

**Katalog
2025**



SINCE 2014

 *Sweet menu*
1. Cakes
2. Ice cream
3. Sweets
Desserts



Contenuto

Inhalt

- **Gelati**
Glacé, Speiseeis, Ice Cream
- **Sorbetti**
Sorbets
- **Tartufi**
Portionné Glacé, Portioniertes Eis, Portionnés Ice Cream
- **Prima Colazione**
Petit-Déjeuner, Frühstück, Breakfast
- **Mono Dolci**
Mono Dessert
- **Torte**
Gateaux, Torten, Cakes
- **Pasticceria Mignon**
Pâtisserie, Konditorei, Pastry
- **Semilavorati**
Produits semi-finis, halbfertiges Gebäck, semi-finished products
- **Frutta Secca & Deco**
Fruits secs, Trockenfrüchte, Dried Fruit
- **Preparati e Crema per Pasticceria**
Préparations et crème, Zubereitungen und Cremes, Preparations and Cream
- **Cialde**
Gaufres, Waffeln, Waffles
- **Salse dolci**
Topping, Garniture, Süsse Sossen
- **Fritti e Pane da Forno**
Aliments frits et pain cuit au four, Frittierte Speisen und gebackenes Brot,
Fried foods and baked bread
- **Confezione**
Conditionnement, Verpackung, Packaging



Gelato



Glacé, Speiseeis, Ice Cream

Unsere Philosophie: Unser Gelato 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.

Gelato

Glacé, Speiseeis, Ice Cream

Verpackungseinheit



2,5lt. / 6lt.

Vaniglia Pura **PREMIUM**

Milcheis mit reiner Vanille-Vanille Pur



Fior di Latte

Milch- und Sahneeis



Stracciatella

Milcheis mit Stracciatella-Schokoladenflocken



Ciocco Menta

Milcheis mit Minzpaste und Schokoladenstückchen



Cioccolato

Milcheis mit Schokoladengeschmack und Kakaopulver



Puffo / Blu

Milcheis mit blauer Lebensmittelfarbe



Nocciola

Milcheis mit Haselnusspaste, Haselnussgeschmack



Bueno

Milcheis mit weißer Haselnuss und Bueno Waffel



Amarena

Milcheis mit Kirschen, Amarena-Geschmack



Raffaello

Milcheis mit Kokosnusspaste, Mandeln und Kokosraspel



Pistacchio Puro **PREMIUM**

Milcheis mit reinem Pistaziengeschmack



Tiramisu

Milcheis mit Mascarpone, Kaffee und Kakaopulver



Rosche

Milcheis mit Haselnüsse, Gianduja (Rosche-Geschmack)



Cookies

Milcheis mit Keksteig, Schokolade und Keksen



Noce di Cocco

Milcheis mit Kokospaste



Oreo

Milcheis mit Oreo-Paste und Oreo-Keksen



Joghurt Mango-Ananas

Milcheis mit Joghurt, verfeinert mit Ananas und Mango



Zuppa Inglese **Premium**

Milcheis mit Alchermes, Biskuitkuchen und Schokolade



Mokka-Caffé

Milcheis mit reinem Kaffeegeschmack



Pistacchio Lamp **Premium**

Milcheis mit reinen Pistazien verfeinert mit Himbeere



Joghurt Natur

Milcheis mit Joghurt Pur Joghurt-Geschmack



Caramello

Milcheis mit Karamellpaste-Karamell-Geschmack



Unicorno

Milcheis mit blauer und rosa Lebensmittelfarbe



Snickers

Milcheis mit Erdnusspaste, Schokolade und Erdnüssen





Sorbetti

Sorbets



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.

Sorbetti

Sorbets

Verpackungseinheit



2,5lt. / 6lt.

Mango

Wassersorbet mit 30-35 % Mangomark



Melone

Wassersorbet mit 30-35 % Melonenmark



Lampome

Wassersorbet mit 30-35 % Himbeermark



Frutti di Bosco

Wassersorbet mit 30-35 % Waldbeeren



Cioccolato Fondente

Wassersorbet mit 100 % Kakaopulver



Maracuja

Wassersorbet mit 30-35 % Maracujasaft



Banana

Wassersorbet mit 30-35 % Bananen



Fragola

Wassersorbet mit 30-35 % Erdbeeren



Limone

Wassersorbet mit 30-35 % Zitronensaft



Caprese Premium 5lt.

Wassersorbet mit 50 % Zitronenmak verfeinert mit Erdbeere und Basilikum



Melograno PREMIUM

Wassersorbet mit Granatapfelsaft



Mirtillo

Wassersorbet mit 30-35 % Blaubeermark



Speciali

Spécial, Besonderes, Specials

Verpackungseinheit



5lt.

Amalfi Selezione Oro

Milcheis mit Zitronencreme und Zitronenkeksen



Sardegna Selezione Oro

Milcheis mit Ricotta-creme, Myrte und Honig



Sicilia Selezione Oro

Milcheis mit Zitrone, Zimt und gehackten Pistazien



Dubi Dabi Selezione Oro

Milcheis mit Kakao, Pistaziencreme und Kataifi



Pistacchioso Selezione Oro

Milcheis mit Pistazienpaste, Pistaziencreme und Pistazien



Pinguino Selezione Oro

Milcheis mit Sahne und dunkler Haselnusscreme



Tipi di Bidon

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.**



Cooperazione

Zusammenarbeit, Coopération

Italiano:

Siamo a disposizione per discutere le vostre esigenze individuali e offrirvi le soluzioni adeguate previa consultazione. Il nostro team si impegna a soddisfare le vostre esigenze e a costruire insieme una partnership di successo.

Français:

Nous sommes disponibles pour discuter de vos besoins individuels et vous proposer les solutions appropriées après consultation. Notre équipe s'engage à répondre à vos besoins et à construire ensemble un partenariat fructueux.

Deutsch:

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.

English:

We are available to discuss your individual requirements and offer you the appropriate solutions after consultation. Our team is committed to meeting your needs and building a successful partnership together.

Vetrine per gelato e sorbetto da 6 a 10 Gusti
Vengono fornite in comodato d'uso senza costi aggiuntivi.



Vitrines pour glaces et sorbets de
6 à 10 variétés sont proposées sans frais supplémentaires.

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



Display cases for gelato and sorbet from
6 to 10 varieties are provided at no additional cost.

Tartufo di Pizzo

- Incartati singoli in Kartoni da 10 Pezzi
- Einzeln verpackt in Kartons zu 10 Stück



Tartufo Classico

Eis mit Schokolade und Haselnuss
mit einem Herzen aus Schokoladencreme

130gr. 10Stk Karton



Tartufo Pistacchio

Pistazieneis mit einem Herz aus
Schlagsahne und Schokoladenstückchen

130gr. 10Stk Karton



Tartufo Nocciola

Haselnusseis mit Herz aus
Schlagsahne und Schokoladenstückchen

130gr. 10Stk Karton



Tartufo Bianco

Fior di Latte-Eis
mit einem Herzen aus Kaffeecreme

130gr. 10Stk Karton



Tartufo Fichi e Noce

Walnusseis
mit einem Herz aus Feigencreme

130gr. 10Stk Karton



Tartufo Limone

Zitronensorbet
mit einem Herz aus Zitronencreme

130gr. 10Stk Karton





Partner



printfab.ch

Griesser Kältetechnik GmbH



8460 Marthalen ZH

www.griesser-kaeltetechnik.ch

Prima Colazione

Petit-Déjeuner, Frühstück, Breakfast

Cornetto **Tre Marie**

Cornetto Vuoto Zuccherato
75gr. / 53pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Dorami**

Cornetto Vuoto al Burro
80gr. / 54pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Calise**

Cornetto Brioche e Sfoglia
95gr. / 40pz 160°-165° 20-25min



Cornetto **5 Lune**

Cornetto Vuoto ai 5 Cereali
80gr. / 54pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Pisti**

Cornetto Vuoto Bicolore
60gr. / 56pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Pinki**

Cornetto Vuoto Bicolore
60gr. / 56pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Marocco**

Cornetto Vuoto Bicolore
60gr. / 56pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Tre Marie**

Cornetto al Cioccolato
95gr. / 53pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Tre Marie**

Cornetto alla Crema
95gr. / 53pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Tre Marie**

Cornetto al Albicocca
95gr. / 53pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Almond**

Cornetto alle Mandorle
95gr. / 52pz 170°-180° 20-25min



Fagotto **Sicilia**

Fagotto al Pistacchio
90gr. / 40pz 170°-180° 20-25min



Lunotta **Ricotta**

Brioche con Crema ricotta
130gr. / 28pz 170°-180° 20-25min



Brioche **Sicilia**

Brioche cu tupp
100gr. / 30pz 60-150min



Sfoglia **Melina**

Pasta sfoglia ripiena con crema di mele e pezzi di mela
110gr. / 45pz 170°-180° 20-25min



Cornetto **Vegano**

Cornetto al cioccolato
80gr. / 56pz 170°-180° 20-25min



Panzerotto **Crema**

Pasta Frolla con Crema
70gr. / 55pz 165°-170° 18-20min



Panzerotto **Pisti**

Pasta Frolla con Crema Pistacchio
70gr. / 55pz 165°-170° 18-20min



Pasticciotto **Crema**

Pasta Frolla con Crema Pasticcera
120gr. / 30pz 170°-180° 20-25min



Treccia **Pecan**

Pasta Sfoglia con Crema di Noci Pecan
98gr. / 60pz 170°-180° 20-25min



Ciambella **Maxi**

Impasto fritto e zuccherato
100gr. / 30pz 90-120min



Bombolone

Impasto fritto e Zuccherato
60gr. / 24pz 90-120min



Pastierina

Pasta Frolla con Ricotta e Canditi
100gr. / 24pz 120-180min



Maritozzo Panna

Brioche con Panna e Crema
100gr. / 12pz 90-120min



Mono Dolci

Mono Dessert

Buccacciello *Amalfi*

Zitronencreme mit Zitronensauce
100gr. / 9pz



120-160min



Buccacciello *Core*

Chantilly-Creme mit Rum Baba
100gr. / 9pz



120-160min



Buccacciello *Cheesecake*

Käsekuchencreme mit Grambol und Beeren
100gr. / 9pz



120-160min



Cheesecake *Bosco*

Käsekuchencreme mit Crumble und Beeren
100gr. / 9pz



120-160min



Cheesecake *Neutra*

Käsekuchencreme
100gr. / 12pz



120-160min



Sfogliatella *Riccia*

Blätterteig mit Schmalz gefüllt mit Ricotta
110gr. / 75pz 180°-200° 30-35min



180°-200° 30-35min



Tortino *Ricotta e pere*

Ricotta-creme mit Birnenwürfeln
100gr. / 12pz



120-160min



Cuore *Caldo*

Lava-Kake mit Ciococream
100gr. / 12pz



45-50sec



Profitterol *Bianco*

Gefüllt mit Ciococream mit weisse Glassur
100gr. / 12pz



120-160min



Baba al *Rum*

In Rum getränkter Hefeteig
120gr. / 10pz



120-160min



Profitterol *Nero*

Gefüllt mit Ciococream mit Ciocco Glassur
100gr. / 12pz



120-160min



Baba con *Panna*

In Rum getränkter Hefeteig mit Sahne
130gr. / 12pz



120-160min



Delizia al *Limone*

Biskuitkuchen mit Zitronencreme
100gr. / 6pz



120-160min



Baba con *Crema*

In Rum getränkter Hefeteig mit Creme
130gr. / 12pz



120-160min



Delizia al *Pistacchio*

Biskuitkuchen mit Pistaziencreme
100gr. / 6pz



120-160min



Cremoso *Kinder Maxi*

Milch- und Schokoladencreme mit Kinder Riegel
125gr. / 8pz



120-160min



Tiramisu

Mascarponecreme mit Savoiard und Kaffee
100gr. / 12pz



120-160min



Cremoso *Kinder Bueno*

Weißer Haselnusscreme mit Kinder Bueno Riegel
125gr. / 8pz



120-160min



Torte

Gâteaux, Torten, Cakes

Cheesecake *Bosco*

Käsekuchencreme mit Beeren
1300gr. / intera



120-160min



Croconut *Rosche*

Gianduja- und Haselnusscreme
1100gr. / intera



120-160min



Pistacchio e *Ricotta*

Ricotta- und Pistaziencreme
1200gr. / intera



120-160min



Tre Ciok *Cremosa*

Schokoladencreme, Weiß, Milch und Dunkel
1200gr. / intera



120-160min



Cheesecake *Limone*

Käsekuchen mit Zitronensauce
1300gr. / intera



120-160min



Profitterol *Bianco*

Gefüllt mit Ciococream mit weisser Glassur
1200gr. / Intero



120-160min



Pasticceria Mignon

Pâtisserie, Konditorei, Pastry

Nuvolotta *Classica*

Ricotta- und Sahnefüllung
50-60gr. / 20pz



120-160min



Nuvolotta *Pistacchio*

Ricotta-, Sahne- und Pistaziencremefüllung
150-60gr. / 20pz



120-160min



Nuvolotta *Nutella*

Ricotta-, Sahne- und Nutellacremefüllung
50-60gr. / 20pz



120-160min



Roule al *Limone*

Biskuitkuchen mit Zitronencreme
50gr. / 48pz



120-160min



Bigne alla *Nocciola*

Haselnusseremefüllung
50gr. / 35pz



120-160min



Bigne alla *Crema*

Sahne-Chantilly-Füllung
50gr. / 35pz



120-160min

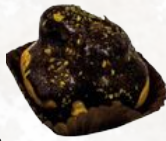


Bigne al *Cioccolato*

Schokoladencremefüllung
50gr. / 35pz



120-160min



Bigne al *Limone*

Zitronencremefüllung
50gr. / 35pz



120-160min



Bigne al *Pistacchio*

Pistaziencremefüllung
50gr. / 35pz



120-160min



Bigne *Zuppa Inglese*

Alchermes-Cremefüllung
50gr. / 35pz



120-160min



Baba al *Rum Mignon*

In Rum getränkter Hefeteig
60gr. / 30pz



120-160min



Sacherina *Limone*

Zitronencremefüllung
50gr. / 48pz



120-160min



Cubotto al *Limone*

Biskuitkuchen mit Zitronencreme
50gr. / 36pz



120-160min



Cubotto al *Rosche*

Biskuitkuchen mit Gianduja-Creme
50gr. / 36pz



120-160min



Coda *D'Aragosta Micro*

Blätterteig und Schmalz
25gr. / 7kg



180°-200° 30-35min



Coda *D'Aragosta Mignon*

Blätterteig und Schmalz
35gr. / 7kg



180°-200° 30-35min



Sfogliatella *Mignon*

Blätterteig mit Schmalz gefüllt mit Ricotta
30gr. / 8kg



180°-200° 30-35min



Semilavorati

produits semi-finis, halbfertiges Gebäck, semi-finished products

Tartalletta Mignon

Boden-Törtchen
10-15gr. 250Stk Karton



Tartalletta Liscia Mignon

Boden-Törtchen
10-15gr. 250Stk Karton



Barchetta Mignon

Schiff Boden- Törtchen
100gr. / 9pz



Babá Secchi Mignon

Getrockneter Hefeteig
10-20gr. 2,2Kg Karton



Cannolo Sfoglia Mignon

Gerollter Blätterteig
15-25gr. 108Stk Karton



Tartalletta Liscia Grande

Boden-Törtchen
25-50gr. 150Stk Karton



Tartalletta Cacao Mignon

Boden-Törtchen
10-15gr. 250Stk Karton



Cannolo Cacao Frolla

Gerollter Biskuit Teig Kakao
15-20gr. 250Stk Karton



Cannolo Frolla

Gerollter Biskuit Teig
15-20gr. 250Stk Karton



Cannolo Frolla Amaretto

Gerollter Biskuit Teig Amaretto
15-20gr. 250Stk Karton



Buccia di Cannolo Grande

Frittierte Teigrolle
20-30gr. 100Stk Karton



Buccia di Cannolo Mignon

Frittierte Teigrolle
15-20gr. 100Stk Karton



Buccia di Cannolo Mignon Cacao

Frittierte Teigrolle
20-30gr. 100Stk Karton



Buccia di Cannolo Mignon glassato al cioccolato

Frittierte Teigrolle
15-20gr. 100Stk Karton



Frutta Secca & Deko

Fruits secs, Trockenfrüchte, Dried Fruits



Granella di Nocciole
1Kg Beutel



Granella di Pistacchio
1Kg Beutel



Nocciole Intere
1Kg Beutel



Farina di Pistacchio
1Kg Beutel



Noci Intere
1Kg Beutel



Mandorle Pelate
1Kg Beutel



**Mandorle Pelate
Bastoncini** 1Kg Beutel



Mandorle Pelate Fette
1Kg Beutel



Granella di Zucchero
1Kg Beutel



**Gocce di Ciocco
Nero** 1Kg Beutel



**Gocce di Ciocco
Bianco** 1Kg Beutel



Zucchero a Velo
5Kg Beutel



Cubetti Macedonia
5Kg Karton/Eimer



Cubetti Cedro
5Kg Karton/Eimer



Cubetti Arancia
1Kg Karton/Eimer



Filetti di Arancia
5Kg Karton/Eimer



Frutto Amarena
3kg Eimer



Schokoladenlinsen
1Kg Beutel

Preparati per Pasticceria

- IRCA TOP CREAM (CREMA A FREDDO)KG.10
- IRCA FRUTTIDOR MELA KG 3,3
- IRCA MIRAGEL NEUTRO SPRAY KG. 12
- IRCA MIRAGEL ALBICOCCA SPRAY KG.12
- IRCA MIRROR FRAGOLA KG.3
- IRCA MIRROR LAMPONE KG.3
- IRCA MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE KG.6
- IRCA MIRROR PISTACCHIO KG. 3
- IRCA COVERDECOR DARK CHOCOLATE KG.3
- IRCA COVERDECOR WHITE CHOCOLATE KG 3
- IRCA COVERDECOR Lemon CHOCOLATE KG 3
- IRCA COVERDECOR Pistacchio CHOCOLATE KG 3
- IRCA COVERCREAM BIANCO KG.5
- IRCA COVERCREAM CIOCCOLATO SP KG.5
- IRCA NOBEL PISTACCHIO PANI SURROG. KG.2
- IRCA ZUCCHERO BIANCANEVE

Creme per Pasticceria

- IRCA Secchio Crema Vaniglia 6Kg.
- IRCA Secchio Crema Nocciolata Bianca 5Kg.
- IRCA Secchio Crema Nocciolata 5Kg.
- IRCA Secchio Crema Pistacchio 5Kg.
- IRCA Secchio Marmelata Frutti di Bosco 6Kg.
- IRCA Secchio Marmelata Albicocca 6Kg.
- IRCA Morallina 13Kg.
- IRCA Marixcream 13Kg.
- IRCA Nocciolata 13K
- Ricotta di Pecora Zuccherata 3,5Kg

Cialde

Gaufres, Waffeln, Waffles

Cono Gelato **Diadem**

50∅ x 160mm 1-2Kugeln



350. Stk



Cono Gelato **Cannolo**

Cono Cannolo Siciliano



60. Stk



Cono Gelato **Boston**

50∅ x 180mm Bordo Liscio



250. Stk



Cono Gelato **Notos**

60∅ x 180mm Bordo Liscio



208. Stk



Cono Gelato **Mars**

67∅ x 130mm. 2-3Kugeln



350. Stk



Cono Gelato **XL**

75∅ x 130mm. 3-4Kugeln



176. Stk



Cono Ciocco **Blu**

55∅ x 162mm. 1-2Kugeln



140. Stk



Cono Ciocco **Rosa**

55∅ x 162mm. 1-2Kugeln



140. Stk



Cono Ciocco **Streusel**

55∅ x 162mm. 1-2Kugeln



140. Stk



Waffeln **Rotondo**

60∅



1000. Stk



Waffeln **Hollippen**

Fein gerollte Waffeln 130mm



150. Stk



Salse per Dolci

Toppin, Garniture, Süsse Sossen

Gusti / Sorten:

- **Amarena**
- **Mango**
- **Erdbeere / Fragola**
- **Pistazie / Pistacchio**
- **Waldbeere / Frutti di Bosco**
- **Haselnuss / Nocciola**
- **Karamel / Caramello**
- **Kaffee / Caffee**
- **Schokolade / Cioccolato**
- **Nougat / Nocciolata**

Verpackung:



Fritti e Pane da Forno

Aliments frits et pain cuit au four, Frittierte Speisen und gebackenes Brot,
Fried foods and baked bread

Arancino al **Ragu**

200gr. 40Stk Karton



150°-160° 15min



Arancino **Spinaci**

200gr. 40Stk Karton



150°-160° 15min



Arancino **Nduja**

200gr. 40Stk Karton



150°-160° 15min



Arancino **Norma**

200gr. 40Stk Karton



150°-160° 15min



Arancino **Pistacchio**

200gr. 40Stk Karton



150°-160° 15min



Arancino **Prosciutto**

200gr. 40Stk Karton



150°-160° 15min



Calzone Fritto **Caprese**

160gr. 20Stk Karton



150°-160° 15min



Crocchette **Patate**

80gr. 100Stk Karton



150°-160° 15min



Tutto Snack **Fritto**

30-35gr. 6Kg Karton



150°-160° 15min



Ciabattina **Semola**

120gr. 30Stk Karton



30min



170°-180° 5min



Pinsa Roma **Tonda**

250gr. 12Stk Karton



15-30min



200°-230° 5min



Confezione


Conditionnement, Verpackung, Packaging

Coppa 1 Pallina

90cc / 57Stk Beutel



Tovaglioli per Dispenser

8,5x11 cm  300stk Packung



Coppa 2-3 Pallina

170cc / 56Stk Beutel



Pirottino Tondo per Bigne

2000Stk Karton



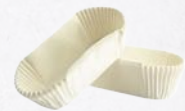
Coppa 3-5 Pallina

290cc / 54Stk Beutel



Pirottino Ovale per Bigne

2000Stk Karton




Coppa Smeraldo

500cc / 100Stk Beutel




Vassoi per l'esposizione

D-59x14 



Cucchiaini per Gelato

9,5 cm  / 1kg Beutel



Milk Shake Cups mit Deckel

400cc / 50Stk Beutel



Caffé Cups mit Deckel

90cc / 50Stk Beutel



Vassoi per Dolci Dorati

500gr, 750gr, 1000gr, 1500gr
10kg Beutel



Espresso Cups

100Stk Beutel



Strisce per Vassoi

500gr, 750gr, 1000gr, 1500gr
1 Beutel



Portionatore per Gelato

1/240 1Stück



Thermobox in 3 Grössen mit Deckel

500cc, 750cc, 1000cc
10Stk Beutel




Carta per Dolci & Gelato

h50cm 15kg Rolle



Porta Rotolo Carta

58,4x22,1 h30,5cm 



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.



Burger House



Coffeshop



Pizzeria Bar



Gelateria/Caffe



Gelateria / Pasticceria



Bistro



Events



Caffetteria



Shopping

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



Ihr Partner für Gelato und Süßgebäck

Eis Gentile Schweiz GmbH
Neudörflingerstrasse. 7
8239 Dörflingen

Tel: +41 (0) 52 654 15 55
Mobil: +41 (0) 79157 63 49
Email: info@eisgentil.ch

Web: eis-gentile-schweiz.com

[gentile_eis_schweiz](#)

Eis Gentile Schweiz