

Katalog / Catalogo

Inhalt

Contenuto

Gelati
Glacé
04

Sorbetti e specialità
Sorbets und Spezialitäten
06

Tartufi
Portionierte Glacédesserts
10

Prima colazione
Frühstück
12

Mono dolci
Einzeldesserts
19

Torte
Torten
22

Pasticceria mignon
Mini-Patisserie
24

Semilavorati
Halbfertiges Gebäck
27

Frutta secca e decorazioni
Trockenfrüchte und Dekor
32

Preparati e creme per pasticceria
Zubereitungen und Cremen
33

Cialde
Waffeln
34

Salse dolci
Dessertsaucen
35

Fritti e pane da forno
Frittierte Speisen und Brot
28

Confezioni
Verpackungen
36

Cooperazione e referenze
Zusammenarbeit und Referenzen
37

Condizioni e contatti
Konditionen und Kontakt
39



Unsere Philosophie

La nostra filosofia



DEUTSCH

Wir stellen unser Gelato von Hand her und wählen die Zutaten persönlich aus. Bei unserem Milchglacé machen frische Milch und Rahm zusammen 60 bis 65 % aus. Beides beziehen wir bevorzugt von regionalen Erzeugern.

ITALIANO

Prepariamo il nostro gelato a mano e selezioniamo personalmente gli ingredienti. Il latte fresco e la panna costituiscono insieme il 60–65% del nostro gelato al latte. Li acquistiamo di preferenza da produttori della regione.

60–65 %

Frische Milch und Rahm im Milchglacé

Latte fresco e panna nel gelato al latte

Unser Glacé wird regelmässig von Laboren kontrolliert.

Il nostro gelato è sottoposto a controlli periodici di laboratorio.

Gelato

Milchglacé







Vaniglia Pura · Premium
Reine Vanille
Vaniglia pura

Cioccolato
Schokoladengeschmack und Kakaopulver
Gusto cioccolato e cacao in polvere

Amarena
Amarenakirschen
Amarene

Rosche
Haselnüsse und Gianduja
Nocciole e gianduia

Joghurt Mango-Ananas
Joghurt, Mango und Ananas
Yogurt, mango e ananas

Joghurt Natur
Naturjoghurtgeschmack
Gusto yogurt naturale

Stracciatella
Schokoladenflocken
Scaglie di cioccolato

Nocciola
Haselnusspaste
Pasta di nocciole

Pistacchio Puro · Premium
Reiner Pistaziengeschmack
Gusto di pistacchio puro

Noce di Cocco
Kokospaste
Pasta di cocco

Mokka-Caffé
Kaffeegeschmack
Gusto caffè

Unicorno
Blaue und rosa Lebensmittelfarbe
Coloranti alimentari blu e rosa

GEBINDE / FORMATI 2,5 l / 6 l

Gelato

Milchglacé







Fior di Latte
Milch und Rahm
Latte e panna

Puffo / Blu
Blaue Lebensmittelfarbe
Colorante alimentare blu

Raffaello
Kokospaste, Mandeln und Kokosraspel
Pasta di cocco, mandorle e cocco grattugiato

Cookies
Keksteig, Schokolade und Kekse
Impasto per biscotti, cioccolato e biscotti

Zuppa Inglese · Premium
Alchermes, Biskuit und Schokolade
Alchermes, pan di Spagna e cioccolato

Caramello
Karamellpaste
Pasta di caramello

Ciocco Menta
Minzpaste und Schokoladenstückchen
Pasta di menta e pezzetti di cioccolato

Bueno
Weisse Haselnuss und Bueno-Waffel
Nocciola bianca e wafer Bueno

Tiramisù
Mascarpone, Kaffee und Kakaopulver
Mascarpone, caffè e cacao in polvere

Oreo
Oreo-Paste und Oreo-Kekse
Pasta Oreo e biscotti Oreo

Ciocco Lampone Stracciato · Oro
Himbeeren und weisse Schokolade
Lamponi e cioccolato bianco

Snickers
Erdnusspaste, Schokolade und Erdnüsse
Pasta di arachidi, cioccolato e arachidi

GEBINDE / FORMATI 2,5 l / 6 l

Sorbetti

Sorbets und Fruchtglacé



ITALIANO

Selezioniamo la frutta con cura, prestando attenzione alla qualità e alla maturazione. Una lavorazione delicata ne preserva il sapore. I nostri sorbetti sono senza lattosio e senza glutine.

DEUTSCH

Wir wählen die Früchte sorgfältig nach Qualität und Reife aus. Die schonende Verarbeitung erhält ihren natürlichen Geschmack. Unsere Sorbets sind laktosefrei und glutenfrei.

FRUCHTANTEIL VIELER SORTEN / FRUTTA IN MOLTI GUSTI	30–35 %

Sorbetti

Sorbets auf Wasserbasis



Mango
30–35 % Mangomark
30–35% polpa di mango

Cioccolato Fondente
Mit 100 % Kakaopulver
Con cacao in polvere al 100%

Limone
30–35 % Zitronensaft
30–35% succo di limone

Melone
30–35 % Melonenmark
30–35% polpa di melone

Maracuja
30–35 % Maracujasaft
30–35% succo di maracuja

Caprese · Premium · 5 l
50 % Zitronenmark, Erdbeeren und Basilikum
50% polpa di limone, fragole e basilico

Lampone
30–35 % Himbeermark
30–35% polpa di lamponi

Banana
30–35 % Banane
30–35% banana

Melograno · Premium
Granatapfelsaft
Succo di melagrana

Frutti di Bosco
30–35 % Waldbeeren
30–35% frutti di bosco

Fragola
30–35 % Erdbeeren
30–35% fragole

Mirtillo
30–35 % Blaubeermark
30–35% polpa di mirtilli

Gebinde / Formati 2,5 l · 6 l | Caprese 5 l

Speciali

Milchglacé der Selezione Oro



Amalfi
Zitronencreme und Zitronenkekse
Crema al limone e biscotti al limone

Sicilia
Zitrone, Zimt und gehackte Pistazien
Limone, cannella e pistacchi tritati

Pistacchioso
Pistazienpaste, Pistaziencreme und Pistazien
Pasta di pistacchio, crema di pistacchio e pistacchi

Ciocco Bianco Fragoloso
Erdbeeren und Pistazienschokolade
Fragole e cioccolato al pistacchio

Amarena Stracciata
Amarena und Schokolade
Amarene e cioccolato

Pinguino
Rahm und dunkle Haselnusscreme
Panna e crema scura alla nocciola

GEBINDE / FORMATI 5 l

Formati del gelato

Glacégebinde



2,5 l

Vaschetta in plastica, gelato lisciato. Ordinabile a coppie (2 pezzi).

Kunststoffbehälter, glatt gestrichen. Paarweise bestellbar (2 Stück).



6 l

Vaschetta in acciaio inox, gelato decorato.

Edelstahlbehälter, dekoriert.



10 l

Vaschetta in acciaio inox, gelato decorato.

Edelstahlbehälter, dekoriert.

Tartufi di Pizzo

Portionierte Glacédesserts



Classico

Schokolade und Haselnuss / Cioccolato e nocciola

Kern / Cuore · Schokoladencreme / Crema al cioccolato

Schlagrahm und Schokolade / Panna montata e cioccolato



Pistacchio

Pistazienglacé / Gelato al pistacchio



Nocciola

Haselnussglacé / Gelato alla nocciola

Schlagrahm und Schokolade / Panna montata e cioccolato



Bianco

Fior-di-Latte-Glacé / Gelato fior di latte

Kaffeecreme / Crema al caffè



Fichi e Noce

Walnussglacé / Gelato alle noci

Feigencreme / Crema di fichi



Limone

Zitronensorbet / Sorbetto al limone

VEGAN / VEGANO

Zitronencreme / Crema al limone

Einzeln verpackt / Incartati singolarmente · 130 g × 10 · 3–5 min

Partner

UNSERE PARTNER

GELATO - AMORE PASSIONE

DOLCI GESTI GENTILI
TRE MARIE
ANTICA MARCA

GENTILE
GELATO & CAFFÈ

bontà
la Passione per la qualità

Acquaviva

printfab.ch

Griesser Kältetechnik GmbH
8460 Marthalen ZH
www.griesser-kaeltetechnik.ch

Prima colazione

Der gute Morgen beginnt mit Qualität



ITALIANO

Scegliamo i cornetti per il mercato svizzero, privilegiando un gusto equilibrato, una dolcezza moderata e una fragranza autentica. Collaboriamo con produttori esperti, attenti alla scelta delle materie prime.

DEUTSCH

Für den Schweizer Markt wählen wir Croissants mit ausgewogenem Geschmack, dezenter Süsse und feinem Aroma. Wir arbeiten mit erfahrenen Herstellern zusammen, die bei den Rohstoffen auf Qualität achten.

Cornetti

PRODOTTI DA FORNO / BACKWAREN



Croissant Vuoto Burro

Buttercroissant ohne Füllung

80 g

54 Stk. / pz. | 160–170 °C | 22–25 min



Cornetto Zuccherato

Gezuckertes Cornetto

75 g

53 Stk. / pz. | 160–170 °C | 22–25 min



Cornetto (Briosc) Ischia

Cornetto nach Ischia-Art

95 g

4 Stk. / pz. | 160–165 °C | 22–25 min



Croissant ai Cereali Burro

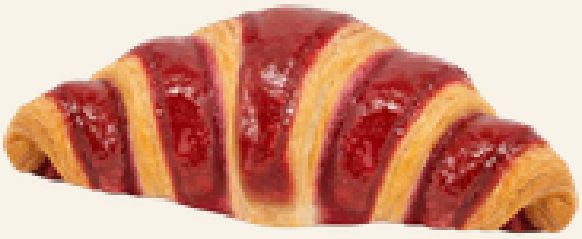
Buttercroissant mit Getreide

80 g

54 Stk. / pz. | 160–170 °C | 22–25 min

Cornetti

CROISSANTS UND GEFÜLLTE CORNETTI



Cornetto Vuoto Red

Rotes Cornetto ohne Füllung
95 g · 40 Stk. / pz.
24–26 min · 160–165 °C



Cornetto Vuoto Dark

Dunkles Cornetto ohne Füllung
95 g · 40 Stk. / pz.
24–26 min · 160–165 °C



Cornetto al Pistacchio

Cornetto mit Pistazien
85 g · 40 Stk. / pz.
22–25 min · 160–170 °C



Cornetto alle Mandorle

Mandelcornetto
95 g · 52 Stk. / pz.
22–25 min · 160–170 °C



Cornetti Ripieni Melange

Creme, Schokolade, Aprikose / Crema, cioccolato, albicocca
92 g · 40 Stk. / pz.
22–25 min · 160–170 °C

Prodotti da forno

SÜSSE BACKWAREN UND GIPFELI



Sfoglia / Corona alle Mele

Apfel-Blätterteigkranz

95 g · 48 Stk. / pz.

20–22 min · 170–190 °C



Buttergipfeli

Cornetto al burro

67 g · 55 Stk. / pz.

22–25 min · 160–170 °C



Butter-Laugengipfeli

Cornetto al burro tipo brezel

90 g · 45 Stk. / pz.

22–25 min · 160–170 °C



Haselnussschnecke

Girella alle nocciole

150 g · 36 Stk. / pz.

22–25 min · 160–170 °C



Pan brioche al cioccolato

Schokoladenbrioche

100 g · 30 Stk. / pz.

60–150 min

Specialità da forno

SPEZIALITÄTEN AUS DEM OFEN



Cornetto Vuoto Burro / Hotel

Buttercroissant ohne Füllung
60 g · 70 Stk. / pz.
20–24 min · 160–165 °C



Treccia alle Noci Pecan

Pekannusszopf
95 g · 48 Stk. / pz.
18–20 min · 185–190 °C



Ciambella Zuccherata

Gezuckerter Gebäckring
100 g · 30 Stk. / pz.
60–150 min



Bombolone vuoto Zuccherato

Gezuckerter Berliner ohne Füllung
60 g · 24 Stk. / pz.
60–150 min



Pasticciotto alla Crema

Pasticciotto mit Creme
60 g · 56 Stk. / pz.
22–25 min · 160–170 °C



Pasticciotto al Pistacchio

Pasticciotto mit Pistazien
60 g · 56 Stk. / pz.
22–25 min · 160–170 °C

Prodotti vegani

VEGANE BACKWAREN



Cornetto Carote e Agrumi

Cornetto mit Karotten und Zitrusfrüchten
85 g · 52 Stk. / pz.
25–28 min · 160–170 °C



Cornetto Vuoto con Farro

Dinkelcornetto ohne Füllung
70 g · 52 Stk. / pz.
25–28 min · 160–170 °C



Cornetto More e Sambuco

Cornetto mit Brombeeren und Holunder
85 g · 45 Stk. / pz.
25–28 min · 160–170 °C



Pain au Chocolat

Schokoladengebäck
80 g · 60 Stk. / pz.
60–150 min · 22–25 min · 160–170 °C

Pasticceria artigianale

Handwerkliche Patisserie



ITALIANO

I nostri dessert, le torte e la pasticceria mignon nascono dal lavoro di maestri pasticceri. Le materie prime vengono scelte con cura e ogni specialità è rifinita con attenzione.

DEUTSCH

Erfahrene Patisseure fertigen unsere Desserts, Torten und Mini-Patisserie von Hand. Sie wählen die Zutaten sorgfältig aus und widmen sich bei jeder Spezialität auch den kleinen Details.

Mono dolci

EINZELDESSERTS



Cheesecake ai Frutti di Bosco

Waldbeer-Cheesecake
100 g · 12 Stk. / pz.
240–480 min



Tortino Ricotta e Pere

Ricotta-Birnen-Törtchen
100 g · 12 Stk. / pz.
240–480 min



Profiterole Bianco

Helle Profiteroles
100 g · 12 Stk. / pz.
240–480 min



Profiterole Nero

Dunkle Profiteroles
100 g · 12 Stk. / pz.
240–480 min



Cheesecake ai Frutti di Bosco

Waldbeer-Cheesecake
100 g · 12 Stk. / pz.
240–480 min



Cassata Siciliana GELATO

Sizilianische Glacé-Cassata
130 g · 20 Stk. / pz.
3–5 min

Mono dolci

EINZELDESSERTS



Delizia al Limone

Zitronendessert

100 g · 12 Stk. / pz.

240–480 min



Delizia al Caffè

Kaffeedessert

100 g · 12 Stk. / pz.

240–480 min



Tiramisù

100 g · 56 Stk. / pz.

240–480 min



Apfelstrudel

Strudel di mele

180 g · 10 Stk. / pz.

25–30 min · 135–140 °C · 900 W: 3,5 min



Sfogliatella Grande Riccia

Grosse Sfogliatella Riccia

110 g · 30 Stk. / pz.

20–30 min · 30–35 min · 190–200 °C



Tortino Cuore Caldo

Törtchen mit warmem Kern

100 g · 10 Stk. / pz.

25–30 min · 175–180 °C · 850 W: 40–45 s

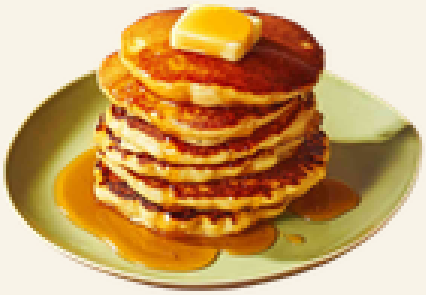
Mono dolci

EINZELDESSERTS UND SPEZIALITÄTEN



Babà al Rum CALISE

Rum-Babà
150 g · 12 Stk. / pz.
240–480 min



Pancakes

40 g · 40 Stk. / pz.
240–480 min



Éclair al cioccolato

Schokoladen-Éclair
75 g · 14 Stk. / pz.
240–480 min



Éclair alla vaniglia

Vanille-Éclair
75 g · 14 Stk. / pz.
240–480 min



Éclair al pistacchio

Pistazien-Éclair
75 g · 14 Stk. / pz.
240–480 min

Torte

TORTEN



Cheesecake ai Frutti di Bosco

Waldbeer-Cheesecake
1 300 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Ricotta e Pistacchio

Ricotta und Pistazie
1 200 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Tre Cioccolati

Drei Schokoladen
1 200 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Cheesecake al Limone

Zitronen-Cheesecake
1 300 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Croconut / Rosche

1 100 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min

Torte e crostate

TORTEN UND TARTES



Della Nonna

Torte nach Grossmutters Art
1 300 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Torta alle mele

Apfelkuchen
2 500 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Crostata alle Fragole

Erdbeer-Tarte
1 550 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Crostata ai Frutti di Bosco

Waldbeer-Tarte
1 300 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Crostata al Limone e Zenzero

Zitronen-Ingwer-Tarte · Vegan / Vegano
900 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min



Crostata al Lampone e More

Himbeer-Brombeer-Tarte · Vegan / Vegano
900 g · 1 Stk. / pz.
240–480 min

Pasticceria mignon

Mini-Patisserie



Bignè al caramello

Karamell-Windbeutel

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min



Sacherina al Limone

Zitronen-Sacher-Törtchen

30–35 g · 48 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè alla nocciola

Haselnuss-Windbeutel

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min



Roulé al Limone

Zitronenroulade

30–35 g · 48 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè alla crema

Windbeutel mit Creme

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè al cioccolato

Schokoladen-Windbeutel

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min

Pasticceria mignon

Mini-Patisserie



Babà al Rum

Rum-Babà

30–35 g · 30 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè al limone

Zitronen-Windbeutel

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min



Cubotti Cheesecake Bosco

Waldbeer-Cheesecake-Würfel

30–35 g · 36 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè al caffè

Kaffee-Windbeutel

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè al pistacchio

Pistazien-Windbeutel

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min



Bignè alla zuppa inglese

Windbeutel nach Zuppa-Inglese-Art

30–35 g · 35 Stk. / pz. · 240–480 min

Cannoli e sfogliatelle

CANNOLI UND BLÄTTERTEIGGEBÄCK



Cannolo Siciliano ripieno

Gefüllter sizilianischer Cannolo

110 g · 10 Stk. / pz.

240–480 min



Pasticceria Assortita

Gemischte Patisserie

30–35 g · 35 Stk. / pz.

240–480 min



Coda D'Aragosta micro

25 g · 7 kg

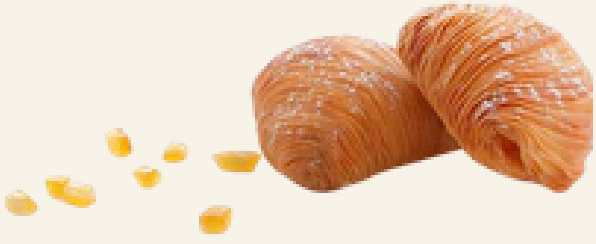
20–30 min · 30–35 min · 190–200 °C



Coda D'Aragosta mignon

30 g · 7 kg

20–30 min · 30–35 min · 190–200 °C



Sfogliatella Riccia mignon

Kleine Sfogliatella Riccia

30 g · 7 kg

20–30 min · 30–35 min · 190–200 °C

Semilavorati

HALBFERTIGES GEBÄCK



Bignè vuoti secchi

Ungefüllte Windbeutel
25–30 g · 100 Stk. / pz.



Tartelletta mignon

Mini-Tartelettes
25–30 g · 250 Stk. / pz.



Tartelletta mignon liscia

Glatte Mini-Tartelettes
10–15 g · 250 Stk. / pz.



Barchetta mignon

Mini-Gebäckschiffchen
25–30 g · 250 Stk. / pz.



Cannolo Sfoglia Mignon

Mini-Blätterteig-Cannolo
15–20 g · 108 Stk. / pz.



Babà mignon secchi

Mini-Babà
20–25 g · 2,2 kg



Tartelletta grande liscia

Glatte grosse Tartelettes
25–40 g · 150 Stk. / pz.



Buccia di Cannolo Mignon

Schokoladenglasur / Glassa al cioccolato
15–20 g · 3,5 kg



Buccia di Cannolo Mignon

Mini-Cannolo-Hülle
15–20 g · 3,5 kg



Buccia di Cannolo Grande

Grosse Cannolo-Hülle
40–50 g · 120 Stk. / pz.

Fritti e pane da forno

FRITTIERTE SPEISEN UND OFENBROT



Arancino al ragù

Arancino mit Ragù
200 g · 40 Stk. / pz.
30–35 min · 150–160 °C



Arancino Spinaci

Spinat-Arancino
200 g · 40 Stk. / pz.
30–35 min · 150–160 °C



Arancino alla Norma

200 g · 40 Stk. / pz.
30–35 min · 150–160 °C



Arancino alla ’nduja

200 g · 40 Stk. / pz.
30–35 min · 150–160 °C



Calzone Fritto

Frittierte Calzone
160 g · 20 Stk. / pz.
15–20 min · 150–160 °C



Crocchette di Patate

Kartoffelkroketten
80 g · 40 Stk. / pz.
15–20 min · 150–160 °C

Fritti e pane da forno

FRITTIERTE SPEISEN UND OFENBROT



Ciabattina di semola

Hartweizen-Ciabattina

120 g · 30 Stk. / pz.

5–7 min · 170–180 °C



Pinsa Romana tonda

Runde römische Pinsa

250 g · 12 Stk. / pz.

5–6 min · 230–240 °C



Party-Burger-Mix Fantasy

30 g · 100 Stk. / pz.

18–20 min · 3–5 min · 170–180 °C



Tutto Snack aperitivo

Arancini ragù e 'nduja, polpette di pesce spada e melanzane, crostoni mozzarella e prosciutto, mozzarella in carrozza

30 g · 6 kg

15–20 min · 150–160 °C



Mix Forno aperitivo

Palla di riso, crocchetta di patate, olive ascolane, mozzarelle impanate, panzerottini, mozzarella in carrozza

30 g · 6 kg

15–20 min · 150–160 °C

Fritti e pane da forno

FRITTIERTE SPEISEN UND OFENBROT



Fior di Zucca in pastella

Zucchiniblüten im Backteig
30 g · 4 kg
10–15 min · 190–200 °C



Mix di Verdure in pastella

Gemüsemischung im Backteig
30 g · 6 kg
11–15 min · 190–200 °C



Focaccine Olive

Mini-Focaccia mit Oliven
40 g · 3,5 kg
4–6 min · 190–200 °C



Focaccine Pomodorini

Mini-Focaccia mit Kirschtomaten
40 g · 3,5 kg
4–6 min · 190–200 °C



Piadina

Italienisches Fladenbrot
120 g · 60 Stk. / pz.
18–20 min

Pane da forno

OFENBROT UND FOCACCIA



Focaccia Pugliese

Apulische Focaccia
200 g · 16 Stk. / pz.
8–10 min · 190–200 °C



Porzione di Focaccia

Focaccia-Portion
90 g · 6 kg
3–5 min · 175–180 °C



Lasagne Casarecce

Lasagne nach Hausart
2 500 g · 2 Stk. / pz.
40–50 min · 180–185 °C



Baguette senza Glutine

Glutenfreies Baguette
100 g · 25 Stk. / pz.
18–20 min · 1–2 min · 170–180 °C

Frutta secca e decorazioni

TROCKENFRÜCHTE UND DEKOR



Granella di Nocciole

Gehackte Haselnüsse

1 kg



Nocciole Intere

Ganze Haselnüsse

1 kg



Granella di Pistacchio

Gehackte Pistazien

1 kg



Frutto Amarena

Amarenakirschen

3 kg



Gocce di Cioccolato

Schokoladentropfen

1 kg



Mini Smarties

Mini-Schokolinsen

1 kg



Gocce di Cioccolato Bianco

Weisse Schokoladentropfen

1 kg



Filetti di Arancia

Orangenstreifen

5 kg



Zucchero a Velo

Puderzucker

5 kg

Preparati e creme

ZUBEREITUNGEN UND CREMEN FÜR DIE PATISSERIE

Basi e farciture

Grundmischungen und Füllungen

IRCA Top Cream (Crema a freddo) Creme zur Kaltzubereitung	**10 kg**
IRCA Zucchero Biancaneve Biancaneve-Puderzucker	**10 kg**



Ricotta di Pecora Zuccherata
Gezuckerter Schafsricotta — **3,5 kg**

Creme per Pasticceria

Cremen und Fruchtfüllungen

IRCA Crema Vaniglia · Secchio Vanillecreme	**6 kg**
IRCA Crema Nocciolata Bianca · Secchio Weisse Haselnusscreme	**5 kg**
IRCA Crema Nocciolata · Secchio Haselnusscreme	**5 kg**
IRCA Crema Pistacchio · Secchio Pistaziencreme	**5 kg**
IRCA Marmellata Frutti di Bosco · Secchio Waldbeerkonfitüre	**6 kg**
IRCA Marmellata Albicocca · Secchio Aprikosenkonfitüre	**6 kg**
IRCA Ciocco Bianco · Secchio Weisse Schokolade	**5 kg**
IRCA Morallina	**13 kg**
IRCA Marixcream	**13 kg**
IRCA Nocciolata	**13 kg**

Cialde

WAFFELN UND CORNETS





PRODOTTO / PRODUKT	DIMENSIONI / MASSE	PZ. / STK. PRO KARTON
Cono Diadem Waffelcornet Diadem	Ø 50 × 160 mm	350
Cono Mars Waffelcornet Mars	Ø 67 × 130 mm	300
Cono Boston Waffelcornet Boston	Ø 50 × 180 mm	250
Cono Notos Waffelcornet Notos	Ø 60 × 180 mm	208
Cialda Rotonda Runde Waffel	Ø 60 mm	1’000
Cialda Cuore Herzwaffel		200
Cialda cannuccia Waffelröllchen	120 mm	200

Salse per dolci

Dessertsaucen







Amarena
Amarenakirsche

Fragola
Erdbeere

Frutti di Bosco
Waldbeere

Caramello
Karamell

Cioccolato
Schokolade

Mango
Mango

Pistacchio
Pistazie

Nocciola
Haselnuss

Caffè
Kaffee

Nocciolata
Nougat

GEBINDE JE SORTE / FORMATO PER GUSTO 1 kg

Confezioni

VERPACKUNGEN UND ZUBEHÖR



Coppa 1 Pallina

Becher für 1 Kugel
90 ml · 57 Stk. / pz.
Beutel / Sacchetto



Coppa 2–3 Palline

Becher für 2–3 Kugeln
170 ml · 56 Stk. / pz.
Beutel / Sacchetto



Coppa 3–5 Palline

Becher für 3–5 Kugeln
290 ml · 54 Stk. / pz.
Beutel / Sacchetto



Tovaglioli Dispenser

Spenderservietten
300 Stk. / pz.
Beutel / Sacchetto

Coppa Smeraldo

Becher Smeraldo
450 ml · 100 Stk. / pz.
Beutel / Sacchetto



Pirottino Tondo

Rundes Papierförmchen
2’000 Stk. / pz.
Karton / Cartone



Pirottino Ovale

Ovales Papierförmchen
1’000 Stk. / pz.
Karton / Cartone



Cucchiaini

Glacélöffel
1 kg
Beutel / Sacchetto



Milk Shake Cups

Milkshake-Becher mit oder ohne Deckel
400 ml · je 50 Stk. / pz.
Beutel / Sacchetto



Box per Gelato

Glacébox
90 ml / 500, 750, 1’000 g



Vassoi per Dolci

Tabletts für Patisserie
Nr. 1–10 · 10 kg



Caffè Cups & Deckel

Kaffeebecher mit Deckel
90 ml · 50 Stk. / pz.
Karton / Cartone

Cooperazione

Zusammenarbeit



6–9 Sorten / gusti



10–12 Sorten / gusti

ITALIANO

Parliamo con voi delle esigenze del vostro locale e vi proponiamo una soluzione adatta. Mettiamo a disposizione in comodato d’uso, senza costi aggiuntivi, vetrine per gelato e sorbetto.

DEUTSCH

Wir besprechen mit Ihnen, was Ihr Betrieb braucht, und schlagen Ihnen eine passende Lösung vor. Verkaufsvitrinen für Gelato und Sorbets stellen wir leihweise ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung.

Referenze

Referenzen

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Saremo lieti di farvi un’offerta senza impegno.



Condizioni

Konditionen

Auszug aus unseren AGB / Estratto delle condizioni generali

Lieferung und Versand

In der Deutschschweiz zzgl. Speditions- oder Portokosten. Bis 100 km frei Haus. Ab 101 km einmal pro Woche frei Haus. Ab 200 km Lieferung per Spedition.

Consegna e spedizione

Nella Svizzera tedesca si aggiungono le spese di spedizione o postali. Fino a 100 km consegna gratuita. Da 101 km consegna gratuita una volta a settimana. Da 200 km consegna tramite spedizioniere.

Abholung im Lager

Montag bis Freitag 9–17 Uhr, Samstag 9–13 Uhr.

Ritiro in magazzino

Da lunedì a venerdì dalle 9 alle 17, sabato dalle 9 alle 13.

Zahlung

Bar bei Lieferung, per Lastschrift oder Überweisung. Bis 10 Tage 2 % Skonto, bis 30 Tage rein netto.

Pagamento

In contanti alla consegna, tramite addebito diretto o bonifico. Sconto del 2% entro 10 giorni, pagamento netto entro 30 giorni.

Reklamationen und Preise

Reklamationen müssen schriftlich erfolgen. Ware bei Anlieferung mit unserem Lieferanten kontrollieren. Preise zzgl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Reclami e prezzi

I reclami devono essere presentati per iscritto. La merce va controllata alla consegna insieme al nostro fornitore. Prezzi IVA esclusa. Salvo modifiche ed errori.

Eigentumsvorbehalt

Gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Eis Gentile Schweiz GmbH.

Riserva di proprietà

La merce consegnata rimane di proprietà di Eis Gentile Schweiz GmbH fino al pagamento integrale.

GELATO - AMORE PASSIONE

Kontakt

Contatti

Eis Gentile Schweiz GmbH

Neudörflingerstrasse 7

8239 Dörflingen, Schweiz / Svizzera

Telefon / Telefono	**+41 52 654 15 55**
Mobil / Cellulare	**+41 79 157 63 49**
E-Mail	**info@eisgentile.ch**
Web	**eis-gentile-schweiz.com**
Instagram	**@gentile_eis_schweiz**
Facebook	**Eis Gentile Schweiz**