



LA TRADIZIONE DEL GELATO

*Italian Passion*

*Folder Mantecato*  
**2022**

# Le Nostre Origini



LA TRADIZIONE DEL GELATO

**Le nostre origini** risalgono agli inizi del Novecento. In un elegante caffè, il mastro gelatiere creava ogni singola ricetta seguendo la migliore **tradizione gelatiera italiana**.

**Fedeli alla nostra storia**, ancora oggi il nostro gelato si distingue per la sua **cremosità** e il **gusto autentico**.



Ricerchiamo la migliore qualità scegliendo **ingredienti selezionati** e preparando il nostro gelato con **cura e passione**.

Il Mantecato di **Antica Gelateria del Corso®** è preparato con

**SOLO AROMI NATURALI,  
SENZA COLORANTI E CON UOVA  
DA ALLEVAMENTO ALL'APERTO\***

*Tradizione e qualità  
senza compromessi*



\* riferito alle sole miscele gelato, ove queste prevedano le uova.

Dai nostri ingredienti...



## Cacao



I NOSTRI PRODOTTI  
CONTENENTI INGREDIENTI  
PROVENIENTI DAL CACAO  
SONO CERTIFICATI  
**RAINFOREST ALLIANCE.**

Rainforest Alliance: good for the people, good for the planet.  
Scopri di più su [www.rainforestalliance.com](http://www.rainforestalliance.com)

*Rainforest Alliance* CONTRIBUISCE A CREARE MIGLIORI  
CONDIZIONI AGRICOLE NELLA FILIERA PRODUTTIVA DI VARIE MATERIE  
PRIME, TRA CUI IL CACAO, DAL PUNTO DI VISTA:

### AMBIENTALE

1. Formazione degli agricoltori a pratiche di agricoltura sostenibile.
2. Maggior cura della natura tramite standard produttivi specifici.

### ECONOMICO

1. Miglioramento della resa dei raccolti tramite pratiche agricole più efficaci.
2. Aumento dei guadagni per gli agricoltori.

### SOCIALE

1. NO al lavoro minorile in tutte le aree delle fattorie, incluse le abitazioni.
2. Miglioramento delle condizioni di lavoro degli agricoltori.

L'ATTENZIONE AI NOSTRI INGREDIENTI...

...È PER NOI UN ELEMENTO FONDAMENTALE.

## Vaniglia



Il nostro mantecato Vaniglia delle Isole Bourbon è preparato con **vaniglia naturale** della quale **garantiamo la completa tracciabilità di filiera**, dalle piccole piantagioni nelle isole Bourbon, fino al prodotto finito.

## Uova

Le uova che utilizziamo per le miscele gelato che le prevedono, provengono da **galline d'allevamento all'aperto**.



...ai nostri gelati

SELEZIONIAMO ATTENTAMENTE GLI INGREDIENTI MIGLIORI PER PREPARARE LE NOSTRE RICETTE.



## Cioccolato

Nel cuore dell'Italia c'è una terra ricca di sapori, profumi e colori autentici.

È qui che nasce il **cioccolato Perugina®**, un'eccellenza italiana che unisce, con creatività, il cacao più profumato a materie prime di qualità.

## Stracciatella

CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO DA CACAO ARRIBA DELL'ECUADOR

Il pregiato **cacao dell'Ecuador** è un concentrato di dolcezza e gusto che stuzzica il palato e suscita piacevoli emozioni grazie al suo intenso sapore, che evoca profumi di terre lontane e natura incontaminata.



## Pistacchio di Sicilia

Nelle soleggiate terre della Sicilia crescono degli esili alberelli dai rami fragili e dai frutti deliziosi: i **Pistacchi di Sicilia**.

Il loro sapore, che accarezza dolcemente il palato e solletica l'olfatto, combinato al caratteristico colore, li rende riconoscibili anche agli occhi meno esperti.



## Limone di Sicilia

I limoni sono il **manifesto estetico della Sicilia**: il loro fresco profumo cantato da poeti e viaggiatori, il luccichio tra i rami evocato da pittori e romanzieri.



## Nocciola

PRODOTTO OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA "NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP"

Le Langhe, con le loro dolci colline e i borghi di antica fondazione, regalano la nocciola più pregiata al mondo: la **Tonda Gentile Trilobata**.

Il suo sapore si può intuire già dal nome, delicato ed avvolgente come le colline su cui nasce.



## Tiramisù al Mascarpone

Ritenuto da molti **il dolce italiano per eccellenza**, il tiramisù sa conquistare con semplicità tutti.



Fiordilatte   
CON LATTE FRESCO ITALIANO

Il gelato Fiordilatte presenta un gusto ancora più fresco e genuino grazie all'**utilizzo di latte e panna fresca**. Una ricetta semplice e delicata per interpretare al meglio la tradizione del gelato italiano.



## Caffè Arabica e Robusta

Una leggenda narra che fu un pastore etiope a scoprire le bacche di questa pianta, macinarle, tostarle e farne un infuso.

Oggi, **Antica Gelateria del Corso** propone una sua interpretazione di questo iconico infuso. Partendo dai chicchi verdi, prepariamo un **infuso di qualità arabica e robusta**.



## Vaniglia delle Isole Bourbon

Non è inusuale passeggiando per le foreste incontaminate delle Isole Bourbon, essere catturati da un aroma dolce ed avvolgente di una pianta dai fiori bianchi e gialli: la vaniglia.

Nelle piantagioni, centinaia di fiori vengono impollinati delicatamente a mano dai produttori, **attenti a selezionare solo i boccioli che daranno i baccelli migliori**.

# I nostri Plus

## La Decorazione

Resa estetica accattivante e una fine decorazione.



## Le Ricette

Creme e Specialità arricchite da granelle e sciroppi. Sorbetti valorizzati da pezzi di frutta.



## Il Coperchio

Ogni vaschetta è dotata di un coperchio in plastica riutilizzabile per la conservazione del gelato.



## La Cremosità

Facile da spatolare, a vantaggio dei tempi di lavorazione e del mantenimento del volume.



## I Sorbetti

Tutti i sorbetti sono adatti ai vegetariani e ai vegani.

## Due Formati

Formato Grande  
(vaschetta da 4,4 L.)



Formato Piccolo  
(mini-vaschetta da 2,035 L.)



# Le Creme



Fiordilatte



Cioccolato



Nocciola

PRODOTTO OTTENUTO  
ESCLUSIVAMENTE DA  
"NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP"



Pistacchio  
di Sicilia



Yogurt ai Frutti  
di Bosco



Caffè  
Arabica e Robusta



Crema  
all'uovo



Cioccolato  
Bianco



Yogurt



Cocco



Vaniglia  
delle Isole Bourbon



Menta  
e Cioccolato

Le Creme



# Le Specialità



Spagnola



Stracciatella

CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO DA CACAO ARRIBA DELL'ECUADOR



Gran Malaga



Caramello Salato



Bacio



Crema Gran Soirée



Banano



Tiramisù al Mascarpone



Torronita



Biscotto



# I Sorbetti



Fragola



Limone  
di Sicilia



Ananas



Mango



Melone



Frutti  
di Bosco



Pesca



Fondente  
Extra 70%



I Sorbetti

# Gran Crema

LA DELIZIOSA CREMA FREDDA, IDEALE PER CREARE PIACEVOLI CONTRASTI ED ESPERIENZE DI GUSTO. DISPONIBILE NELLE TRE VARIANTI:

*Limone*  
CON SUCCO DI LIMONE DI SICILIA



*Caffè*  
CON VERO INFUSO DI CAFFÈ ARABICA E ROBUSTA



*Yogurt*  
CON YOGURT MAGRO



*Gran Crema*, CON POCCHI INGREDIENTI E TANTA CREATIVITÀ, È L'ALLEATO IDEALE PER STUPIRE I TUOI CLIENTI, CON SEMPLICITÀ.

## *1 Plus*

### PRATICITÀ

Per utilizzare Gran Crema, basta metterla in sorbettiera e seguire le istruzioni riportate in etichetta. **La consistenza non deve essere mai liquida.**

### IGIENICITÀ

La busta di Gran Crema ha un bocchello da collegare direttamente alla sorbettiera, garantendo la totale igienicità.

### SFIZIOSITÀ

In poche mosse e aggiungendo pochi semplici ingredienti, puoi sorprendere i tuoi clienti.

# Gran Crema: Idee per ricette

QUALCHE RICETTA SEMPLICE E GUSTOSA

...PRONTA IN MENO DI DUE MINUTI!

## Speculoos



### Ingredienti

- GRAN CREMA CAFFÈ
- SALSA CAMEL
- PANNA MONTATA
- GRANELLA DI SPECULOOS



### Preparazione

- Versa sul fondo del bicchiere la salsa Caramel.
- Aggiungi il Gran Crema Caffè.
- Decora con la granella di Speculoos.

⌚ TEMPO DI PREPARAZIONE: MENO DI 2 MINUTI ⌚

## Primavera



### Ingredienti

- GRAN CREMA LIMONE
- LAMPONI
- MIELE DI FIORI D'ARANCIO



### Preparazione

- Frulla i lamponi con del miele di fiori d'arancio.
- Versa la salsa sul fondo della coppetta da cocktail.
- Aggiungi il Gran Crema Limone.
- Decora con dei lamponi e delle foglie di ananas.

⌚ TEMPO DI PREPARAZIONE: MENO DI 2 MINUTI ⌚

## Delizia allo Yogurt



### Ingredienti

- GRAN CREMA YOGURT
- COOKIES
- TOPPING AL CIOCCOLATO O ALLA NOCCIOLA



### Preparazione

- Frantuma i cookies sul fondo del bicchiere.
- Decora il bicchiere con salsa al cioccolato o alla nocciola.
- Versa il Gran Crema Yogurt.
- Decora con scaglie di cioccolato fondente.

⌚ TEMPO DI PREPARAZIONE: MENO DI 2 MINUTI ⌚

**Per garantire la corretta igiene della sorbettiera, effettuare nell'arco della giornata:**

1. Pulizia dell'uscita del dosatore.
2. Pulizia della vaschetta: rimuovere e lavare la vaschetta sottostante.

**Dopo massimo 5 giorni** dall'avviamento della sorbettiera, **rimuovere il contenuto di prodotto all'interno della macchina** e procedere alla pulizia effettuando le seguenti operazioni:

1. Prelavaggio
2. Smontaggio
3. Lavaggio
4. Disinfezione
5. Lubrificazione e Montaggio.



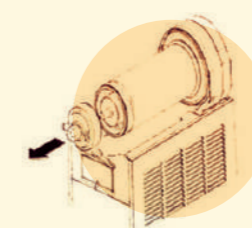
**PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA PULIZIA DEI PUNTI INDICATI:**

#### DOSATORE



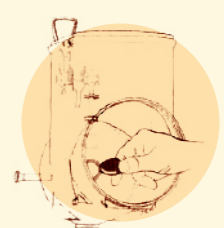
Disassemblare in sequenza il rubinetto

#### ROTORE MAGNETICO



Sfilare il rotore magnetico

#### BATTUTA DELLA COCLEA



Rimuovere dall'interno della vasca la battuta bianca di centraggio della coclea

IN QUALSIASI CASO, FARE RIFERIMENTO AL MANUALE D'USO DELLA SORBETTIERA.

La **Sorbettiera** con al suo interno il **Gran Crema** deve essere sempre in funzione fino alla sua pulizia.

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	VOLUME per porzione (L)	PEZZI per U.D.V.
31012683	Gran Crema busta Caffè 2x2900 ml	2,90	2
31012682	Gran Crema busta Limone 2x2900 ml	2,90	2
31012632	Gran Crema busta Yogurt 4700 ml	4,70	1

Antica Gelateria del Corso® declina da qualsiasi responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza della mancata osservanza delle prescrizioni indicate. Le informazioni di questa pagina non sostituiscono in alcun modo il manuale d'uso fornito dal produttore e inserito in tutte le nuove sorbettiere Gran Crema.



LA TRADIZIONE DEL GELATO

# Accademia

## La Storia

Dal 1999 Antica Gelateria del Corso® ha istituito l'**Accademia**.

Aggiornare la propria professionalità diventa **la chiave di successo** in un mercato dinamico e ad alto tasso di innovazione come quello del gelato.

L'Accademia è guidata da un decano di grande esperienza, **Alfonso Poldi Allay Patarino**. La sua missione è di interpretare la miglior tradizione del buon gelato artigianale italiano per rendere unico ogni momento, combinando esperienza ed innovazione.



**Alfonso Poldi Allay Patarino**  
Mastro Gelatiere di  
Antica Gelateria del Corso®



## ALCUNI SUGGERIMENTI PER SERVIRE AL MEGLIO IL GELATO



### La Temperatura

1. Conservazione delle vasche:  $-18^{\circ}\text{C}$ .
2. Porzionatura del gelato con spatola:  $-14^{\circ}/-15^{\circ}\text{C}$ .
3. Climatizzare il gelato alla corretta temperatura all'interno della vetrina richiede tempo... Pensiamoci in anticipo! **Mai climatizzare il gelato a temperatura ambiente.**

La temperatura ideale di servizio è quella per cui la spatola entra nel gelato con uno sforzo minimo e il gelato è morbido: solo la temperatura governa la consistenza del gelato!

### Aspetto e decorazioni del Gelato in vetrina

1. Per una vetrina accattivante, è necessario che il gelato abbia un aspetto fresco.
2. L'aria, il freddo e gli sbrinamenti della vetrina alterano l'aspetto superficiale del gelato. Lavora leggermente la superficie rinfrescandola con la spatola ogni volta che inserisci la vasca nella vetrina.
3. Decora la parte frontale della vasca rivolta al cliente con biscotti, granelle, cioccolato a pezzi, frutta fresca e secca.



Per decorare le vasche di gelato con la frutta occorre: lavarla, asciugarla, tagliarla e surgelarla. La frutta surgelata è durissima: fai attenzione a non servirla con il gelato! La frutta secca usata come decorazione non deve avere il guscio!

### Tipologie di Gelato e Consistenza

I diversi tipi di gelato necessitano temperature di servizio differenti a seconda che si tratti di:

<b>CREME E VARIEGATI</b> TEMPERATURA PIÙ FREDDA ( $-15^{\circ}\text{C}$ )	<b>FRUTTA/SORBETTI</b> TEMPERATURA MENO FREDDA ( $-14^{\circ}\text{C}$ )
---	--

## Porzionatura del Gelato

La **spatola** è lo strumento più caratteristico e igienico per servire il gelato. Alcune buone pratiche da tenere a mente:

1. Usare una spatola per ciascun gusto.
2. Prelevare la porzione di gelato necessaria verticalmente, partendo dal bordo vasca più vicino a te.
3. Nel fare il cono o la coppa, partire dal gusto di gelato più consistente.

Se usi una spatola o un porzionatore per tutti i gelati in vetrina, ricorda di **risciacquare accuratamente** lo strumento in acqua potabile prima di passare da un gelato all'altro, e di **sgocciolare** bene la spatola una volta pulita.



## Attrezzatura di servizio e vetrine

La vetrina del gelato è un biglietto da visita del locale e serve a presentare e servire il gelato alla corretta temperatura.

*non*  
VA  
TAPPEZZATA  
DI CARTELLI

*deve*  
ESSERE PULITA  
ED ORDINATA

*non*  
SERVE PER  
CONSERVARE  
IL GELATO

Ogni gelato è un capolavoro



## Nemici del Gelato

1. **Shock termici:** il gelato ha bisogno della catena del freddo e di essere climatizzato al freddo (circa  $-16^{\circ}\text{C}$ ).
2. **Shock meccanici:** lavorare il gelato con la spatola il minimo indispensabile.
3. **Acqua:** se finisce all'interno del gelato attraverso il porzionatore o la spatola, diventa ghiaccio molto sgradevole.

**Mai ricongelare il gelato sciolto!**



# Vetrine per Mantecato

## IMPORTANTE

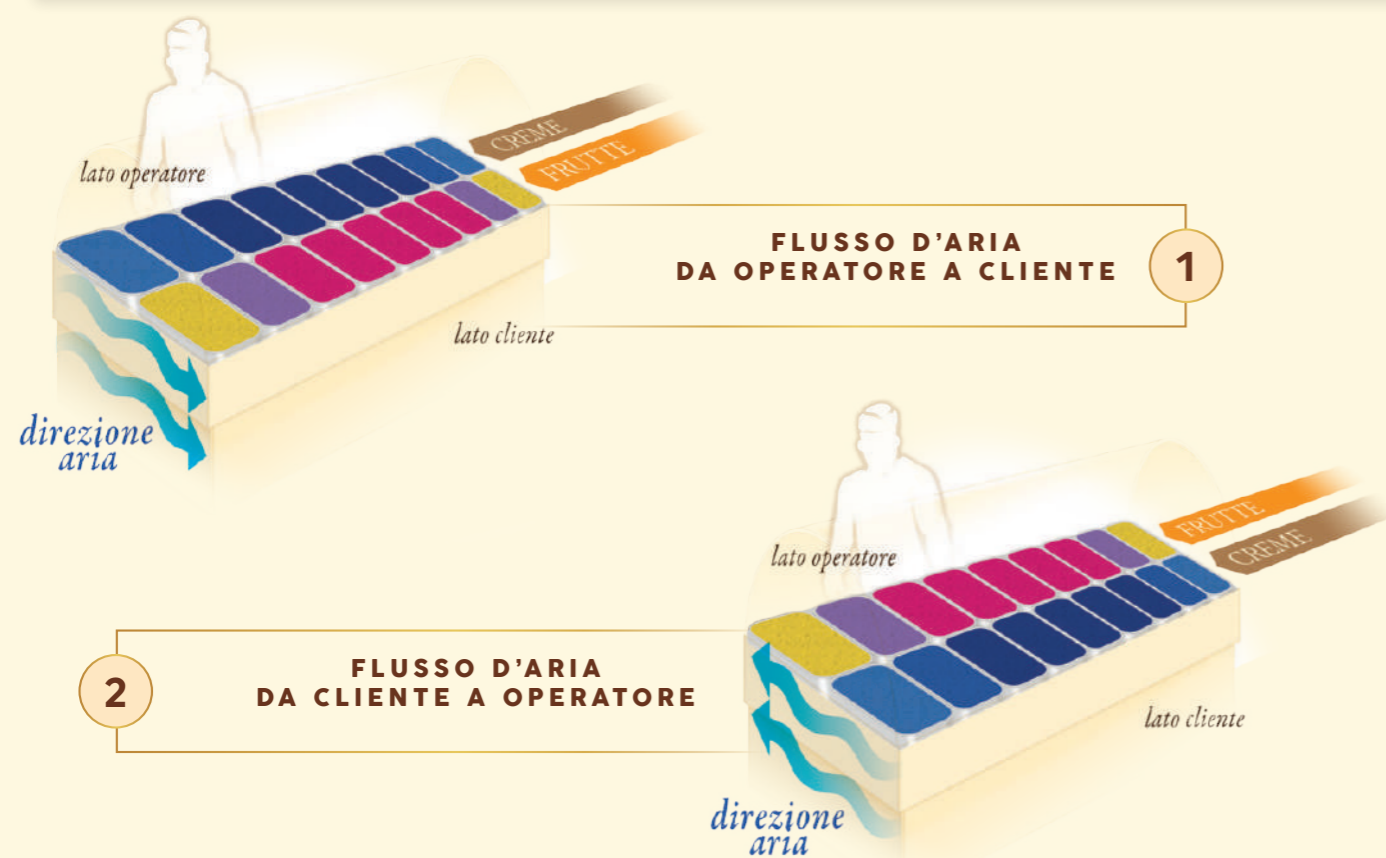
Nelle vetrine, l'**accumulo di ghiaccio** sugli evaporatori influisce negativamente sulla consistenza del gelato.

A seconda del tipo di attrezzatura e delle condizioni ambientali, è **periodicamente necessario** svuotare la vetrina, stoccare il gelato in un conservatore e scollegarla fino al completo scongelamento.

## VETRINE VENTILATE

RAFFREDDAMENTO DINAMICO = ACCUMULO DI GHIACCIO RAPIDO

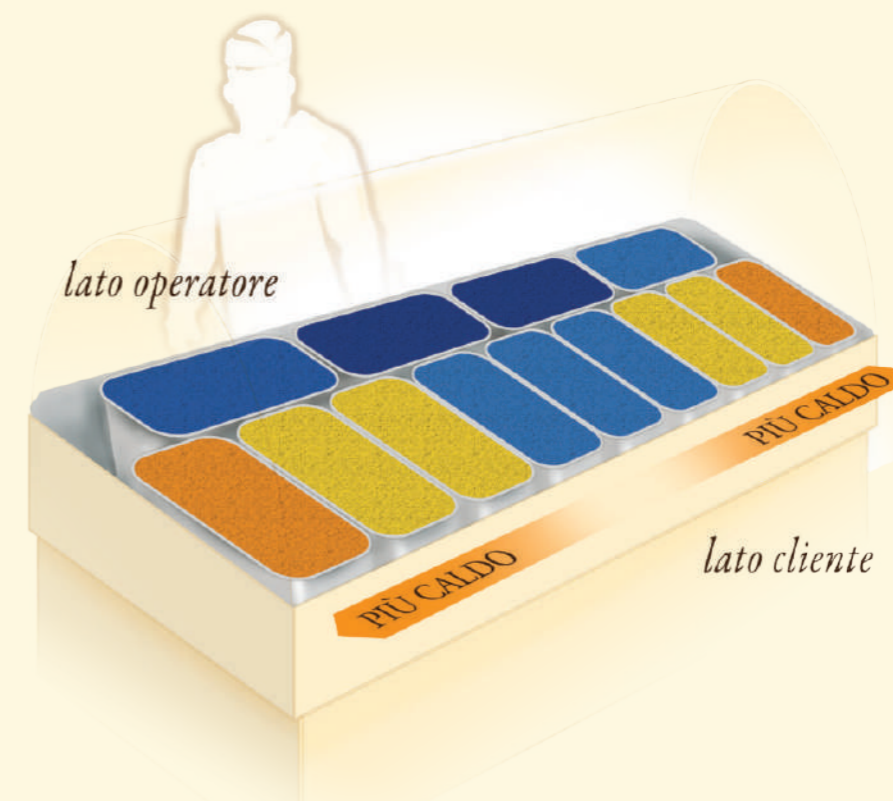
Svuotamento vetrina: tutte le sere se si trova in un ambiente molto umido (es. mare, lago), da 1 a 3 volte alla settimana se si trova in un ambiente climatizzato (es. centro commerciale).



## VETRINE STATICHE

RAFFREDDAMENTO STATICO = ACCUMULO DI GHIACCIO LENTO

Svuotamento vetrina: ogni 7-15 giorni a seconda delle condizioni ambientali.



## REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA VETRINA

La temperatura della vetrina andrà variata di 1-2 gradi a seconda della stagione (estate, inverno).

La risposta del gelato alle variazioni è lenta a causa della massa che presenta, per cui passerà almeno 1 ora prima che il gelato si stabilizzi sulla nuova temperatura.

La vetrina non va esposta al sole diretto: sole e vento sciolgono il gelato anche all'interno della vetrina.



## J7 EXTRA

<b>CONTENENZA VASCA ESPOSITIVA</b>	7 vaschette da 5 L
<b>CONTENENZA VASCA SCORTA</b>	4+4 vaschette da 5 L
<b>FATTURATO MINIMO RICHIESTO</b>	€ 3.000
<b>DIMENSIONI</b>	1341L x 723P x 1253H

## AQUARIUS 10

<b>CONTENENZA VASCA ESPOSITIVA</b>	10 vaschette da 5 L
<b>CONTENENZA VASCA SCORTA</b>	8 vaschette da 5 L
<b>FATTURATO MINIMO RICHIESTO</b>	€ 5.000
<b>DIMENSIONI</b>	1320L x 906P x 1372H
<b>ILLUMINATA CON LUCE A LED</b>	



## AQUARIUS 13

<b>CONTENENZA VASCA ESPOSITIVA</b>	13 vaschette da 5 L
<b>CONTENENZA VASCA SCORTA</b>	10 vaschette da 5 L
<b>FATTURATO MINIMO RICHIESTO</b>	€ 6.000
<b>DIMENSIONI</b>	1650L x 906P x 1372H
<b>ILLUMINATA CON LUCE A LED</b>	

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	LITRI per U.D.V.	PESO (g)	PEZZI per U.D.V.
<b>LE VASCHE</b>				
31015876	Sorbetto Fondente Extra 70% (con Cioccolato Perugina®)	4,40	2.900	1
31015822	Bacio®	4,40	2.715	1
31015843	Cioccolato (con Cioccolato Perugina®)	4,40	2.715	1
31015874	Cocco	4,40	2.715	1
31015828	Crema all'uovo	4,40	2.715	1
31015845	Fragola	4,40	2.900	1
31015864	Limone di Sicilia	4,40	2.900	1
31015870	Nocciola	4,40	2.715	1
31015873	Fiordilatte	4,40	2.715	1
31015846	Pistacchio di Sicilia	4,40	2.715	1
31015860	Spagnola	4,40	2.715	1
31015840	Stracciatella (con scaglie di Cioccolato da Cacao Arriba dell'Ecuador)	4,40	2.715	1
31007403	Tiramisu al Mascarpone <b>Nuovo Codice</b>	4,40	2.900	1
31015871	Torronita®	4,40	2.715	1
31015841	Vaniglia Naturale delle Isole Bourbon	4,40	2.715	1
31019664	Yogurt	4,40	2.715	1
31019665	Gran Malaga	4,40	2.715	1
31015857	Caramello Salato	4,40	2.715	1
31015868	Biscotto	4,40	2.715	1
31019663	Ananas	4,40	2.920	1
31014659	Banano	4,40	2.715	1
31015837	Caffè	4,40	2.610	1
31019662	Mango	4,40	2.910	1
31019661	Yogurt ai Frutti di Bosco	4,40	2.772	1
<b>LE MINIVASCHE</b>				
31018126	Cioccolato (con Cioccolato Perugina®)	2,035	1.250	1
31018124	Cioccolato Bianco	2,035	1.250	1
31018118	Crema Gran Soirée	2,035	1.250	1
31021932	Fragola <b>Nuovo Codice</b>	2,035	1.345	1
31018121	Frutti di Bosco	2,035	1.345	1
31021933	Nocciola <b>Nuovo Codice</b>	2,035	1.250	1
31018122	Fiordilatte	2,035	1.250	1
31018109	Pesca	2,035	1.345	1
31018123	Melone	2,035	1.345	1
31018125	Spagnola	2,035	1.250	1
31018110	Menta e Cioccolato	2,035	1.250	1
31021934	Limone di Sicilia <b>Nuovo Codice</b>	2,035	1.345	1



*Le vaschette in Esclusiva*

**IL CONNUBIO PERFETTO TRA CREMOSO  
GELATO E IL CELEBRE BISCOTTO DÀ  
VITA AD UNA GOLOSISSIMA ESCLUSIVA!**



**TANTI PEZZI DI BISCOTTO AL  
CACAO MAGRO RIPIENI DI CREMA  
SI TUFFANO IN UN GOLOSO  
GELATO AL GUSTO VANIGLIA.**

**ASSAPORA TUTTA LA BONTÀ DI OREO!**

**UNA GAMMA DI GUSTI UNICI E INIMITABILI,  
PER UN'OFFERTA SEMPRE PIÙ ESCLUSIVA!**



CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	LITRI per U.D.V.	PESO (g)	PEZZI per U.D.V.
31015862	Kit Kat	4,40	2.715	1
31017647	Smarties	4,40	2.715	1
31019660	Nuvola Blu	4,40	2.715	1
31008744	Oreo	5,00	2.347	1

# Mantecato Motta

IL MANTECATO MOTTA SI CONFERMA NEL FORMATO DA 3,82 LITRI PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEI RISTORATORI E GARANTIRE UN PRODOTTO **SEMPRE PIÙ FRESCO E BUONO...**



...PER CREARE IN POCHE MOSSE DESSERT UNICI E GOLOSI!



CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	LITRI per U.D.V.	PESO (g)	PEZZI per U.D.V.
31012802	CACAO	3,82	2.100	1
31012794	CREMA	3,82	2.100	1
31012798	FRAGOLA	3,82	2.100	1
31012797	LIMONE BASE PER DESSERT	3,82	2.600	1
31012801	LIMONE PER RISTORANTI	3,82	2.600	1
31012793	NOCCIOLA	3,82	2.100	1
31012803	VANIGLIA	3,82	2.100	1

SCOPRI DI PIÙ SU [WWW.GELATIMOTTA.IT](http://WWW.GELATIMOTTA.IT)



LA TRADIZIONE DEL GELATO



Scopri di più su [www.anticagelateriadelcorso.com](http://www.anticagelateriadelcorso.com)

TIMBRO DEL CONCESSIONARIO DI ZONA

Numero Verde  
**800 44 33 11**



**IL PRESENTE FOLDER È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALLA RETE COMMERCIALE DI FRONERI ITALY S.R.L.**

Antica Gelateria del Corso® è un marchio di Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, usato in licenza /  
is a Trade mark of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under licence