

# Katalog



2023



# 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



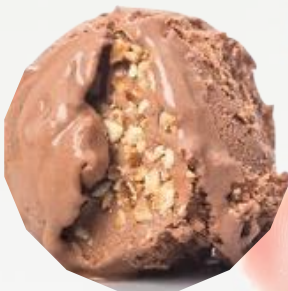
**Haselnuss**



**Schokolade**



**Amarena**



**Rosche**



**Pistazie Pur  
Premium**



**Malaga**



**Kokosnuss**



**Joghurt, Mango  
Ananas**



**Mokka**

# Gelato



**Joghurt**



**Unicorno  
Premium**



**Snickers**



**Karamel**



**Fior di Latte**



**Menta**



**Blau**



**Kinder Bueno**



**Raffaello**

# Gelato



**Tiramisú/  
Mascarpone**



**Cookies**



**Oreo**



**Al Sud  
Premium**



**Profumi di  
Calabria  
Premium**



**Il Trio  
Premium**



**Zuppa  
Inglese  
Premium**



**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**



**Honigmelone**



**Himbeere**

# Sorbetto



**Schokolade  
Zartbitter**



**Waldbeere**



**Maracuja**



**Banane**



**Erdbeere**



**Zitrone**



**Caprese**

Limone-Basilico e  
Fragolino

**Premium**



**Lampono e  
Rossmarino**

**Premium**



**Aronia**

Apfelbeeren

**Premium**

# Gelato Vegan



**Schokolade**



**Pistazie Pur**



**Vanille**



**Amarena**



**Haselnuss**



# Tartufi di Pizzo



## Classico

130gr / 10 Pz



## Pistacchio

130gr / 10 Pz



## Nocciola

130gr / 10 Pz



## Noci e Fichi

130gr / 10 Pz



## Bianco

130gr / 10 Pz



**VEGAN**

## Limone

130gr / 10 Pz

# Bidonotypen

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.**





GENTILE

GELATO  
ARTIGIANALE



& DOLCIARIA



ACQUANNA

Miſter  
BISCOTTINO



TRE MARIE

# Colazione Italiana



**VEGAN**

**Vuoto Vegano**

70gr / 52 Pz  
160°-170° 25-28min



**Vuoto Glassato**

75gr / 53 Pz  
170°-180° 20-25min



**Vuoto Burro**

80gr / 54 Pz  
160°-165° 24-26min



**Ai Cereali**

80gr / 54 Pz  
160°-165° 24-26min



**VEGAN**

**Ciocco Vegano**

75gr / 50 Pz  
170°-175° 20-25min



**VEGAN**

**Sfogliata 7 Frutti**

82gr / 36 Pz  
185°-190° 22-26min



**Fagotto**

Ciocco Bianco/Lampone  
85gr / 50 Pz  
170°-180° 20-25min



**Krapfen Vuota**

70gr / 24 Pz  
90-120min



**Treccione**

Albicocca  
85gr / 40 Pz  
190°-200° 18-20min

# Colazione



**Ciambella  
Zuccherata**

100gr / 33 Pz  
90-120min



**Treccia 5 Cereali  
Yogurt e Miele**

85gr / 50 Pz  
190°-200° 20-25min



**Parigina  
vuota**

50gr / 50 Pz  
170°-175° 20-25min



**Cornetto al  
Albicocca**

90gr / 52 Pz  
160°-170° 25-28min



**Cornetto alla  
Crema**

90gr / 52 Pz  
160°-170° 25-28min



**Cornetto al  
Cioccolato**

90gr / 52Pz  
160°-170° 25-28min



**Strudel di  
Mela Cotto**

100gr / 20 Pz  
170°-180° 6-8min

# Dessert



## Sfogliatella

110gr / 75 Pz

180°-200° 30-35min



## Baba al Rum

100gr / 12 Pz

120-160min



## Cuore Caldo

100gr / 12 Pz

700W 45-50sec



## Zeppola di San Giuseppe

100gr / 12 Pz

120-160min



## Profitterol Nero

100gr / 12Pz

120-160min



## Profitterol Bianco

100gr / 12Pz

120-160min



## Roullé alle Nocciole

100gr / 12 Pz

120-160min



## Delizia al Limone

100gr / 12 Pz

120-160min



## Red Passion

100gr / 12 Pz

120-160min



# Dessert



**Crocantino  
al Rosche**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Sette Veli**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Ricotta e  
Pistacchio**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Cheesecake  
Frutti di Bosco**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Mimosa al  
Ananas**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Tiramisú**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Baba al Rum e  
Crema**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Baba al  
Limoncello**

100gr / 12 Pz  
120-160min



**Ricotta e Pere**

100gr / 12 Pz  
120-160min



# Pasticceria Mignon



**Sfogliatella  
Mignon**

30-40gr / 7 Kg  
120-180min



**Coda  
D' Aragosta**

30-40gr / 7 KgPz  
120-180min



**Baba al  
Limoncello**

40-50gr / 30 Pz  
120-180min



**Tortino  
Ricotta e pere**

40-50gr / 30 Pz  
120-180min



**Tartallette  
Crema e Fragole**

40-50gr / 30 Pz  
120-180min



**Bacetti  
D' oro**

40-50gr / 30 Pz  
120-180min



**Baba al Rum**

40-50gr / 30 Pz  
120-180min



**Savare Crema  
e Frutti**

40-50gr / 30 Pz  
120-180min



**Bigne al  
Pistacchio**

40-50gr / 35 Pz  
120-180min





# Pasticceria Mignon



## Bigne al Cioccolato

40-50gr / 35 Pz  
120-180min



## Bigne alla Crema

40-50gr / 35 Pz  
120-180min



## Bigne alla Nocciola

40-50gr / 35 Pz  
120-180min



## Bigne al Limone

40-50gr / 35 Pz  
120-180min



## Buccia di Cannolo Min

30-40gr / 3Kg  
Secco



## Buccia di Cannolo Big

60-80gr / 100Pz  
Secco



## Tartellette Vuote Min

30-40gr / 250 Pz  
Secco



## Cannolo Sfoglia Min

30-40gr / 108 Pz  
Secco



## Ricotta di Pecora Dolce

Eimer/ 3,5 Kg



# Pasticceria Secca

*Linea Frolla*



**Pescha  
Amaretto**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Occhi di  
Bue Albicocca**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Occhi di  
Bue Ciocco**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Baci di  
Dama**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Zuppalatte  
Bianchi**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Ripieni al  
Limone**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Ripieni ai  
Frutti di Bosco**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Ripieni al  
Cioccolato**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Ripieni al  
Albicocca**  
30-40gr / 1,5Kg



**Vasoio Misto  
Crostatine**  
60-80gr / 1,5 Kg

# Pasticceria Secca

*Linea Mandorla*



**Pepita  
Mandorla**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Pepita  
Verde**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Pepita  
Rossa**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Ripiena  
Amarena**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Cuore  
Pistacchio**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Amore di  
Mandorla**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Mandorlato  
Cioccolato**  
30-40gr / 1,5 Kg



**Cantucci  
Mandorla**  
30-40gr / 1,5 Kg

# Pasticceria Secca

Linea Ripieni

[www.tavolartegusto.it](http://www.tavolartegusto.it)



**Biscottino  
Cioccolato**

30-40gr / 1,5 Kg



**Twill Ciocco  
Bianco**

30-40gr / 1,5 Kg



**Twill  
Nocciola**

30-40gr / 1,5 Kg



**Barchette  
Miste Ass.**

30-40gr / 1,5 Kg



**Cannolo  
Crema**

30-40gr / 1,5 Kg



**Cannolo  
Ciocco**

30-40gr / 36 Pz  
120-180min



**Mini Cono  
Pistacchio**

30-40gr / 1,5 Kg



**Aragostina  
Ciocco**

30-40gr / 1,5 kg



**Aragostina  
Pistacchio**

30-40gr / 1,Kg

# Torte



**Cheesecake  
Frutti di Bosco**

1,3Kg / 1 Pz  
120-180min



**Veluté  
Noir**

1,3Kg / 1 Pz  
120-180min



**Ricotta e  
Pistacchio**

1,4Kg / 1 Pz  
120-180min



**Croccantino  
al Rosche**

1,2Kg / 1 Pz  
120-180min



**Mousse  
Fragola**

1,0 Kg / 1 Pz  
120-180min



**Ciocco e  
Cocco**

1,3Kg / 1 Pz  
120-180min



**Della Nonna  
in Stucke**

1,3Kg-14Stk / 1 Pz  
120-180min



**Sacher  
Italiana**

1,3Kg / 36 Pz  
120-180min



**Profitterol  
Nero**

1,2Kg / 1 Pz  
120-180min



# Salati



15-30min



15-30min



15-30min



**Base Pinsa**



**Tonda**

175g /36 Pz

220°-230° 5-6min

**Base Pinsa**



**Tonda**

265g /10 Pz

220°-230° 5-6min

**Base Pinsa**



**Lungha**

235g /20 Pz

220°-230° 5-6min

**Mix Salatini**



**Rustici**

20-25g / 5Kg

190°-200° 18-20min



# 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

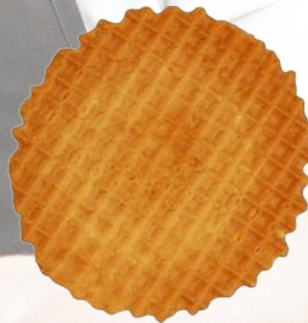
Bordo ondulato  
180 Stück / 1 Karton



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

**Sorte**

**KG**

**Flasche**

- 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



**Coppetta**  
**1 Pallina**  
90cc - 57/Btl



**Coppetta**  
**2-3 Palline**  
170cc - 56/Btl



**Coppetta**  
**3-5 Palline**  
250cc - 54/Btl



**Box**  
**Termico**  
**500cc**  
10Stk - 1 Btl



**Box**  
**Termico**  
**750cc**  
10Stk - 1 Btl



**Box**  
**Termico**  
**1000cc**  
10Stk - 1 Btl



**Gelato**  
**Buntlöffel**  
1 Kg / 1 Beutel



**Gelato**  
**Servietten**  
300 Stück / 1 Packung



**Gelato**  
**Portionierer**  
Ø24mm / 1 Stück

# Dosatori e Creme



**Kinder Bueno**  
2Kg Dose



**Dark Chocolate**  
2Kg Dose



**Honey/Honig**  
2Kg Dose



**Nuts/Nutella**  
2Kg Dose



**Waldbeere**  
2Kg Dose



**Crema**  
2Kg Dose



**Aprikose**  
2Kg Dose



**Pistacchio**  
2Kg Dose



**Dosatori / Dispenser**

# 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



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**