD. **C 407** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 85 g**

*Pasta lievita lavorata a mano, decorata con
crema pasticcera artigianale e granella di nocchie.*



le melodie di gusto



Cornetto al Cuore di Pistacchio

COD. **C 447** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 90 g**

Cuore di crema al pistacchio avvolta in un doppio strato di morbida pasta lievita e mandorle.



Cornetto al Cappuccino

COD. **C 449** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Cuore di crema al latte avvolta in un morbido strato di pasta lievita al caffè.



Moretto al Cioccolato

COD. **C 445** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 90 g**

Fragrante pasta lievita avvolta con uno strato di cioccolato con cuore di cioccolato fondente.

Le "Melodie di Gusto" conquisteranno il vostro palato con un mix di sapori studiati per i clienti più "golosi"! Una squisita pasta lievita lavorata con materie di prima qualità, avvolta in una doppia farcitura



Fragoloso

COD. **C 513**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Fragrante pasta lievita farcita con una deliziosa passata di fragole al 35% di frutta.



Cornetto al Cuore di Lampone

COD. **C 512**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Fragrante pasta lievita avvolta in uno strato di dolce cioccolato fondente farcita con una deliziosa passata di lampone al 35% di frutta.



Rubino ai Frutti di Bosco

COD. **C 454**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Fragrante pasta lievita con frutti di bosco con un cuore di deliziosa passata di more, lamponi e fragole al 35% di frutta.





Linea
ORO



La **Linea ORO** è la nostra offerta di prodotti interamente **lavorati a mano**, ricchi di latte e uova, creati con farine selezionate di prima scelta.

Soffici e leggeri per l'intera giornata, grazie ad una lenta lievitazione che ne mantiene intatta la fragranza.

L'alta pasticceria nel vostro locale!





Cornetto Semplice ORO

COD. **C 400**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 75 g**

Fragrante croissant di soffice pasta lievita.
Lavorato a mano



Cornetto Glassato con Granella ORO

COD. **C 514**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 75 g**

Fragrante croissant con granella di zucchero.
Già glassato.

Lavorato a mano



Integrale al Miele ORO

COD. **C 401**

CONF. **50 pz.**

PESO **ca. 85 g**

Con farina integrale ripieno di crema al miele.
Lavorato a mano





Cornetto alla Crema ORO

COD. **C 507** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Ripieno di crema pasticcera artigianale con latte fresco, uova e vaniglia bourbon.

Lavorato a mano



Cornetto al Cioccolato ORO

COD. **C 509** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Ripieno di crema al cioccolato fondente.

Lavorato a mano



Cornetto all'Albicocca ORO

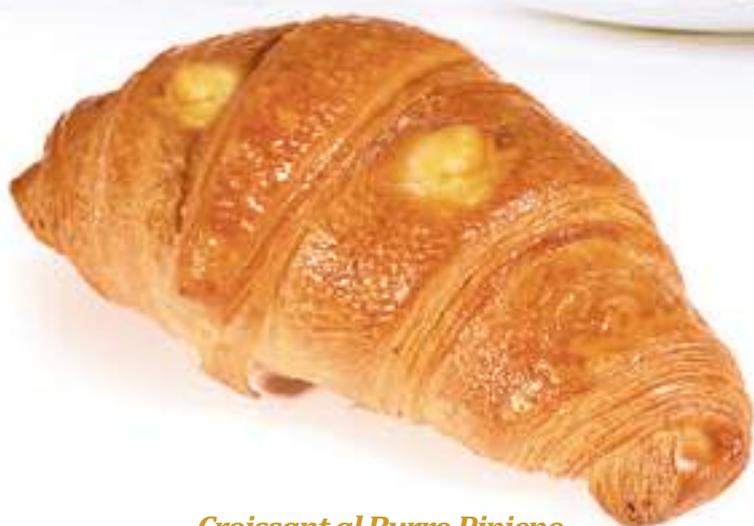
COD. **C 508** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Ripieno di passata di albicocche al 35% di frutta.

Lavorato a mano

cornetti al burro

il gusto della tradizione!



Croissant al Burro Ripieno

COD. **C 497** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

*Fragrante pasta lievita con burro (18%).
Ripieno di crema pasticceria artigianale.*



Croissant al Burro

COD. **C 453** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 75 g**

Fragrante pasta lievita con burro (18%).



Croissant Mignon al Burro

COD. **C 498** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 40 g**

Fragrante pasta lievita con burro (18%).



Siamo al servizio dei nostri clienti supportandoli al meglio con i Cataloghi "Gelateria" e "Pasticceria", un sito internet all'avanguardia ed una pagina Facebook sempre aggiornata con novità e curiosità.

www.gelofood.com



Super Natural

Un ampio assortimento di prodotti fragranti e leggeri grazie ad una lenta lievitazione naturale.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



Cornetto Senza Glutine

COD. **C 485**

CONF. **12 pz.**

PESO **ca. 70 g**

Cornetto vuoto realizzato con materie prime certificate.

senza glutine

Per una colazione senza glutine e senza lattosio il nostro cornetto è l'ideale, interamente realizzato seguendo tutti gli standard necessari per la certificazione ufficiale!



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

Cornetto Senza Glutine Ripieno

Albicocca COD. **C 492** CONF. **12 pz.** PESO **ca. 75 g**

Frutti di Bosco COD. **C 496** CONF. **12 pz.** PESO **ca. 75 g**

Cornetto ripieno realizzato con materie prime certificate.

Cornetto Senza Glutine Ripieno

Cacao COD. **C 491** CONF. **12 pz.** PESO **ca. 75 g**

Crema COD. **C 490** CONF. **12 pz.** PESO **ca. 75 g**

Cornetto ripieno realizzato con materie prime certificate.

vegan

buoni e sfiziosi ma rigorosamente
senza derivati animali



Vegano

COD. **C 431** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 75 g**

Croissant con ingredienti completamente vegetali decorato con zucchero di canna.



Vegano all'Albicocca

COD. **C 494** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Croissant con ingredienti completamente vegetali ripieno con deliziosa passata di albicocche al 35% di frutta e decorato con zucchero di canna.



Dolci Gocce

COD. **C 433** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 85 g**

Fagottino ripieno di gocce di cioccolato fondente puro.





Vegano alle Visciole

COD. **C 493** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 95 g**

Croissant con ingredienti completamente vegetali ripieno con passata di visciole al 35% di frutta.



Vegano ai Cereali Vuoto

COD. **C 488** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 75 g**

Croissant integrale ricco di crusca con ingredienti completamente vegetali decorato con semi di sesamo, papaveri e girasole.



Vegano ai Cereali ripieno all'Arancia

COD. **C 499** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 95 g**

Croissant integrale con ingredienti completamente vegetali decorato con semi di sesamo, papaveri e girasole, ripieno di gustosa marmellata di arance al 35% di frutta.



5 cereali



Croissant 5 Cereali all'Arancia

COD. **C 471** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 95 g**

Con 5 cereali ripieno di marmellata di arancia al 35% di frutta.



Croissant 5 Cereali Vuoto

COD. **C 464** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 75 g**

Con 5 cereali (frumento, sesamo, avena, orzo, segale).



Croissant al Carbone vegetale

COD. **C 479** CONF. **30 pz.** PESO **ca. 75 g**

Soffice croissant al carbone vegetale.





www.gelofood.com

- Schede Tecniche dei Prodotti
- Consigli utili per la cottura
- Area Riservata per ordinare
- Cataloghi sfogliabili on line

e tanto altro



Sfoglia e Frolla

La delicatezza della pasta sfoglia
in deliziose e molteplici farciture.



Foglia di Mele

COD. **C 477**

CONF. **48 pz.**

PESO **ca. 95 g**

Ricoperta da uno zucchero speciale che rende la superficie lucida e fragrante, farcito con mela e crema.

sfoglia S'oro

fragrante sfoglia, generoso ripieno.



Volo alla Crema Catalana

COD. **C 480**

CONF. **24 pz.**

PESO **ca. 90 g**

Ripiena di una morbida farcitura alla crema catalana ben distribuita al suo interno che ne esalta tutte le caratteristiche.



Zaffiro

Frutti Rossi COD. **C 482** CONF. **60 pz.** PESO **ca. 90 g**

Nocciola COD. **C 481** CONF. **48 pz.** PESO **ca. 95 g**

Un intreccio di sfoglia con l'aggiunta di una esclusiva pasta che ne esalta la ricca farcitura.



Ciavatta Cacao e Nocciola

Cacao e Nocciola COD. **C 413** CONF. **36 pz.** PESO **ca. 140 g**

Crema COD. **C 412** CONF. **36 pz.** PESO **ca. 140 g**

Ripiena di crema pasticceria artigianale o cacao e nocciola, ricoperta di zucchero.



Ciavatta all'Albicocca

COD. **C 414** CONF. **36 pz.** PESO **ca. 140 g**

Ripiena di passata di albicocche al 35% di frutta, ricoperta di zucchero.



Flauto Cacao e Nocciola

COD. **C 421** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 80 g**

Ripieno di crema cacao e nocciola.



Strudelino

COD. **C 410** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 90 g**

Ripieno di mele fresche.



Ventaglio

COD. **C 411** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 85 g**

Pasta sfoglia ripiegata a mano ricoperta di zucchero.



Frolla Napoletana

COD. **KA 0005** CONF. **80 pz.** PESO **ca. 90 g**

Ripiena di ricotta.



Sfogliatella

COD. **KA 0016** CONF. **60 pz.** DIM. **STANDARD**

COD. **KA 0006** CONF. **7 kg** DIM. **MIGNON**

Morbida sfoglia ripiena di ricotta.



Perla alla Crema di Nocciolo

Alla Nocciola COD. **C 456** CONF. **60 pz.** PESO **ca. 85 g**

Ripiena di crema di nocciolo.



Perla Nera al Cioccolato

COD. **C 440** CONF. **48 pz.** PESO **ca. 85 g**

Ripiena di cioccolato fondente.



Perla alla Crema di Latte

Crema di Latte COD. **C 430** CONF. **48 pz.** PESO **ca. 90 g**

Ripiena di crema di latte.



Noce Pecan

COD. **C 443** CONF. **48 pz.** PESO **ca. 75 g**

Pasta sfoglia con noci pecan, glassato con sciroppo d'acero.



Golosetto

COD. **C 500** CONF. **60 pz.** PESO **ca. 75 g**

Pasta sfoglia ripiena di crema di ricotta e cioccolato.



Linea Albergo

Prodotti di piccolo formato, adatti per hotel
e ad ogni esigenza di ristorazione.

mignon classici

Piccole golosità lavorate a mano.



Cornetto mignon Semplice

MIGNON COD. **C 429** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 40 g**

MICRO COD. **C 446** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 25 g**

Soffice pasta lievita lavorata a mano.



Integrale mignon al Miele

COD. **C 451** CONF. **40 pz.** PESO **ca. 50 g**

*Con farina integrale ricca di crusca ripieno di crema al miele.
Lavorato a mano.*



Cornetto mignon alla Crema

COD. **C 432** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

*Ripieno di crema pasticceria artigianale.
Lavorato a mano.*



Cornetto mignon Vegano Vuoto

COD. **C 504** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 40 g**

*Croissant con ingredienti completamente vegetali
decorato con zucchero di canna.*



Cornetto mignon all'Albicocca

COD. **C 486** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

*Ripieno di passata di albicocche al 35% di frutta.
Lavorato a mano.*

specialità mignon

Piccolo formato,
grande sapore.



Cornetto mignon con Granella

COD. **C 466** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 40 g**

Con granella di zucchero e già glassato.



Cornetto mignon "Gocciolo"

COD. **C 465** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 40 g**

Con gocciolate di cioccolato fondente puro.



Fagottino mignon Cacao e Nocciola

COD. **C 462** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

Ripieno di crema di cacao e nocciola (12%).



Treccia mignon

COD. **C 460** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

Pasta lievitata lavorata a mano, decorata con crema pasticcera e granella di nocciole.



Danese mignon

COD. **C 463** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 55 g**

Con gocciolate di cioccolato fondente puro decorato con crema pasticcera artigianale.



Radesco mignon

COD. **C 461** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 55 g**

Con uva sultanina al marsala, decorato con crema pasticcera artigianale e canditi.

melodie mignon

Gustosi mini croissant con doppia farcitura.



Rubino mignon ai Frutti di Bosco

COD. **C 459** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

Fragrante pasta lievita con frutti di bosco farcita con una deliziosa passata di more, lamponi e ribes al 35% di frutta.



Moretto mignon al Cioccolato

COD. **C 470** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

Fragrante pasta lievita avvolta con uno strato di cioccolato con cuore di cioccolato fondente.



Cornetto mignon al Cappuccino

COD. **C 483** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

Cuore di crema al latte avvolto in un morbido strato di pasta lievita al caffè.



Cornetto mignon al Cuore di Pistacchio

COD. **C 468** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 50 g**

Con crema al pistacchio avvolta in una morbida pasta lievita alle mandorle.



Linea Lievitazione

Per chi preferisce seguire la classica
tradizione pasticceria.



Integrale al Miele

COD. **C 302** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 85 g**

*Con farina integrale ricca di crusca
ripieno di crema al miele.
Lavorato a mano.*



Cornetto Semplice

COD. **C 301** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 70 g**

Fragrante pasta lievita lavorata a mano.



Danese

COD. **C 308** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 90 g**

Con gocce di cioccolato fondente.



Fagottino Cacao e Nocciola

COD. **C 304** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 90 g**

Ripieno di crema di cacao e nocciola (12%).



Radesco

Uva Sultanina COD. **C 305** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 85 g**

Cioccolato Fond. COD. **C 322** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 85 g**

*Con uva sultanina al marsala
o con gocce di cioccolato fondente.*



Treccia

COD. **C 309** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 70 g**

Pasta lievita ripiegata a mano.



Fazzoletto all'Albicocca

COD. **C 306** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 90 g**

Ripieno di passata di albicocche al 35% di frutta.



Kranzella

COD. **C 311** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 75 g**

Con uva sultanina al marsala.



Micro Semplice

COD. **C 319** CONF. **160 pz.** PESO **ca. 25 g**

Fragrante pasta lievita lavorata a mano.



Mignon Semplice

COD. **C 313** CONF. **160 pz.** PESO **ca. 40 g**

Fragrante pasta lievita lavorata a mano.

Poche regole ed il vostro tocco per ottenere un perfetto croissant!

Per esaltare la fragranza e la bontà dei nostri prodotti vi consigliamo di applicare alcuni accorgimenti essenziali nelle procedure di preparazione e di cottura.

Preparazione

Per i prodotti da **LIEVITAZIONE**, che per loro caratteristica necessitano di un procedimento specifico e di tempi di preparazione più lunghi, seguire le indicazioni descritte nelle tabelle sottoriportate.

Le altre tipologie di prodotti sono già pronte per essere avviate alla cottura in forno. si consiglia di:

- predisporre una teglia e stendervi sul fondo un foglio di carta da forno;
- disporre i prodotti sulla teglia lasciando almeno 5 centimetri di spazio tra uno e l'altro;
- prodotti **PRONTA COTTURA**, infornare il prodotto ancora surgelato.
- prodotti **SFOGLIA e FROLLA**, lasciar riposare per almeno 10 minuti a temperatura ambiente prima di infornare.

Cottura

- utilizzare un forno termoventilato;
- preriscaldare a 180°C, assicurandosi, prima di infornare, che il forno abbia raggiunto la temperatura impostata;
- non infornare insieme prodotti che richiedono tempi di cottura diversi tra loro - i rispettivi tempi di cottura sono specificati nelle tabelle sottoriportate.
- per ottenere un risultato ottimale consigliamo di girare le teglie 1 o 2 minuti prima di terminare la cottura.

Estratto il prodotto dal forno, lasciare stemperare per circa 10 minuti, avendo cura di non collocare le teglie su una superficie calda. Decorare con un delicato strato di glassa o con una leggera spolverata di soffice zucchero a velo e servire.

Modalità di Preparazione

Prodotti surgelati • Conservare a -20°C

Linea Pronta Cottura

- > Preriscaldare il forno ad una temperatura di 180°C.
- > Prendere il prodotto dalla sua confezione e infornare.
- > Cuocere per 18 minuti circa, e comunque fino a raggiungere un grado di doratura uniforme.



Linea Sfoglia e Frolla

- > Preriscaldare il forno ad una temperatura di 180°C.
- > Prendere il prodotto dalla sua confezione e dopo circa 10 minuti, infornare.
- > Cuocere per 25 minuti circa, e comunque fino a raggiungere un grado di doratura uniforme.



Linea Super Natural

- > **SENZA GLUTINE:** Riscaldare in forno a microonde a 750 W per circa 1 minuto.
- > **VEGANO:** Preriscaldare il forno ad una temperatura di 180°C. Cuocere per 22 minuti circa, e comunque fino a raggiungere un grado di doratura uniforme.



Linea Lievitazione

- > Lasciare lievitare per 3/4 ore in cella di lievitazione a 34°C o per 6/8 ore a temperatura ambiente (20/22°C circa).
- > Cuocere in forno seguendo le modalità della linea PRONTA COTTURA.



Linea Già Pronti

- > Scongela il prodotto a temperatura ambiente almeno 4 ore prima di servire.





Già Pronti

Prodotti già cotti, facilissimi da preparare,
per una colazione ricca e gustosa.



Ciambella

COD. **KA 0009** CONF. **42 pz.** PESO **ca. 70 g**



Ciambella Maxi

COD. **KA 0014** CONF. **36 pz.** PESO **ca. 95 g**



Ciambella Fritta Mignon

COD. **KA 0015** CONF. **2,5 kg** PESO **ca. 30 g**



Krapfen Vuoto

COD. **KA 0045** CONF. **42 pz.** PESO **ca. 65 g**



Krapfen Ripieno

Crema COD. **KA 0002** CONF. **42 pz.** PESO **ca. 80 g**
Nocciola/Cioccolato COD. **KA 0044** CONF. **42 pz.** PESO **ca. 80 g**



Krapfen Mignon

COD. **KA 0011** CONF. **2,5 kg** PESO **ca. 30 g**



Salati

Ideali per preparare sfiziosi aperitivi
e ottimi catering.



Cornetto Salato

COD. **C 452** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 75 g**



Mignon Salato

COD. **C 450** CONF. **50 pz.** PESO **ca. 40 g**



Micro Salato

COD. **C 457** CONF. **100 pz.** PESO **ca. 25 g**



Pizzette al Pomodoro

COD. **ST 324** CONF. **4 kg** PESO **ca. 20 g**



Rustici 6 Gusti

COD. **ST 322** CONF. **4 kg** PESO **ca. 15 g**



Fondi di Pizzette

COD. **ST 327** CONF. **4 kg** PESO **ca. 17 g**



Perfetti per la colazione,
ideali per la merenda
o per un break durante la giornata!
Un concentrato di dolcezza
e morbidezza...

Disponibili in un'ampia gamma di gusti.



Muffin Cioccolato Bianco



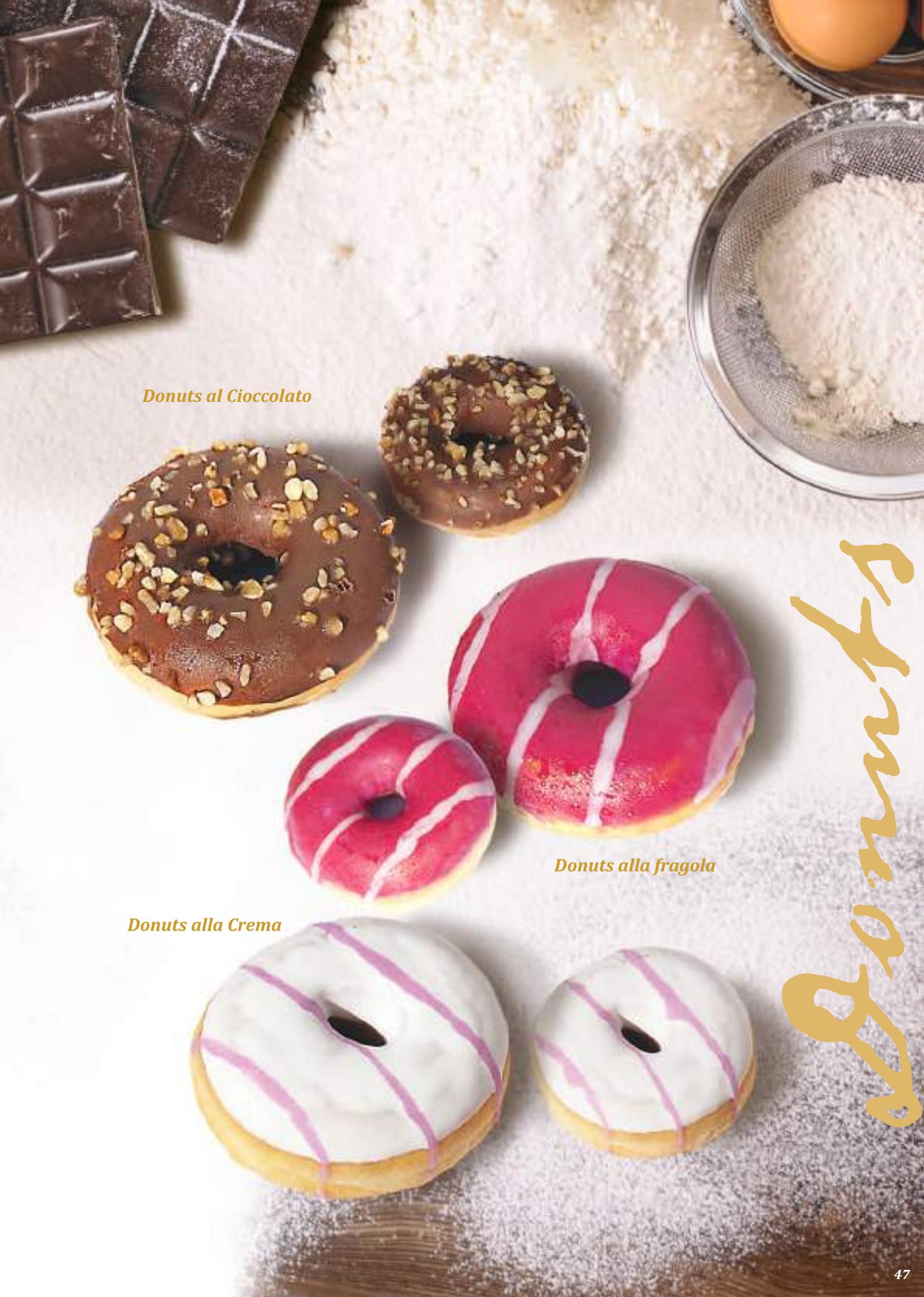
Muffin all'Albicocca



Muffin al cioccolato



Muffin



Donuts al Cioccolato

Donuts alla fragola

Donuts alla Crema

Donuts



WWW.GELOFOOD.COM



UFFICI E LABORATORIO

Via F. Di Benedetto 302/304/306 - 00173 Roma

Telefono: 06 7267 0925 Fax: 06 7267 0042 E-mail: info@gelofood.com