



SINCE 2014

Katalog
2025

Gelato

Unsere Philosophie: Unsere Glacé wird mit viel Liebe und Traditionsbewusstsein von Hand gemacht. Das sieht man nicht nur - man schmeckt es auch!



Die frischen Zutaten wie Milch, Rahm und weitere Zutaten, die für einen guten Geschmack und Top Qualität nötig sind, selektieren wir persönlich.

Wir achten auf einen hohen Anteil von 60 bis 65% frischer Milch und Rahm beim Milcheis. Diese Zutaten liefern uns vorzugsweise regionale Erzeuger.

Unser Gelato wird in Handarbeit, ohne künstliche Zusätze, nach gesetzlichen Normen hergestellt und regelmäßig von chemischen Laboren kontrolliert und analysiert.

GENTILE steht für gewohnt gute Qualität und zufriedene Kunden.



Vanille Pur

Premium



Stracciatella



Baileys

Gelato



Nociola



Cioccolato



Amarena



Rosche



Pistacchio Puro
Premium



Sette Veli
Premium



Cocco



Joghurt Mango
Ananas



Mocca

Gelato



Joghurt



Unicorno

Premium



Snickers



Caramello



Fior di latte



Ciocco - Menta



Puffo



Bueno



Raffaello

Gelato



Tiramisú



Cookies



Oreo



Joghurt Pesca
Arancia



Lotus Biscotto

Premium



Espresso Ciocco



Zuppa Inglese

Premium



Malaga



Ricotta e Pere

Premium

Sorbetto

Nicht nur im Sommer erfrischt der Genuss unserer Sorbetvielfalt.

Bei der Herstellung unseres Fruchtsorbets achten wir auf einen hohen Fruchtanteil von 30 bis 35%. Diese Zutaten liefern uns vorzugsweise regionale Erzeuger. Das GENTILE Eissortiment lässt die Herzen Ihrer Kunden höher schlagen.

Alle Gentile Fruchtsorbetsorten sind laktose- und glutenfrei.



Mango



Melone



Lampone

Sorbetto



Ciocco Fondente



Frutti di Bosco



Maracuja



Banana



Fragola



Limone



Limone-Basilico e
Fragolino



Mirtillo



Pesca

Zusammenarbeit und Verfügbarkeit von Vitrinen für Gelato und Sorbet

Wir stehen zur Verfügung, um Ihre individuellen Anforderungen zu besprechen und Ihnen nach Absprache die passenden Lösungen anzubieten. Unser Team ist bestrebt, Ihren Anforderungen gerecht zu werden und gemeinsam eine erfolgreiche Partnerschaft aufzubauen.

Verkaufsvitrinen für Gelato und Sorbet von 6 bis 10 Sorten werden Ohne zusätzliche Kosten zu Verfügung gestellt.



Tartufi di Pizzo



-Incartati singoli in Kartoni da 10 Pezzi

-Einzeln verpackt in Kartons zu 10 Stück



Classico

130g - 10Stk Karton



Pistacchio

130g - 10Stk Karton



Nocciola

130g - 10Stk Karton



Bianco

130g - 10Stk Karton



Fichi e Noci

130g - 10Stk Karton



Limone

130g - 10Stk Karton

Bidontypen

Unsere Bidon - Typen in verschiedenen Größen!

In folgenden verschiedenen Eisbinden können Sie unsere Eissorten beziehen. Beispielhaft haben wir Ihnen hier die unterschiedlichen Größen und Materialien dargestellt.

Unsere verschiedenen Sorten bieten für jeden Anlass das passende Angebot!

**Eisbinde 2,5l glatt gestrichen
im Kunststoff-Behälter
Immer nur als Paar (2 Stück) bestellbar.**



**Eisbinde 6l dekoriert
im Edelstahl-Behälter.**

**Eisbinde 10l dekoriert
im Edelstahl-Behälter.**





Partner



Prodotti da Forno

Prima Colazione



Cornetto Vuoto

75gr / 53 Pz
170°-180° 20-25min



Cornetto Burro

80gr / 54 Pz
170°-180° 20-25min



Cornetto Ischia

95gr / 40 Pz
160°-165° 20-25min



Cornetto Cereali

80gr / 54 Pz
170°-180° 20-25min



Cornetto Mandorla

90gr / 32 Pz
170°-180° 20-25min



Melina

110gr / 45 Pz
170°-180° 20-25min



Albicocca

90gr / 56Pz
170°-180° 20-25min



Crema

90gr / 56 Pz
170°-180° 20-25min



Gianduia

90gr / 56 Pz
170°-180° 20-25min



Prodotti da Forno

Prima Colazione



Sfogliatella

110gr / 75Pz
180°-200° 30-35min



Treccia Pecan

100gr / 60Pz
160°-170° 20-25min



Sfoglia Romana

90gr / 45Pz
160°-170° 20-25min



Pastierina

100gr / 24Pz
8-10h



Bombolone Vuoto

60gr / 24Pz
90-120min



Ciambella

100gr / 30Pz
90-120min



Prodotti da Forno

Salati

- Arancino
- Crocche
- Frittatina
- Mozzarella Panata
- Polpetta di Melanzane

Fritto Misto

25-35gr / 5Kg
180°-190° 4-8min 

Intriccio

30gr / 3Kg
180°-200° 6-8min 

Pizzetta Sfoglia

25gr / 5Kg
180°-200° 6-8min 



Wurstel



Peperoni



Acciughe



Funghi



Cipolline



Olive

Salatini

22gr / 3Kg
180°-200° 6-8min 



Pinsa Romana

Tonda

265gr / 12Pz
220°-230° 5-7min 



Pinsa Romana

Ovale

235gr / 20Pz
220°-230° 5-7min 



Ciabattina

100gr / 30Pz
180°-190° 4-8min 

Mono Dessert



CIOCCOLATO E ARACHIDI

codice articolo
CA01006

110 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Morbido fondo di brownies farcito con ganache al cioccolato e delicato inserto al caramello e arachidi, ricoperto da cioccolato al latte e granella di nocciole.



CIOCCOLATO E LAMPONI

codice articolo

CA01023

105 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Mousse al cioccolato con gelée ai lamponi, su biscotto al cacao.



IL PIACERE

codice articolo

CA01099

105 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Base di palet con cioccolato e corn flakes, farcito con cremoso alla Nocciola e Namelaka al cioccolato al latte. Ricoperto di cioccolato fondente e granella di Nocciole.



PISTACCHIO E LAMPONE:

codice articolo

CA01117

100 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Crumble e bisquit alle mandorle come fondo per una ganache montata al pistacchio con un cuore di gelée al lampone.



MANGO E PASSION FRUIT

codice articolo

CA01022

110 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Biscotto al cocco, farcito con semifreddo al mango e cuore di cremoso al passion fruit.



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

codice articolo

CA01069

100 gr.



8Stk - Karton
120-160min

Classico tiramisù con mascarpone fresco e biscotti savoiardi bagnati con caffè.



VANIGLIA E FRUTTI ESOTICI

codice articolo

CA01118

110 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Fondo di crumble al cocco e ganache montata alla vaniglia bourbon accompagnati da un cremoso esotico e un bisquit alla panna.



MIA TUSCIA

codice articolo

CA01116

100 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Fondo di crumble al cacao e bisquit alla nocciola con ganache montata e pralinato di nocciole della Tuscia.



CASSATA SICILIANA

codice articolo

CA01085

120 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Classica cassata siciliana, con ricotta di pecora fresca, gocce di cioccolato e frutta candita.

Mono Dessert



MOUSSE YOGURT PISTACCHIO ARANCIO

codice articolo

CA01108

100 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Morbido bisquit alla panna, mousse allo yogurt e tenero inserto all'arancia e al pistacchio.



DELIZIA AL LIMONE

codice articolo

CA01072

110 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Soffice pan di spagna, farcito e decorato con crema al limone.



CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO

codice articolo

CA01035

100 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Gustoso semifreddo dalle note inconfondibili di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco.



L'INNOCENTE

codice articolo

CA01098

105 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Base di palet con cioccolato e corn flakes, crema Cheesecake e caramello, ricoperto con cioccolato al latte e granella di Nocciole.



CHOCONUT

codice articolo

CA01073

95 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Un croccante biscotto al cacao e nocciola, due strati di mousse al cioccolato e nocciola, ricoperte da glassa alla gianduia.



FORESTA NERA

codice articolo

CA01145

110 gr.



9Stk - Karton
120-160min

Fondo di crumble al cacao, cremoso al cioccolato bianco, arricchito da frutti rossi poché, una glassa al mirtillo e un morbido bisquit al cioccolato.



Mono Dessert



Profitterol Nero

110gr / 12Pz
120-180min



Babá Rum

110gr / 12Pz
120-180min



Babá Rum e Crema

150gr / 12Pz
120-180min



Brioche Gelato

100gr / 30Pz
30-35min



Zeppola alla Crema

110gr / 12Pz
120-180min



Cuore Caldo

110gr / 12Pz
750W 45-50sec



Torta Pretagliata

Choconut

1200gr / 12Pz
3-10h



Torta Pretagliata

Cheesecake Bosco

1500gr / 12Pz
8-10h



Torta Pretagliata

Mela / Apfel

1200gr / 12Pz
8-10h



Torte



Torta Pretagliata

Bavarese Arancia

1300gr / 12Pz
8-10h



Torta Pretagliata

Della Nonna

1450gr / 12Pz
8-10h



Torta Pretagliata

Bavarese Fragola

1200gr / 12Pz
8-10h



Torta Pretagliata

Mousse Limone

1000gr / 12Pz
8-10h



Torta Intera

Foresta Nera

1300gr / 1Pz
8-10h



Torta Intera

Ricotta e Pistacchio

1200gr / 1Pz
8-10h



Torta Intera

Pastiera

1450gr / 1Pz
8-10h



Torta Gelato

Torrone

1200gr / 1Pz



Tartufo Gelato

Classico

1500gr / 1Pz

Pasticceria Mignon



Roullé Pistacchio

25-35gr / 48pz
120-180min



Bigné Nocciola

25-35gr / 35pz
120-180min



Bigné Crema

25-35gr / 35pz
120-180min



Bigné Cioccolato

25-35gr / 35pz
120-180min



Bigné Caffé

25-35gr / 35pz
120-180min



Baba Rum

30-40gr / 30pz
120-180min



Bigné Limone

25-35gr / 35pz
120-180min



Bigné Pistacchio

25-35gr / 35pz
120-180min



Savaré Crema

30-40gr / 35pz
120-180min



Pasticceria Mignon



Cubotto Cheesecake

25-35gr / 36pz
120-180min



Zeppolina

25-35gr / 30pz
120-180min



Bigné Zuppa

25-35gr / 35pz
120-180min



Bigné Caramello

25-35gr / 35pz
120-180min



Cannolo Mignon

25-35gr / 3Kg
Karton



Cannolo Medio

25-35gr / 100pz
Karton



Tartalletta

25-35gr / 250pz
Karton



Cannolo Sfoglia

25-35gr / 250pz
Karton



Ricotta di Pecora

3-3,5Kg / 1Eimer
120-180min



Creme & Dosatori



Crema Pasticcera

2Kg Dose



Crema Pistacchio

2Kg Dose



Nocciolata

2Kg Dose



Kinder Bueno

2Kg Dose



Caramello Salato

2Kg Dose



Ciocco Bianco

2Kg Dose



Ciocco Crunchy

2Kg Dose



Ciocco Biscuits

2Kg Dose



Albicocca

2Kg Dose



Frutti di Bosco

2Kg Dose



Arancia

2Kg Dose



Dispenser

1Stk Karton

Decorazioni



**Granella
Ciocco Bianco**

1Kg / 1 Beutel



**Granella
Cioccolato**

1Kg / 1 Beutel



**Granella
Nocciola**

1Kg / 1 Beutel



**Granella
Pistacchio**

1Kg / 1 Beutel



**Nocciole
Intere**

1Kg / 1 Beutel



**Frutto Amarena
in Secchio**

3Kg / 1 Eimer



**Mini Bunte
Schokolinsen**

1Kg / 1 Beutel



Cialde / Waffeln



50 Ø H: 160mm

Cono 1 Pallina

Bordo ondulato
400 Stück / 1 Karton 



67 Ø H: 170mm

Cono Jumbo

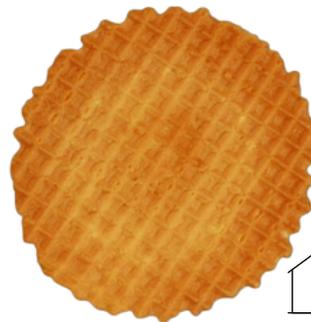
Bordo ondulato
180 Stück / 1 Karton 



52 Ø H: 160mm

Cono 2 Palline

Bordodritto
375 Stück / 1 Karton 



Rotondo

Waffel
1000 Stück / 1 Karton 



60 Ø H: 180mm

Cono 2-3 Palline

Bordo dritto
224 Stück / 1 Karton 



Hohlhippen

Waffel
250 Stück / 1 Karton 

Topping

<u>Sorte</u>	<u>KG</u>	<u>Flasche</u>
• Amarena	1	1
• Mango	1	1
• Erdbeere	1	1
• Pistacchio	1	1
• Waldbeere	1	1
• Haselnuss	1	1
• Karamell	1	1
• Kaffee	1	1
• Schokolade	1	1
• Nocciolata	1	1

Zubehör



Coppa 1 Pallina

**90cc / 57Stk
Beutel**



Coppa 2-3 Palline

**170cc / 56Stk
Beutel**



Coppa 3-5 Palline

**250cc / 54Stk
Beutel**



Termo Box

**500cc / 10Stk
Beutel**



Termo Box

**750cc / 10Stk
Beutel**



Termo Box

**1000cc / 10Stk
Beutel**



Löffel 9,5cm

**1Kg / 1Stk
Beutel**



Servietten

**300 Stk
Packung**



Portionierer

∅24mm / 1 Stück

Referenzen

Sie suchen einen zuverlässigen und kompetenten Partner für den Bereich Gelati und Süßgebäck?

Bei uns sind Sie genau richtig

Überzeugen Sie sich selbst. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.



Konditionen

Jetzt mit Gentile Gelato, Sorbet und Süßgebäck in der Gastronomie durchstarten!

Ob als Basis für eigene Dessert-kreationen, zum Anbieten von Eiskugeln in der Show-Vitrine oder im

To-Go-Becher für den Mitnahmeverkauf.

Es gibt verschiedene Wege mit Gentile Gelato, Sorbet und Süßgebäck den Umsatz zu steigern.

Unsere Fachspezialisten besuchen und beraten Sie gerne hinsichtlich Lagerung, Präsentation und Verkauf.

Bei Interesse, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Auszug aus unseren AGB's

Lieferung und Versand

- in der deutschen Schweiz zzgl. Speditions-/Portokosten

Lieferung

- Bis 100 Km Lieferung frei Haus
- Ab 101 Km Lieferung einmal pro Woche frei Haus
- Ab 200 Km Lieferung per Spedition

Abholung in unserem Lager

- Montag bis Freitag von 9:00 bis 17:00 Uhr
- Samstag von 9:00 bis 13:00 Uhr

Eigentumsvorbehalt

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

Zahlungsarten

- Bar bei Lieferung
- Einzugsermächtigung
- Überweisung

Zahlungskonditionen

- Bis 10 Tage - 2% Skonto
- Bis 30 Tage - rein netto

Reklamation

Reklamationen müssen schriftlich erfolgen
Die gelieferte Ware ist bei Anlieferung mit unserem Lieferanten zu kontrollieren
Alle Preis zzgl. Umsatzsteuer
Änderungen und Irrtümer vorbehalten



GENTILE

GELATO
ARTIGIANALE



& DOLCIARIA

GELATO - AMORE PASSIONE

Eis Gentile Schweiz GmbH
Neudörflingerstr. 7
8239 Dörflingen

Tel: +41 (0) 52 654 15 55
Mobil: +41 (0) 79 157 63 49
Email: info@eisgentile.ch

Web: eis-gentile-schweiz.com

gentile_eis_schweiz



Eis Gentile Schweiz