



FOLDER
ESERCENTI
2023

For the Love of Ice Cream



FRONERI

INDICE

FOLDER ESERCENTI 2023

For the Love of Ice Cream

OFFERTA ADULTI

4

- **NUII** 6
- **PIANO COMUNICAZIONE NUII** 8
- **MAXIBON** 10
- **PIANO COMUNICAZIONE MAXIBON** 12
- **COPPA DEL NONNO** 16
- **OREO E KIT KAT** 18
- **EXTREME** 19

OFFERTA KIDS E CLASSICI

20

- **PIRULO** 22
- **SMARTIES ED HELLO KITTY** 24
- **I CLASSICI** 25
- **LA CREMERIA** 26

LA NOSTRA OFFERTA SENZA GLUTINE 27

OFFERTA ANTICA GELATERIA DEL CORSO E TUNDRA 28

- PASSEGGIO E DESSERT 29
- TAVOLO 30
- GRAN CREMA 31
- CORRETTO UTILIZZO DELLA SORBETTIERA 32
- TUNDRA 33
- MANTECATO ANTICA GELATERIA DEL CORSO 34
- MANTECATO IN ESCLUSIVA 38
- MANTECATO MOTTA 39

VALORIZZA IL TUO PUNTO DI VENDITA 40

- ASSORTIMENTO CONSIGLIATO 42
- CORRETTO ALLESTIMENTO DELLE REFERENZE NEL VETRINE VERTICALI 44
- MIGLIORA L'USO DEL TUO FREEZER 46

OFFERTA ALEMAGNA 48

- REGOLE DI COTTURA 49
- LE PLUS 50
- LE MAXI PLUS 52
- LE GRAN BRIOCHE 53
- LE TRADIZIONALI 54
- LE VEGANE 55
- LE RUSTICHE 56
- DEDICATI A TE 57
- LE SPECIALITÀ 58
- LA CROISSANTERIE 63
- LE PASTESFOGLIE 66

DATI TECNICI 69





IL NUOVO CARTELLO ADULTI

Dai prodotti tanto
amati alle strepitose
novità 2023!

For the Love of Ice

LA GIUSTA
OFFERTA
PER I TUOI
CLIENTI



Cream

Nuvii

ICE CREAM ADVENTURE™

UNA GAMMA UNICA



SENZA GLUTINE

CARAMELLO SALATO E
NOCI MACADAMIA
AUSTRALIANE



PANNA E
PISTACCHI
DELL'ANATOLIA



NEW YORK
COOKIES
E PANNA



SENZA GLUTINE

MANDORLE E
VANIGLIA DI
JAVA



SENZA GLUTINE

CIOCCOLATO BIANCO,
MANDORLE E
VANIGLIA DI JAVA

CHE SI ARRICCHISCE DI UNA NUOVA AVVENTURA DI GUSTO

NEW

COPERTURA DI
CIOCCOLATO AL LATTE



GELATO
E SALSA ALLA
NOCCIOLA ITALIANA



INCLUSIONI DI
NOCCIOLE ITALIANE
E WAFER



CIOCCOLATO AL LATTE E
NOCCIOLE TOSTATE
ITALIANE

Nuui® è un marchio registrato di Froneri International Ltd / Nuui® Reg. Trade mark of Froneri International Ltd

NUOVO DESIGN SU TUTTA LA RANGE, ANCORA PIÙ D'IMPATTO



**"MODERNO
E INNOVATIVO"**

89%

**"INVOGLIA
ALL'ACQUISTO"**

84%

Fonte: Ricerca quantitativa su territorio italiano

PIANO DI COMUNICAZIONE ANCORA PIÙ FORTE



TV



**DIGITAL
MARKETING**



**INFLUENCER
MARKETING**



**VISIBILITÀ
IN-STORE**



RADIO



SOCIAL MEDIA



SOSTENIBILITÀ

**STECCO IN
LEGNO DA
FORESTE GESTITE
IN MODO
SOSTENIBILE**



Cacao

**CACAO
CERTIFICATO
RAINFOREST
ALLIANCE**

Scopri di più su ra.org.



**Partner di WildArk a sostegno
degli ecosistemi più fragili e
delle specie più a rischio.
Scopri di più su: nuiicecream.it**





MAXIBON[®]

**COOKIE
CHOCO CHIPS**



**MOKACCINO
CRUNCHY**



**WAFFLE
BLONDE CARAMEL**



POPS





MAXIBON[®]



CHOCO BROWNIE

NEW

BISCOTTO
BROWNIE

INCLUSIONI
DI BISCOTTO
BROWNIE

COPERTURA AL
CACAO E LATTE
CON GRANELLA
DI BROWNIE

UNA COLLABORAZIONE UNICA TRA DUE BRAND TANTO AMATI DAI CONSUMATORI!

IN PALIO PREMI
PLAYSTATION OGNI
GIORNO, UNA CONSOLE
A SETTIMANA E
SUPERPREMI FINALI.

COMUNICAZIONE
ON PACK, CON UN
NUOVO FORMATO
COMPLETAMENTE
DEDICATO ALLA
PROMO, IN
STORE E SUI
SOCIAL!



CLASSIC

VINCI OGNI GIORNO
PREMI PLAYSTATION
E UNA CONSOLE
A SETTIMANA*

 **PS5**



* Concorso valido dal 1° Aprile al 31 Agosto 2023. Montepremi €45.587,48 i.e. Regolamento completo su www.gelatimotta.it



SOCIAL



**PRIMO
BRAND DI
GELATI SU
TIK TOK**



TV



**EVENTI SUL
TERRITORIO**



MAXIBON[®]

**FORTISSIMO PIANO
DI COMUNICAZIONE
MULTI-CANALE**

INFLUENCERS



**DIGITAL
MARKETING**



**MATERIALE
DI VISIBILITÀ**

**CHI L'HA DETTO CHE SE NASCI
BISCOTTO NON PUOI DIVENTARE
BISCO-CONO?**



MAXIBON[®]

NEW

**CONO DI
CROCCANTE
BISCOTTO**

**VANIGLIA E
CARAMELLO**

NOCCIOLA

Il **cono più innovativo** di sempre incontra l'essenza di uno dei Brand più conosciuti del mercato.



MAXIBON[®]

CONO DI
CROCCANTE
BISCOTTO
NOCCIOLA

NEW



PEZZETTI DI
BISCOTTO COOKIE
E GRANELLA DI
NOCCIOLE
CARAMELLATE

SALSA IN
DECORAZIONE E GOLOSA
VARIEGATURA INTERNA
AL CIOCCOLATO

CREMOSO GELATO AL
GUSTO DI NOCCIOLA

È UNA PUNTA
MA È TONDA,
CON RIPIENO AL
CACAO



 **COPPA[®] DEL
NONNO**

È il gusto inconfondibile che unisce
tutti, generazione dopo generazione.



Una ricetta unica ed
inimitabile, realizzata con:

**LATTE FRESCO
ITALIANO
&
INFUSO DI CAFFÈ**

SENZA GLUTINE



**COPPA
SOSTENIBILE**

SCOPRI DI PIÙ QUI



La selezione e la tostatura
del caffè, un processo
radicato nella tradizione ed
un pizzico di magia, fanno di
Coppa del Nonno un'icona
tutta italiana del gelato.

Nacchiato al

CARAMELLO



L'inconfondibile ricetta di Coppa del Nonno si arricchisce di una golosa variegatura, un cuore di **caramello** e deliziosi pezzetti di caramello ricoperti di cioccolato fondente.

**UN MIX UNICO DI SAPORI
E CONSISTENZE NELL'ESCLUSIVA
COPPA TRASPARENTE**

OREO



OREO GELATO
CON PEZZI DI BISCOTTO OREO

Oreo è un marchio di Mondelez International Group usato in licenza / Oreo is a trademark of the Mondelez International group used under license



Nestlé[®]
KitKat[®]



extrême®



**VARIEGATO
CACAO**

**VARIEGATO
AMARENA**



MAXICONO®



PANNA



**PANNA
CON LATTE FRESCO ITALIANO**

Gelato alla panna racchiuso
in una cialda croccante, decorato con
copertura al cacao magro
e granella di nocciole.

UN CLASSICO SENZA TEMPO



IL NUOVO
CARTELLO
KIDS e CLASSICI

È un'offerta completa
che unisce i gusti dei più
piccoli e degli adulti.

For the Love of Ice

LA GIUSTA
OFFERTA
PER I TUOI
CLIENTI

Nestlé Motta

FRUTTI SENZA GLUTINE

WATER MELON SENZA GLUTINE

Kaktus NEW SENZA GLUTINE

TROPICAL SENZA GLUTINE

PIRULO SENZA GLUTINE

Con grandi naturali e i sapori di frutta come il kiwi e la pesca

OCEAN ADVENTURE SENZA GLUTINE
PESCE O SOGLIO?

COOL COLA SENZA GLUTINE

COOL LEMON SENZA GLUTINE

FANTASMIKAS SENZA GLUTINE

SMAR TIES Fun Cup

IN REGALO SIMPATICI STICKERS

fun cones

HELLO KITTY SENZA GLUTINE
Sawrio
NUOVI REGALI!

la Cremeria -DAL 1983-
Senza Lattosio
FIORDILATTE

Senza Lattosio Senza Glutine
FIORDILATTE

SPAGNOLA

Mottarello SENZA GLUTINE

Super Concertino

Coppa dei Campioni SENZA GLUTINE

Liqui

Fortunello

Ghiaccioli SENZA GLUTINE
Nuove Ricette
CON PIÙ SUCCO DI FRUTTA
ANANAS, ARANCIA, AMARENA, LIME, MIRtillo

Cream



PIRULO

Con aromi naturali
e/o succhi di frutta*
*dove la ricetta lo permette



**WATER
MELON**

SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE

TROPICAL



FRUITTI

SENZA GLUTINE



COOL

SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE

NEW

Croccante copertura
con PEZZI DI FRAGOLA
e INCLUSIONI
FRIZZANTI



Sorbetto
all'arancia



Ghiacciolo
al Limone e
alla Fragola



DIVERTITI
IN MODO
NATURALE!

Waktus

SENZA GLUTINE

I nostri prodotti Pirulo offrono un rinfrescante **DIVERTIMENTO** con gusti deliziosi e una porzione adeguata, creata specificamente per i bambini e da condividere con tutta la famiglia!

Le nostre ricette rispondono a criteri nutrizionali restrittivi, sono preparate con **AROMI NATURALI** e, ove possibile, con **FRUTTA**



IN REGALO
SIMPATICI STICKERS

DURATA PROMOZIONE DAL 01.02 AL 31.10.2023

fun cones

HELLO KITTY

Sanrio
LICENSE

© 2023 SANRIO CO., LTD.

SENZA GLUTINE



NUOVI REGALI!

DURATA PROMOZIONE DAL 01.02 AL 31.10.2023



Mottarello

SENZA GLUTINE

Mottarello



Super

Concertino



Fortunello



Liqui



Coppa dei Campioni

SENZA GLUTINE



Ghiaccioli

SENZA GLUTINE

Nuove Ricette

CON PIÙ SUCCO DI FRUTTA

2 GUSTI INEDITI

Ananas e Mirtillo
si affiancano agli
intramontabili
Arancia, Amarena
e Limone



la Cremeria®

-DAL 1983-



SENZA GLUTINE



Senza Lattosio
Senza Glutine



SENZA GLUTINE

FIORDILATTE

CON AROMI NATURALI • SENZA COLORANTI

LA NOSTRA OFFERTA SENZA GLUTINE

Ricette gustose, preparate solo con ingredienti provenienti da materie prime naturalmente prive di glutine.

Per informazioni visita il sito www.gelatimotta.it

IL PIACERE È PER TUTTI

Solo i gelati che presentano la dicitura **SENZA GLUTINE** sono idonei al consumatore celiaco.

Controlla sempre la confezione!

Nuii
ICE CREAM ADVENTURE™

Nestlé Motta

CARAMELLO SALATO E NOCI MACADAMIA AUSTRALIANE
CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE E VANIGLIA DI JAVA
MANDORLE E VANIGLIA DI JAVA

FRUTTA
WATER MELON
Kaktus
Con aromi naturali e/o succo di frutta senza la ricetta in presenza

TROPICAL
PIRULO
COOL
COOL COLA
COOL LEMON
PIRULO FANTASMIKES

OCEAN ADVENTURE
PESCE O SOGLIO?

HELLO KITTY
SemiO
© 2023 SANPOLO CO., LTD.

COPPA DEL NONNO
DAL 1955
CON INFUSO DI CAFFÈ E LATTE FRESCO ITALIANO

la Cremeria
-DAL 1983-

la Cremeria
FIORDILATTE
la Cremeria
SPAGNOLA
la Cremeria
Senza Lattosio
Senza Glutine
FIORDILATTE

Ghiaccioli
Nuove Ricette
CON PIÙ SUCCO DI FRUTTA

Coppa dei Campioni

Mottarello

For the Love of Ice Cream

IL NUOVO CARTELLO ANTICA GELATERIA DEL CORSO

offre una gamma
di prodotti
preparati con cura e
passione, realizzati
con ingredienti
selezionati.

Antica Gelateria del Corso
Passione Italiana per il gelato

LA TRADIZIONE DEL GELATO
COLLEZIONE 2023

PASSEGGIO
Nevelatte*
Moretto
Frollino

TAVOLO
Cocco
Sorbetto di Limone
i Frutti

i Tartufi
Panna e Caffè
Cioccolato e Crema

il Semifreddo
al Torroncino

le Tentazioni
Panna e Cioccolato
Limoncello
Crema e Amarena
Tiramisu

DESSERT
Saint Honoré 770g €
Cocco 400g €
Fondente 70% e Caffè 400g €
Nuvola Vaniglia e Cacao 320g €

I NOSTRI GELATI SONO
CON LATTE FRESCO ITALIANO*
CON AROMI NATURALI E SENZA COLORANTI ARTIFICIALI**

*ESCLUSI SORBETTI **ESCLUSA LA TENTAZIONE CREMA E ANARANCA



LA TRADIZIONE DEL GELATO

PASSEGGIO

Frollino



Nevelatte®



Moretto

I NOSTRI GELATI SONO

CON LATTE FRESCO ITALIANO*

CON AROMI NATURALI E SENZA COLORANTI ARTIFICIALI**

DESSERT



Saint Honoré
770g e

Nuvola
Vaniglia e Cacao
320g e



Fondente 70%
e Caffè
400g e

Cocco
400g e



*ESCLUSI I SORBETTI **ESCLUSA LA TENTAZIONE CREMA E AMARENA



LA TRADIZIONE DEL GELATO

TAVOLO

i Frutti

COCCO



Sorbetto
di Limone

i Tartufi

Panna e Caffè



Cioccolato
e Crema

il Semifreddo al Torroncino



le Tentazioni



Panna
e Cioccolato



Limoncello



Crema
e Amarena



Tiramisù

Gran Crema

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

Caffè

CON VERO INFUSO DI CAFFÈ
ARABICA E ROBUSTA



Limone

CON SUCCO DI
LIMONE DI SICILIA

Gran Crema, CON POCHI 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, così
da evitare passaggi intermedi e
possibili contaminazioni derivanti
dagli utensili utilizzati.

SFIZIOSITÀ

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

Corretta utilizzazione

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.



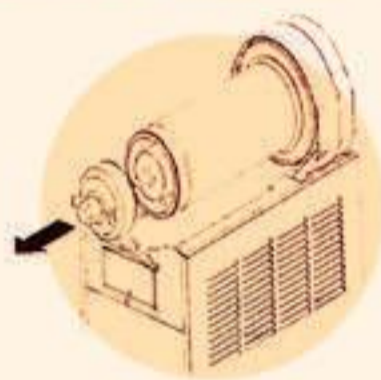
PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA PULIZIA DEI PUNTI INDICATI:

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.

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.

NESCAFE®

TUNDRA

LA RINFRESCANTE
CREMA
GHIACCIATA!



ESPRESSO

CAPPUCCINO

Le Nostre Origini

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**.



LA TRADIZIONE DEL GELATO



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***

Scopri di più su www.anticagelateriadelfcorso.com

*Tradizione e qualità
senza compromessi*



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



I Nostri Plus



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.

Il Coperchio

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

Le Ricette

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



La Decorazione

Resa estetica accattivante e una fine decorazione.



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 Specialità

Novità



Crema Croccante della Nonna



Spagnola



Stracciatella

con scaglie di CIOCCOLATO
da CACAO ARRIBA DELL'ECUADOR



Gran Malaga



Caramello Salato



Bacio



Crema Gran Soirée



Tiramisù
al Mascarpone



Torronita



Biscotto

I Sorbetti



Fragola



Limone
di Sicilia



Frutti
di Bosco



Mango



Melone



Pesca



Fondente
Extra 70%



LE VASCHETTE IN ESCLUSIVA

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

Oreo è un marchio di Mondelez International Group usato in licenza /
Oreo is a trademark of the Mondelez International group used under license

OREO



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

FORMATO GRANDE 5,00 L

ASSAPORA TUTTA LA BONTÀ DI OREO!

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

FORMATO GRANDE 4,40 L



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...**



Limone
BASE PER DESSERT



Limone
PER RISTORANTI



Nocciola

Fragola



Vaniglia



Crema



Cacao



SCOPRI DI PIÙ SU WWW.GELATIMOTTA.IT

VALORIZZA IL TUO PUNTO VENDITA UTILIZZANDO TUTTI GLI STRUMENTI A TUA DISPOSIZIONE

Il corretto posizionamento dei freezer, dei materiali di comunicazione e un corretto assortimento, sono aspetti fondamentali per aumentare le vendite dei gelati.

ATTIRA

Crea il desiderio

CONVINCI

Induci all'acquisto

SODDISFA

Completa l'offerta



ESTERNO

AL PUNTO DI
VENDITA

INTERNO

AL PUNTO DI
VENDITA

ATTIRA
Crea il desiderio

Posiziona il
CARTELLLO e il
CALL TO ACTION
fuori dal punto di vendita
per catturare l'attenzione
del consumatore ed
indurlo all'acquisto.



CONVINCI
Induci
all'acquisto

Posiziona il
FREEZER
in un punto in cui il
consumatore possa vederlo
e raggiungerlo facilmente.

Tieni pulito il tuo Freezer:
• elimina il ghiaccio!
• tieni accesa la luce durante
l'orario di apertura.



La scelta corretta dei gelati da inserire nel freezer
È SINONIMO DI FATTURATO!

SODDISFA
Completa
l'offerta

- 1 NOVITÀ**
Inserisci sempre
le novità!
- 2 PRODOTTI
IMMANCABILI**
Ricordati dei prodotti
che non devono
mai mancare!
- 3 ASSORTIMENTI
CONSIGLIATI**
Segui gli assortimenti
consigliati!



LA SCELTA CORRETTA DEI GELATI DA INSERIRE NEL FREEZER È SINONIMO DI FATTURATO!

SEGUI L'ASSORTIMENTO CONSIGLIATO

BANCO DA 9

MAXIBON Classico	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	COPPA DEL NONNO Caffè
NEW MAXIBON Choco Brownie ○ MAXIBON Cookie Choco Chips	NEW NUII Cioccolato al Latte e Nocciole Tostate Italiane	PIRULO Tropical
NEW MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Vaniglia e Caramello o Nocciola	EXTREME Panna	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao

BANCO DA 12

MAXIBON Classico	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	EXTREME Panna	COPPA DEL NONNO Caffè
NEW MAXIBON Choco Brownie ○ MAXIBON Mokaccino Crunchy	NEW NUII Cioccolato al Latte e Nocciole Tostate Italiane	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao	PIRULO Tropical
MAXIBON Cookie Choco Chips	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia ○ NUII NY Cookies & Panna	NEW MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Vaniglia e Caramello o Nocciola	WATERMELON ○ FANTASMIKOS

BANCO DA 15

MAXIBON Classico	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia ○ NUII NY Cookies & Panna	EXTREME Panna	NEW MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Vaniglia e Caramello
NEW MAXIBON Choco Brownie ○ MAXIBON Mokaccino Crunchy	NEW NUII Cioccolato al Latte e Nocciole Tostate Italiane	COPPA DEL NONNO Caffè	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao	NEW MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Nocciola
MAXIBON Cookie Choco Chips	NUII Vaniglia di Java e Mandorle	COPPA DEL NONNO EDIZIONE SPECIALE al Caramello	PIRULO Tropical	WATERMELON ○ FANTASMIKOS



BANCO DA 28

MAXIBON Classico	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NUII Cioccolato Bianco Mandorle e Vaniglia di Java	KIT KAT Cono	COPPA DEL NONNO Caffè	LA CREMERIA Coppa Fiordilatte ○ LA CREMERIA Coppa Spagnola	HELLO KITTY
NEW MAXIBON Choco Brownie	NEW NUII Cioccolato al Latte e Nocciole Tostate Italiane	EXTREME Panna	NEW MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Vaniglia e Caramello	COPPA DEL NONNO EDIZIONE SPECIALE al Caramello	SMARTIES Coppa ○ SMARTIES Cono	PIRULO Tropical
MAXIBON Cookie Choco Chips	NUII Vaniglia di Java e Mandorle	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao	NEW MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Nocciola	FORTUNELLO	MOTTARELLO ○ SUPER CONCERTINO	WATERMELON ○ FANTASMIKOS
MAXIBON Mokaccino Crunchy ○ MAXIBON Waffle Blonde	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia ○ NUII NY Cookies & Panna	EXTREME MAXICONO Variegato Amarena	MAXIBON Pops	OREO Biscotto	LIQUI	PIRULO COOL Cola/Lemon ○ NEW PIRULO Kaktus

VETRINA DA 14

NUII
Caramello
Salato e
Noci Macadamia
Australiane

NEW
NUII
Cioccolato al
Latte e Nocciole
Tostate
Italiane

NUII
Vaniglia di Java
e Mandorle

NUII
Panna e Pistacchi
dell'Anatolia
○
NUII
NY Cookies & Panna

NEW
MAXIBON
Cono di Croccante
Biscotto
Vaniglia e Caramello

NEW
MAXIBON
Cono di Croccante
Biscotto
Nocciola

EXTREME
Panna

EXTREME
MAXICONO
Variegato
Cacao

MAXIBON
Classico

MAXIBON
Cookie Choco
Chips

NEW
MAXIBON
Choco Brownie
○
MAXIBON
Mokaccino Crunchy

COPPA
DEL NONNO
Caffè

PIRULO
Tropical

WATERMELON
○
FANTASMIKOS

VETRINA DA 21

NUII
Caramello
Salato e
Noci Macadamia
Australiane

NEW
NUII
Cioccolato al
Latte e Nocciole
Tostate
Italiane

NUII
Vaniglia di Java
e Mandorle

NUII
Panna e Pistacchi
dell'Anatolia
○
NUII
NY Cookies & Panna

MOTTARELLO
○
SUPER
CONCERTINO

EXTREME
Panna

NEW
MAXIBON
Cono di Croccante
Biscotto
Vaniglia e Caramello

NEW
MAXIBON
Cono di Croccante
Biscotto
Nocciola

EXTREME
MAXICONO
Variegato
Cacao

MAXIBON
Classico

NEW
MAXIBON
Choco
Brownie

MAXIBON
Cookie Choco
Chips

MAXIBON
Mokaccino Crunchy
○
MAXIBON
Waffle Blonde

FORTUNELLO

MAXIBON
Pops

COPPA
DEL NONNO
Caffè

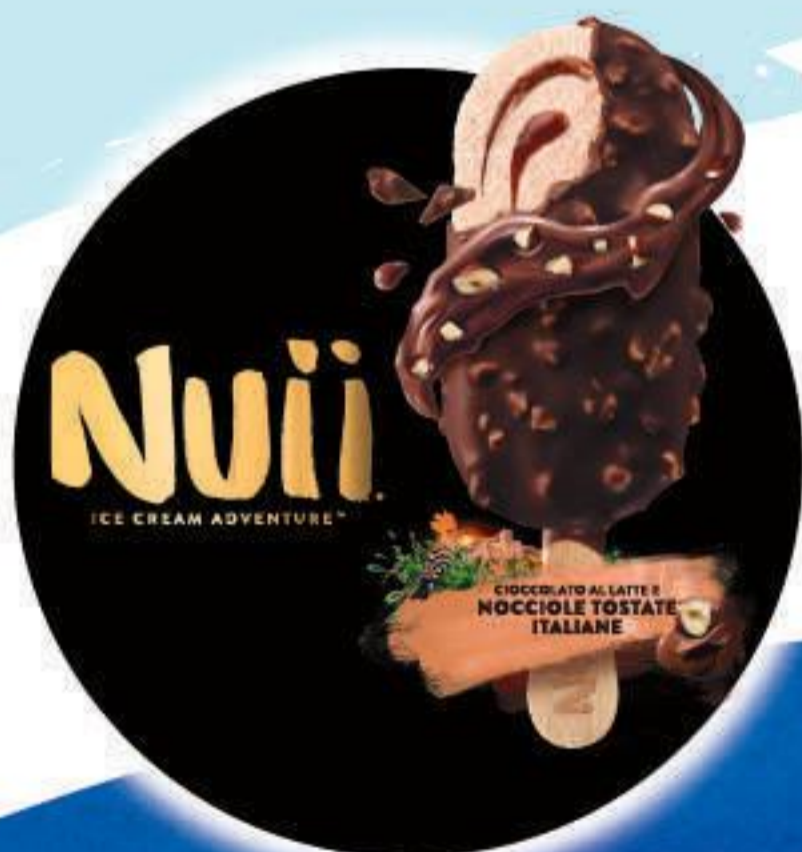
COPPA
DEL NONNO
EDIZIONE
SPECIALE
al Caramello

SMARTIES
Coppa
○
SMARTIES
Cono

HELLO
KITTY

PIRULO
Tropical

WATERMELON
○
FANTASMIKOS



RINNOVA LA TUA
OFFERTA E FAI
PROVARE **TUTTE**
LE NOVITÀ 2023
AI TUOI CLIENTI!



Nestlé
MAXIBON

CHOCO
BROWNIE



NOCCIOLA



CONO DI
CROCCANTE
BISCOTTO

VANIGLIA E
CARAMELLO



CORRETTO ALLESTIMENTO

Il corretto inserimento dei prodotti all'interno della vetrina rappresenta uno dei fattori più importanti:

1

Contribuisce al mantenimento in ottimo stato di conservazione dei prodotti in relazione al circolo del raffreddamento interno alla vetrina

2

Facilita l'individuazione delle referenze

IMPORTANTE!
NON INSERIRE ALTRE CATEGORIE MERCEOLOGICHE. POTREBBE COMPROMETTERE LA GIUSTA CONSERVAZIONE DEI GELATI.



STECCHI

STECCHI

CONI

BISCOTTI

COPPE

GHIACCIO
SORBETTI

GHIACCIO
SORBETTI

PRODOTTI TRA CUI SCEGLIERE

- NUJI
- NUJI
- MOTTARELLO
- SUPER CONCERTINO
- EXTREME
- KIT KAT
- MAXIBON CONO
- LA CREMERIA
- MAXIBON
- OREO
- FORTUNELLO
- MAXIBON POPS
- COPPA DEL NONNO
- LA CREMERIA
- SMARTIES
- COPPA DEI CAMPIONI
- HELLO KITTY
- LIQUI
- PIRULO
- PIRULO
- GHIACCIOLI



LA TRADIZIONE DEL GELATO

*Passione
Italiana
per il gelato*

Il corretto inserimento
dei prodotti all'interno
della vetrina
rappresenta uno dei
fattori più importanti:

1

Contribuisce al
mantenimento in
ottimo stato di
conservazione dei
prodotti in relazione
al circolo del
raffreddamento interno
alla vetrina

2

Facilita l'individuazione
delle referenze

IMPORTANTE!
NON INSERIRE
ALTRE CATEGORIE
MERCEOLOGICHE.

POTREBBE
COMPROMETTERE
LA GIUSTA
CONSERVAZIONE
DEI GELATI.

CORRETTO ALLESTIMENTO



LA TRADIZIONE DEL GELATO

STECCHI
BISCOTTI

BICCHIERI

BICCHIERI
SEMIFREDDI

TARTUFI

FRUTTI

TRANCI

TORTE

PRODOTTI TRA CUI SCEGLIERE

- NEVELATTE®
- MORETTO
- FROLLINO

- TENTAZIONI LIMONCELLO
- TENTAZIONI CREMA E AMARENA

- TENTAZIONI PANNA E CIOCCOLATO
- TENTAZIONI TIRAMISÙ
- SEMIFREDDO AL TORRONCINO

- CIOCCOLATO E CREMA
- PANNA E CAFFÈ

- COCCO
- SORBETTO DI LIMONE

- FONDATE 70% E CAFFÈ
- COCCO
- NUVOLE VANIGLIA E CACAO

- SAINT HONORÉ

**MIGLIORA
L'USO
DEL TUO
FREEZER**



Presentare il freezer con il **GIUSTO ASSORTIMENTO** e una **CORRETTA MANUTENZIONE** ti permette di migliorarne l'uso e catturare più atti d'acquisto.



L'APPARECCHIO NON FUNZIONA:

- Controllare che la presa elettrica sia correttamente alimentata.
- Controllare che la spina dell'apparecchio sia correttamente inserita nella presa elettrica.
- Nel caso di banco funzionante e con il gelato troppo molle, verificare il corretto posizionamento del frigo e/o ostruzione delle griglie del vano motore.
- Verificare che non venga superata la linea di carico dei prodotti.



Nel caso in cui nessuna delle soluzioni resolvesse il problema, contattare il concessionario.



MANUTENZIONE:

- Periodicamente rimuovere la brina utilizzando una spatola di plastica non appuntita.
- Rimuovere eventuali ostruzioni e/o polvere dalle griglie del vano motore e ricordarsi di far pulire il condensatore da un esperto almeno 2 volte l'anno.
- Nel caso in cui lo strato di ghiaccio abbia più di 1 cm di spessore su più di 1/3 delle pareti interne del frigo, occorrerà procedere allo sbrinamento del banco: togliere i prodotti, staccare la spina dalla presa di corrente, rimuovere il ghiaccio con una spatola di plastica, drenare e asciugare l'acqua all'interno del frigo. Per la reintroduzione dei prodotti, attendere che il banco abbia raggiunto la temperatura corretta.
- Pulire le superfici esterne del mobile con detersivi neutri.



POSIZIONAMENTO:

- Non esporre il banco direttamente ai raggi solari o altre fonti di calore ed a correnti d'aria.
- Lasciare uno spazio di almeno 15 cm intorno al frigo per assicurare il necessario scambio termico.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO:

- Collegare sempre il frigo ad una presa di corrente con messa a terra.
- Non utilizzare prolunghe e/o prese multiple per evitare pericolose sovracorrenti. Verificare che la tensione e la frequenza di rete siano uguali a quanto indicato sulla targhetta dell'apparecchio.



CONSIGLI UTILI:

- Non riempire il frigo oltre la linea di carico indicata nella vasca.
- Non inserire altri prodotti all'interno del frigo oltre al gelato e surgelati.
- Ridurre al minimo indispensabile l'apertura dei coperchi del banco e verificare la loro perfetta chiusura per evitare la formazione di brina sulle pareti interne



IL SUCCESSO
PASSO DOPO PASSO

LA STORIA

Alemagna una dolce storia che ha origine negli anni '20 quando un promettente pasticcere, **Gioacchino Alemagna**, iniziò in un piccolo laboratorio ad unire amore e tradizione per la Pasticceria.

La bontà delle sue creazioni portò ben presto in Italia ad associare al nome Alemagna **Pasticceria Gusto e Tradizione**.



I PUNTI DI FORZA

Nella fragranza delle brioches **Alemagna**, l'orgoglio delle nostre scelte di qualità:

Impegno nella selezione dei
MIGLIORI INGREDIENTI

Gustose **FARCITURE DI FRUTTA
E CREME**

Il **LIEVITO MADRE** e la
LUNGA LIEVITAZIONE
conferiscono, in alcune linee,
straordinaria digeribilità e fragranza

**ASSENZA DI
GRASSI IDROGENATI**



FOLDER DEDICATO



Le Regole

LE REGOLE DI COTTURA



IL PRODOTTO IDEALE

è frutto di un mix di più componenti:

- Ricette con **ingredienti selezionati** lavorati con sapienza
- **Stoccaggio** e consegna nel rispetto della catena del freddo
- **Cottura**, fase importantissima che grazie a una corretta bilanciatura fra tempo e temperatura dona al prodotto bellezza, armonie di profumi e digeribilità

... questi importanti elementi influiscono fortemente sulla riuscita delle brioche

- 1** Regola il forno seguendo le modalità di cottura (tempo di cottura e temperatura del forno) riportate sull'etichetta del prodotto e lascia riscaldare il forno fino al raggiungimento della temperatura indicata.

NOTA BENE • I tempi di cottura indicati nel catalogo si riferiscono ad un forno con 4 teglie. Qualora nel forno venisse inserito un numero inferiore di teglie, i tempi di cottura saranno inferiori.

- 2** Predisponi un foglio di carta da forno su ciascuna teglia.
- 3** Posiziona i prodotti sulle teglie distanziandoli correttamente, così da permettere lo sviluppo del volume durante la cottura.

NOTA BENE
È consigliabile
posizionare
su ciascuna teglia

6 CORNETTI



6/8 PASTESFOGLIE



- 4** Quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura indicata, inserisci le teglie. Importante che il forno non venga aperto prima che sia trascorsa almeno la metà della cottura.

NOTA BENE • È opportuno cuocere insieme solo i prodotti con caratteristiche simili in quanto hanno e stesse modalità di cottura. (Es. Pastesfoglie con pastesfoglie)

- 5** Per garantire una cottura omogenea, ruota le teglie 5 minuti prima del termine della cottura.
- 6** Estrai i prodotti dal forno e lasciali riposare senza sovrapporli, fino al completo raffreddamento.

RICORDA • Il forno è una macchina che ogni giorno ti aiuta a sfornare deliziose brioche e perciò va mantenuto e pulito.



CORNETTO PLUS

Vuoto decorato

Cornetto vuoto decorato con codette di zucchero.

72 g	55 pz
34000847	

160°-170°	24'-27'
-----------	---------



Vuoto

Cornetto vuoto con bustina di zucchero a velo all'interno della confezione.

72 g	55 pz
34000815	

160°-170°	24'-27'
-----------	---------

Albicocca

Cornetto ripieno di farcitura all'albicocca e decorato con zucchero.

87 g	55 pz
34000836	

160°-170°	24'-27'
-----------	---------



Crema

Cornetto con farcitura al gusto di crema e rifinito con una decorazione di zucchero.

87 g	55 pz
34000818	

160°-170°	24'-27'
-----------	---------

CORNETTO PLUS



LE PLUS

Cacao

Cornetto con impasto bicolore ripieno di crema al cacao.

87 g 55 pz
34001426

160°-170° 24'-27'



Nocciola

Cornetto con impasto bicolore, ripieno di farcitura al cacao e nocciole e rifinito con zucchero.

87 g 55 pz
34001897

160°-170° 24'-27'



Frutti di Bosco

Cornetto con impasto bicolore ripieno di farcitura ai frutti di bosco.

87 g 55 pz
34001898

160°-170° 24'-27'





CORNETTO MAXI PLUS

CON **25g** DI
FARCITURA

Albicocca

Maxi cornetto con
farcitura all'albicocca.

100 g 45 pz
34000844

160°-170° 26'-28'



Nocciola

Maxi cornetto con farcitura al
cacao e nocciole e decorato
con scaglie di cioccolato.

100 g 45 pz
34000816

160°-170° 26'-28'



Crema

Maxi cornetto con
farcitura al gusto di
crema al limone e
decorato con codette
di zucchero.

100 g 45 pz
34000826

160°-170° 26'-28'



Crema e Amarena

Maxi cornetto con
farcitura al gusto crema
e all'amarena, decorato
con zucchero e
zucchero di canna.

100 g 45 pz
34001870

160°-170° 26'-28'



GRAN BRIOCHE



LE GRAN BRIOCHE

Vuota glassata

Cornetto vuoto con impasto sfogliato, rifinito con glassa e zucchero.

75 g 50 pz
34000869

160°-170° 26'-30'



Vuota

Cornetto vuoto con impasto sfogliato, rifinito lucido.

75 g 50 pz
34000870

160°-170° 26'-30'



Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca decorato con zucchero.

90 g 50 pz
34000871

160°-170° 26'-30'



Crema

Cornetto farcito con crema al gusto di vaniglia, decorato con granella di zucchero.

90 g 50 pz
34000872

160°-170° 26'-30'

Nocciola

Cornetto farcito con crema al cacao e nocciole, decorato con scaglette di cioccolato.

90 g 50 pz
34000873

160°-170° 26'-30'





CORNETTO

Vuoto glassato 50g

Cornetto vuoto rifinito con zucchero semolato.

50 g	90 pz
34001893	

160°-170°	18'-24'
-----------	---------



Vuoto

Cornetto vuoto rifinito con decorazione di zucchero.

70 g	55 pz
34000682	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



Albicocca

Cornetto ripieno di farcitura all'albicocca e rifinito con decorazione di zucchero.

75 g	55 pz
34000696	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



Crema

Cornetto ripieno di farcitura al gusto di crema, rifinito con una decorazione di zucchero.

75 g	55 pz
34000712	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



Nocciola

Cornetto ripieno di farcitura al cacao e nocciole e rifinito con codette di zucchero al cacao.

75 g	55 pz
34000690	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



CORNETTO VEGANO



LE VEGANE

Vuoto

Cornetto vuoto preparato con ingredienti vegetali, decorato con zucchero di canna.

68 g	40 pz
34000735	
160°-170°	26'-30'



Albicocca

Cornetto preparato con ingredienti vegetali, con farcitura all'albicocca e decorazione di zucchero.

85 g	40 pz
34000706	
160°-170°	26'-30'



5 Cereali e Mirtilli Rossi

Cornetto ai 5 cereali con farcitura ai mirtilli rossi e decorato con fiocchi di avena tostati e grano saraceno.

90 g	40 pz
34001857	
160°-170°	26'-30'



AI 5
CEREALI

Agrumi e Carote

Cornetto vegano con farcitura agli agrumi e carote, rifinito con soluzione lucidante e zucchero.

85 g	40 pz
34002186	
160°-170°	26'-30'

CONFETTURA AGLI
AGRUMI:
UN MIX DI MANDARINO,
ARANCIA E LIMONE





CORNETTO

Cereali e Miele

Cornetto ai cereali ripieno di farcitura al miele e decorato con zucchero di canna.

80 g 55 pz
34000732

160°-170° 26'-30'



Farina di Farro integrale e Frutti di Bosco

Cornetto con farina di farro integrale ripieno di farcitura ai frutti di bosco e decorato con grano saraceno e zucchero di canna.

77 g 55 pz
34000718

160°-170° 26'-30'



Multicereali Vuoto

Cornetto con farina multicereali decorato con zucchero di canna.

70 g 52 pz
34002171

160°-170° 24'-27'



DEDICATI A TE SENZA GLUTINE E LATTOSIO



Cornetto Vuoto

Cornetto vuoto senza glutine e senza lattosio, decorato con zucchero di canna.

100 g | 10 pz
34002180

750W | 45"



Cornetti Mix

ALBICOCCA E CACAO E NOCCIOLE

Cornetto con farcitura all'albicocca e cornetto con farcitura al cacao e nocciole, senza glutine e senza lattosio, decorati con zucchero di canna.

100 g | 10 pz*
34002179

750W | 45"

*5 Cornetti Albicocca
5 Cornetti Cacao e Nocciole



Per assicurarvi una farcitura più morbida, abbiamo farcito i cornetti dopo cottura, prima del confezionamento.

DEDICATI A TE • SENZA GLUTINE E LATTOSIO



FAGOTTO

Cioccolato Bianco e Lampone

Fagotto farcito con un ripieno al cioccolato bianco e lampone e rifinito con zucchero rosso.

80 g	45 pz
34000877	

160°-170°	24'-27'
-----------	---------



CANNOLO

Cacao e Nocciole

Cannolo ripieno con farcitura al cacao e nocciole.

79 g	50 pz
340001850	

160°-170°	22'-25'
-----------	---------

IN PASTA Brioche



AMBROGINA

Cornetto vuoto decorato con soluzione lucidante.

80 g	45 pz
34002184	

160°-170°	20'-25'
-----------	---------

CON LIEVITO MADRE



Scopri come personalizzarla nella sezione dedicata alla creatività.

LA FORMA A "BAULETTO" È IDEALE PER ESALTARE LE TUE CREME E FARCITURE.





MAXI BRIOCHE

Vuota Glassata 90g

La versione maxi da 90g del cornetto vuoto, ideale da personalizzare con varie e ricche farciture.

90 g	45 pz
34000713	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



Scopri come personalizzarla nella sezione dedicata alla creatività.

CORNETTO

Mandorle

Cornetto con ripieno alle mandorle, ricoperto di scaglie di mandorle.

88 g	55 pz
34000794	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



Scopri come personalizzarlo nella sezione dedicata alla creatività.

Salato

La versione salata del cornetto vuoto.

60 g	60 pz
34000716	

160°-170°	26'-30'
-----------	---------



Suggerimento di presentazione



LE SPECIALITÀ



LE SPECIALITÀ • GIÀ COTTE

MAXI CIAMBELLA

La classica ciambella dal gusto e forma inconfondibili.

 93 g	 26 pz
34000747	



CIAMBELLA

 49 g	 40 pz
34000784	





Scopri come personalizzarle nella sezione dedicata alla creatività.

KRAPFEN

Vuoto

Il krapfen tradizionale.

 55 g	 36 pz
34000734	



Suggerimento di presentazione



KRAPFEN

Crema

Ripieno di farcitura alla crema.



34000740



MINI KRAPFEN

Crema

Il krapfen alla crema in versione mini.

Peso confezione: 3 kg

34000729



Suggerimento di presentazione

LE SPECIALITÀ • GIÀ COTTE



DONUT MIX

Mix di donuts assortiti:
nociola, crema, lampone
e frutti di bosco.

 *66 g  48 pz
34001860

*peso medio



MUFFIN

Nocciola



Muffin ripieno di farcitura
alla nociola, decorato con
granella di nocciole.

 90 g  20 pz
34000775



Cioccolato Bianco

Muffin con farcitura al cioccolato
bianco, decorato con granella
di cioccolato bianco.

 90 g  20 pz
34000795




CROISSANT BURRO



Vuoto

Croissant al burro vuoto.

 80 g	 45 pz
34001427	



 170°-180°	 20'-25'
---	---



Albicocca

Croissant al burro, ripieno di farcitura all'albicocca e decorato con granella di zucchero.

 90 g	 48 pz
34000769	

 170°-180°	 20'-25'
---	---

Crema

Croissant al burro farcito con crema al gusto di limone, decorato con codette di zucchero.

 90 g	 48 pz
34000684	

 170°-180°	 20'-25'
---	---



Cioccolato e Nocciole

Croissant al burro ripieno di farcitura al cioccolato e nocciole, decorato con granella di cioccolato.

 90 g	 48 pz
34000759	

 170°-180°	 20'-25'
---	---





FAGOTTO

Cioccolato

Il tradizionale fagotto ripieno di cioccolato.

75 g 60 pz

34000685

170°-180° 20'-25'



GIRUVETTA

Pasta brioche arricchita da farcitura alla crema e uvetta.

100 g 45 pz

34000758

170°-180° 20'-25'



TRECCIA

Noci Pecan e sciroppo d'Acero

Treccia di pastafoglia con farcitura allo sciroppo d'acero, decorata con noci pecan.

95 g 48 pz

34000745

170°-180° 18'-20'



TRECCINA

Crema e Gocce di Cioccolato

Treccina al burro con crema e pepite di cioccolato.

100 g 60 pz

34000761

170°-180° 20'-25'





MIDI

Cornetti Assortiti 40g

Cornetti assortiti con farciture:
crema gusto vaniglia,
albicocca, cioccolato
e nocciole.

40 g 120 pz*
34002181

170°-180° 20'-25'

*Il mix è composto da:
2 Sacchetti Nocciola (60 pz)
1 Sacchetto Crema (30 pz)
1 Sacchetto Albicocca (30 pz)



MINI

Croissant Burro Vuoto

Croissant al burro in formato mini.

25 g 160 pz
34001428

170°-180° 15'-18'



Mix Assortito

Una gamma di mini golosità.

4,2 kg* 160 pz**
34001957

170°-180° 15'-18'

*peso confezione
**Il mix è composto da:
1 Sacchetto Fagotti (40 pz)
1 Sacchetto Giruvetta (40 pz)
2 Sacchetti Minicornetti (80 pz)





CONCHIGLIA EXTRA

Nocciola

Conchiglia di pastasfoglia con farcitura al cacao e alle nocciole, decorata con pezzetti di cioccolato.

85 g 50 pz
34002188

180°-190° 25'-30'

CON **25g** DI
FARCITURA



Latte e Panna

Conchiglia di pastasfoglia con farcitura al latte e alla panna.

85 g 50 pz
34002187

180°-190° 25'-30'

INTRECCIO BICOLORE

Frutti di Bosco

Pastasfoglia realizzata con due strati diversi di pasta e ripiena di farcitura ai frutti di bosco.

90 g 50 pz
34001853

180°-190° 25'-30'



FARCITURA CON
IL **45%** DI
FRUTTI DI BOSCO

Cacao e Nocciole

Pastasfoglia realizzata con due strati diversi di pasta e ripiena di farcitura al cacao e nocciole.

90 g 50 pz
34001855

180°-190° 25'-30'



FARCITURA CON OLTRE
IL **10%** DI
PASTA NOCCIOLE



SFOGLIATINA alla Crema



Sfoglia con farcitura alla crema, al gusto di vaniglia, decorata con zucchero.

80 g 50 pz
34001854

180°-190° 25'-30'



CON IL **20%**
DI CREMA
PASTICCERA

STRUDEL alle Mele

Il classico strudel ripieno di farcitura alla mela e uvetta.

75 g 55 pz
34000708

180°-190° 25'-30'



DELIZIA alle Mele

Fagottino di sfoglia ripieno di farcitura al gusto di crema e alla mela, decorato con zucchero.

90 g 50 pz
34000764

180°-190° 25'-30'



... una deliziosa idea in più!



DA AMBROGINA A...

I TURBANTINI
alla crema e fragole



PROVIAMO A FARLI IN 4 MOSSE



1 *Taglia a metà l'Ambrogina e metti i pezzi sulla teglia*



2 *Decora con zucchero a velo e cuoci*



3 *Al centro dei "Turbantini" crea un buco*



4 *Completa con crema e fragole a pezzi*

PROVA I TURBANTINI ANCHE CON:

- *Confettura di fichi e scaglette di cioccolato*
- *Bagna leggera al rum e crema pasticcera*



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
GHIACCIOLI			
31015399	GHIACCIOLÌ Senza Glutine (Menta, Cola, Limone, Arancia, Amarena)	50	70
31023218	GHIACCIOLÌ Senza Glutine NOVITÀ NUOVA RICETTA con più succo di frutta (Ananas, Mirtillo, Arancia, Limone, Amarena)	50	65
31022435	PIRULO COOL LIMONE Senza Glutine Nuovo codice	24	100
31020917	PIRULO COOL COLA Senza Glutine	24	100
31014203	PIRULO TROPICAL Senza Glutine	20	80
31015600	PIRULO FANTASMIKOS Senza Glutine	18	80
31022815	PIRULO WATERMELON Senza Glutine Nuovo codice	36	67
31023012	PIRULO FRUTTI Senza Glutine Nuovo codice	20	64
31020992	PIRULO OCEAN ADVENTURE Senza Glutine	36	52
31023192	PIRULO KAKTUS Senza Glutine NOVITÀ	36	48
STECCHI			
31013003	MOTTARELLO Senza Glutine	36	48
31013132	LIQUÌ	30	78
31022921	HELLO KITTY con Gadget Senza Glutine Nuovo codice	21	60
31015584	SUPER CONCERTINO Nuovo codice	24	70
31017411	SMARTIES POP UP VANIGLIA	20	52
CONI			
31022948	CONO LA CREMERIA FIORDILATTE SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE Nuovo codice	24	72
31022976	CONO KIT KAT Nuovo codice	24	68
31023141	SMARTIES FUN CONE RENOVATION	24	39
31020712	EXTREME PANNA	24	78
31020709	EXTREME MAXICONO VARIEGATO CACAO	20	90
31020708	EXTREME MAXICONO VARIEGATO AMARENA	20	94
31023114	MAXIBON CONO DI CROCCANTE BISCOTTO NOCCIOLA NOVITÀ	16	71
31023113	MAXIBON CONO DI CROCCANTE BISCOTTO VANIGLIA E CARMELLO NOVITÀ	16	71



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
BISCOTTI			
31020979	MAXIBON CLASSICO	24	96
31022533	MAXIBON CLASSICO CODICE CONCORSO PLAYSTATION (1)	24	96
31022545	MAXIBON COOKIE CHOCO CHIPS Nuovo codice	24	90
31022543	MAXIBON WAFFLE BLONDE CARAMEL Nuovo codice	24	90
31022541	MAXIBON MOKACCINO CRUNCHY Nuovo codice	24	90
31022482	MAXIBON CHOCO BROWNIE NOVITÀ	24	93
31022965	FORTUNELLO Nuovo codice	24	78
COPPE			
31022859	COPPA SORPRESA SMARTIES Con Gadget Nuovo codice	16	50
31022773	COPPA DEL NONNO CAFFÈ Senza Glutine - Con coppetta sostenibile Nuovo codice	20	65
31022916	COPPA DEL NONNO MACCHIATO AL CARAMELLO Con coppetta sostenibile Edizione Speciale Nuovo codice	20	68
31018149	COPPA LA CREMERIA FIORDILATTE Senza Lattosio, Senza Glutine, Con Aromi Naturali, No Coloranti	16	84
31018150	COPPA LA CREMERIA SPAGNOLA Con latte fresco Italiano, Senza Glutine, Con Aromi Naturali, No Coloranti	16	97
31020960	COPPA CAMPIONI Senza Glutine	32	50
31022547	MAXIBON POPS Pack riciclabile nella carta Nuovo codice	12	70

(1) Concorso PlayStation valido dal 1° Aprile al 31 Agosto 2023



DATI TECNICI *Mantecato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	LITRI PER U.d.V.	PESO (g)
LE VASCHE				
31012802	CACAO	1	3,82	2.100
31012794	CREMA	1	3,82	2.100
31012798	FRAGOLA	1	3,82	2.100
31012797	LIMONE BASE PER DESSERT	1	3,82	2.600
31012801	LIMONE PER RISTORANTI	1	3,82	2.600
31012793	NOCCIOLA	1	3,82	2.100
31012803	VANIGLIA	1	3,82	2.100
LE VASCHE IN ESCLUSIVA				
31015862	KIT KAT®	1	4,40	2.715
31022842	SMARTIES® Nuovo codice	1	4,40	2.715
31019660	NUVOLA BLU	1	4,40	2.715
31022924	OREO Nuovo codice	1	5,00	2.942



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
STECCHI			
31023061	NUII CARMELLO SALATO E NOCI MACADAMIA AUSTRALIANE Nuovo codice	20	68
31021410	NUII VANIGLIA DI JAVA E MANDORLE	20	67
31021318	NUII CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE E VANIGLIA DI JAVA	20	67
31020873	NUII NEW YORK COOKIES E PANNA	20	67
31022812	NUII PANNA E PISTACCHI DELL'ANATOLIA Nuovo codice	20	71
31022811	NUII CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE TOSTATE ITALIANE NOVITÀ	20	68



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
BISCOTTI			
31017408	OREO	24	80



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	VOLUME PORZIONE (ml)
31012683	GRAN CREMA BUSTA CAFFÈ 2x2900ml	2	2.900
31012682	GRAN CREMA BUSTA LIMONE 2x2900ml	2	2.900



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
34000806	Nescafé® TUNDRA™ ESPRESSO	12	140
34000805	Nescafé® TUNDRA™ CAPPUCCINO	12	140



LA TRADIZIONE DEL GELATO

DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
TAVOLO			
31012987	TARTUFO CIOCCOLATO E CREMA	12	80
31012986	TARTUFO PANNA E CAFFÈ	12	80
34000800	COCCO	8	80
34000801	SORBETTO DI LIMONE	8	40
31011597	TENTAZIONI TIRAMISÙ VETRO	6	80
34001420	TENTAZIONI CREMA E AMARENA VETRO	6	80
34000715	TENTAZIONI PANNA E CIOCCOLATO VETRO	6	80
34000810	TENTAZIONI LIMONCELLO VETRO	6	80
34000752	SEMIFREDDO AL TORRONCINO	12	90
PASSEGGIO			
31021627	FROLLINO	16	79
31013141	MORETTO	22	70
31013142	NEVELATTE®	22	56
DESSERT			
31008957	TRANCIO LE NOIR FONDENTE E CAFFÈ	1	400
31008958	TRANCIO COCCO	1	400
31020989	TRANCIO NUVOLA VANIGLIA E CACAO	1	320
34000777	TORTA SAINT HONORÈ	1	770

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	LITRI PER U.d.V.	PESO (g)
LE VASCHE				
31022840	SORBETTO FONDENTE EXTRA 70% con Cioccolato Perugina® Nuovo codice	1	4,400	2.900
31022841	BACIO® Nuovo codice	1	4,400	2.715
31015843	CIOCCOLATO con Cioccolato Perugina®	1	4,400	2.715
31022839	COCCO Nuovo codice	1	4,400	2.715
31015828	CREMA ALL'UOVO	1	4,400	2.715
31022809	CREMA CROCCANTE DELLA NONNA NOVITÀ	1	4,400	2.517
31015845	FRAGOLA	1	4,400	2.900
31015864	LIMONE DI SICILIA	1	4,400	2.900
31015870	NOCCIOLA	1	4,400	2.715
31015873	FIORDILATTE	1	4,400	2.715
31015846	PISTACCHIO DI SICILIA	1	4,400	2.715
31015860	SPAGNOLA	1	4,400	2.715
31015840	STRACCIATELLA con scaglie di Cioccolato da Cacao Arriba dell'Ecuador	1	4,400	2.715
31007403	TIRAMISÙ AL MASCARPONE	1	4,400	2.900
31015871	TORRONITA®	1	4,400	2.715
31015841	VANIGLIA NATURALE DELLE ISOLE BOURBON	1	4,400	2.715
31019664	YOGURT	1	4,400	2.715
31019665	GRAN MALAGA	1	4,400	2.715
31015857	CARAMELLO SALATO	1	4,400	2.715
31015868	BISCOTTO	1	4,400	2.715
31015837	CAFFÈ	1	4,400	2.610
31019662	MANGO	1	4,400	2.910
31019661	YOGURT FRUTTI DI BOSCO	1	4,400	2.772
LE MINIVASCHE				
31022843	CIOCCOLATO con Cioccolato Perugina® Nuovo codice	1	2,035	1.250
31018124	CIOCCOLATO BIANCO	1	2,035	1.250
31018118	CREMA GRAN SOIRÉE	1	2,035	1.250
31021932	FRAGOLA	1	2,035	1.345
31018121	FRUTTI DI BOSCO	1	2,035	1.345
31021933	NOCCIOLA	1	2,035	1.250
31022844	FIORDILATTE Nuovo codice	1	2,035	1.250
31018109	PESCA	1	2,035	1.345
31022845	MELONE Nuovo codice	1	2,035	1.345
31018125	SPAGNOLA	1	2,035	1.250
31018110	MENTA E CIOCCOLATO	1	2,035	1.250
31021934	LIMONE DI SICILIA	1	2,035	1.345

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO g/pezzo	PEZZI per U.d.V.	TEMP. forno ventilato	TEMPI in minuti
LE PLUS					
34000847	CORNETTO PLUS VUOTO DECORATO	72	55	160°-170°	24 - 27
34000815	CORNETTO PLUS VUOTO	72	55	160°-170°	24 - 27
34000836	CORNETTO PLUS ALBICOCCA	87	55	160°-170°	24 - 27
34000818	CORNETTO PLUS CREMA	87	55	160°-170°	24 - 27
34001426	CORNETTO PLUS CACAO	87	55	160°-170°	24 - 27
34001897	CORNETTO PLUS NOCCIOLA	87	55	160°-170°	24 - 27
34001898	CORNETTO PLUS FRUTTI DI BOSCO	87	55	160°-170°	24 - 27
34000844	CORNETTO MAXI PLUS ALBICOCCA	100	45	160°-170°	26 - 28
34000816	CORNETTO MAXI PLUS NOCCIOLA	100	45	160°-170°	26 - 28
34000826	CORNETTO MAXI PLUS CREMA	100	45	160°-170°	26 - 28
34001870	CORNETTO MAXI PLUS CREMA E AMARENA	100	45	160°-170°	26 - 28
LE GRAN BRIOCHE					
34000869	GRAN BRIOCHE VUOTA GLASSATA	75	50	160°-170°	26 - 30
34000870	GRAN BRIOCHE VUOTA	75	50	160°-170°	26 - 30
34000871	GRAN BRIOCHE ALBICOCCA	90	50	160°-170°	26 - 30
34000872	GRAN BRIOCHE CREMA	90	50	160°-170°	26 - 30
34000873	GRAN BRIOCHE NOCCIOLA	90	50	160°-170°	26 - 30
LE TRADIZIONALI					
34001893	CORNETTO VUOTO GLASSATO 50g	50	90	160°-170°	18 - 24
34000682	CORNETTO VUOTO	70	55	160°-170°	26 - 30
34000696	CORNETTO ALBICOCCA	75	55	160°-170°	26 - 30
34000712	CORNETTO CREMA	75	55	160°-170°	26 - 30
34000690	CORNETTO NOCCIOLA	75	55	160°-170°	26 - 30
LE VEGANE					
34000735	CORNETTO VEGANO VUOTO	68	40	160°-170°	26 - 30
34000706	CORNETTO VEGANO ALBICOCCA	85	40	160°-170°	26 - 30
34001857	CORNETTO VEGANO AI 5 CEREALI E MIRTILLI ROSSI	90	40	160°-170°	26 - 30
34002186	CORNETTO VEGANO AGRUMI E CAROTE	85	40	160°-170°	26 - 30
LE RUSTICHE					
34000732	CORNETTO CEREALI E MIELE	80	55	160°-170°	26 - 30
34000718	CORNETTO FARINA DI FARRO INTEGRALE E FRUTTI DI BOSCO	77	55	160°-170°	26 - 30
34002171	CORNETTO MULTICEREALI VUOTO	70	52	160°-170°	24 - 27
DEDICATI A TE					
34002180	CORNETTO VUOTO Senza Glutine e Lattosio	100	10		 750 W 45"
34002179	MIX CORNETTI ALBICOCCA E CACAO E NOCCIOLE Senza Glutine e Lattosio	100	5+5		 750 W 45"

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PESO g/pezzo	PEZZI per U.d.V.	TEMP. forno ventilato	TEMPI in minuti
LE SPECIALITÀ					
34000877	FAGOTTO CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE	80	45	160°-170°	24 - 27
34001850	CANNOLO CACAO E NOCCIOLE	79	50	160°-170°	22 - 25
34002184	AMBROGINA	80	45	160°-170°	20 - 25
34000713	MAXI BRIOCHE VUOTA GLASSATA 90g	90	45	160°-170°	26 - 30
34000794	CORNETTO MANDORLE	88	55	160°-170°	26 - 30
34000716	CORNETTO SALATO	60	60	160°-170°	26 - 30
34000747	MAXI CIAMBELLA	93	26		
34000784	CIAMBELLA	49	40		
34000734	KRAPFEN VUOTO	55	36		
34000740	KRAPFEN CREMA	75	36		
34000729	MINI KRAPFEN CREMA	Peso confezione 3kg			
34001860	DONUT MIX	66*	48		
34000775	MUFFIN NOCCIOLA	90	20		
34000795	MUFFIN CIOCCOLATO BIANCO	90	20		
LA CROISSANTERIE					
34001427	CROISSANT BURRO VUOTO	80	45	170°-180°	20 - 25
34000769	CROISSANT BURRO ALBICOCCA	90	48	170°-180°	20 - 25
34000684	CROISSANT BURRO CREMA	90	48	170°-180°	20 - 25
34000759	CROISSANT BURRO CIOCCOLATO E NOCCIOLE	90	48	170°-180°	20 - 25
34000685	FAGOTTO CIOCCOLATO	75	60	170°-180°	20 - 25
34000758	GIRUVETTA	100	45	170°-180°	20 - 25
34000745	TRECCIA NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO	95	48	170°-180°	18 - 20
34000761	TRECCINA CREMA E GOCCE DI CIOCCOLATO	100	60	170°-180°	20 - 25
34002181	CORNETTI ASSORTITI 40g	40	120	170°-180°	20 - 25
34001428	MINI CROISSANT BURRO VUOTO	25	160	170°-180°	15 - 18
34001957	MINI MIX ASSORTITO	4,2 kg**	160	170°-180°	15 - 18
LE PASTESFOGLIE					
34002188	CONCHIGLIA EXTRA NOCCIOLA	85	50	180°-190°	25 - 30
34002187	CONCHIGLIA EXTRA LATTE E PANNA	85	50	180°-190°	25 - 30
34001853	INTRECCIO BICOLORE FRUTTI DI BOSCO	90	50	180°-190°	25 - 30
34001855	INTRECCIO BICOLORE CACAO E NOCCIOLE	90	50	180°-190°	25 - 30
34001854	SFOGLIATINA ALLA CREMA	80	50	180°-190°	25 - 30
34000708	STRUDEL ALLE MELE	75	55	180°-190°	25 - 30
34000764	DELIZIA ALLE MELE	90	50	180°-190°	25 - 30

* peso medio

** peso confezione

FR



FRONERI

Numero Verde
800 44 33 11

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

TIMBRO DEL CONCESSIONARIO DI ZONA



Nuii® è un marchio registrato di Froneri International Ltd / Nuii® Reg. Trade mark of Froneri International Ltd
Oreo è un marchio di Mondelez International Group usato in licenza / Oreo is a trademark of the Mondelez International group used under license
Gelati Motta®, Kit Kat®, Maxibon®, Coppa del Nonno®, Extreme®, Pirulo®, Fantasmikos®, Smarties®, La Cremeria®, Mottarello®, Super Concertino®, Coppa dei Campioni®, Fortunel'ò®, Liqui®, Antica Gelateria del Corso®, Nevelatte®, Nescafé®, Tundra®, Alemagna® sono marchi di Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, usati in licenza / are trademarks of Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, used under licence