



CATALOGO
CATALOGUE

**INGREDIENTI PROFESSIONALI
PER GELATERIA E PASTICCERIA**

Professional Ingredients for Ice-cream and Confectionery

Welcome

**TRADIZIONE
NELL'INNOVAZIONE.**

**TRADITION
AND INNOVATION.**

Storia

L'attività produttiva dei fratelli Petroni si è specializzata negli ultimi 35 anni nel settore della gelateria e della pasticceria. L'azienda ha una storia ricca di successi e si fonda principalmente sulla fusione di tradizione e innovazione. Oggi è una delle aziende più complete del settore.

History

The productive activity of Petroni brothers has specialized in the last 35 years in the field of ice cream and successes and it is primarily based on the combination of tradition and innovation. Today it is one of the most complete manufacturer in the field.

Prodotti

I nostri ingredienti sono il risultato di anni di ricerche, innovazione e lavoro intenso motivato dalla passione nel fornire solo la più alta qualità ai nostri clienti. Gli ingredienti devono servire e ispirare la creatività dei consumatori, come la possibilità di combinare nuovi prodotti e nuovi sapori fino al limite dell'immaginazione. Utilizziamo solo ingredienti selezionati ottenuti da risorse garantite.

Il nostro scopo è quello di non compromettere gli standard relativi alla qualità e sicurezza, offrendo una garanzia delle materie prime dalla produzione al prodotto finito. Nel corso degli anni, i nostri prodotti hanno dato prova di soddisfare e valorizzare ogni situazione basandosi sulle tradizionali conoscenze acquisite e concentrandosi sulle innovazioni.



Training

Geladis ha un indubbio impegno nella formazione e aggiornamento della nostra clientela con l'organizzazione costante di corsi presso il nostro "Centro di formazione" e presso i nostri clienti. Crediamo che la formazione sia la chiave del successo, infatti i nostri corsi sono parte integrante dei servizi offerti dell'azienda fornendo ai frequentanti tutti gli strumenti necessari per la loro attività, con una vasta conoscenza e un supporto continuo nel tempo.

Servizi

Geladis ha un team di venditori e assistenti che sono una fonte eccellente per tutte le esigenze dei nostri clienti. La nostra clientela è supportata da un sistema di vendita dinamico e un team che offre un'assistenza completa per ogni eventuale necessità.

Training

Geladis has an unwavering commitment in education and training of our customers with the organization of courses provided by our "Professional Training Center". We believe that education is the key to success and we consider our training as part of our company's services which provides our students all the tools necessary to be successful in their business with a wide range of knowledge and a continued support.

Service

Geladis has a dedicated sales and service team who serves as an excellent source for all our clients' needs. Our customers are supported by a sales system and a dynamic team that provides comprehensive assistance for any need.

Products

Our ingredients are the result of years of research, innovation and hard work, motivated by the passion to provide only the highest quality to customers. Our ingredients are intended to serve and inspire the creativity of our customers, as the possibility to combine new products and flavours to the limit of imagination. All of our products begin with selected ingredients obtained from reliable sources. Our purpose is not to compromise quality and safety standards, offering a warranty of raw materials from production to final product. Throughout the years, our products have proven to satisfy and enhance any situation whether relying on traditional knowledge acquired or focusing on innovations.



Indice

LINEA GELATERIA

Ice-cream products

5-10

PASTE E VARIEGATI CLASSICI

Classic Pastes and Classic Variegates

11-16

PASTE DI FRUTTA

Fruit Pastes

17-20

LINEA BAR

Bar Line

21-26

TOPPINGS

Toppings

27-28

LINEA PASTICCERIA

Pastry Line

29-34

LINEA CANDITI

Candied Line

35-37

GLASSE A SPECCHIO

Mirror Icings

38-40

PASTE MODELLAGGIO

Modelling Pastes

41-43

COLORANTI

Colorings

44-47

SUPREME CHOCOLATE

Supreme Chocolate

48-52

MATERIE PRIME

Raw Materials

53-55



LINEA GELATERIA

Ice-cream products

Basi in polvere per gelato al latte

Base a freddo per la preparazione di un gelato artigianale al latte particolarmente ricco e cremoso. Prodotto in polvere da usare nella preparazione della miscela base per ottenere un gelato perfettamente bilanciato con un ottimo risultato di struttura e tenuta in vaschetta. Base a caldo con una composizione dedicata a chi ama un gelato che esalti al massimo i sapori a cui viene miscelato

Powder Bases for milk ice cream.

Cold base for the preparation of a rich and creamy artisan milk-based ice cream. Powder product to be used in the preparation of the base mix to obtain a perfectly balanced ice cream with an excellent result of structure and tightness in the tray. Hot base with a composition dedicated to those who love an ice cream that maximizes the flavours with which it is mixed.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
001	Fiordipanna Antica 50/F	50 g		8	2.5
002	Fiordipanna Antica 100/F	100 g		8	2.5
003	Fiordipanna Antica 100/F Super	100 g		8	2.5
004	Fiordipanna Antica 200/F	200 g		8	2.5
105	Grancioc 200 F/C	200 g		8	2.5
100	PlusPann	200 g		8	2.5
008	Tris 150 F/C	150 g		8	2.5
104	Basemia 200/C	200 g		8	2.5
106	Dairy	250 g		8	2.5
101	Fiordipanna Antica 50/C	50 g		8	2.5
102	Fiordipanna Antica 100/C	100 g		8	2.5
103	Fiordipanna Antica 100/C Super	100 g		8	2.5

Basi in polvere per gelato alla frutta

Base a freddo per la preparazione di gelati alla frutta, è una base perfetta per esaltare tutta la freschezza della frutta, ottenendo un gelato dalla struttura compatta, non lucida, che mantiene invariate le sue caratteristiche anche durante l'esposizione in vetrina.

Powder bases for fruit ice-cream.

Cold base for the preparation of fruit ice cream. It is a perfect base to enhance all the freshness of the fruit, obtaining an ice cream with a compact structure, not glossy, that keeps its characteristics unchanged even during the display.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
301	Basefructa 50/F	50 g		8	2.5
302	Basefructa 100/F	100 g		8	2.5

Basi per gelato allo yogurt

Con i prodotti della linea allo yogurt si ottengono gelati ipocalorici molto cremosi, che si possono realizzare sia con la macchina soft che con il mantecatore tradizionale.

Powder bases for yogurt ice cream.

With the range of yogurt ice cream you get very creamy low-calorie ice cream, which can be made with either the soft machine or the conventional blender.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
030	Yogo 30/F	30/50 g	■	8	2.5
100	Yogomio 100/F	100 g	■	8	2.5
23225	Lactiv Yogo	30 g	■	6	1

Neutri

Prodotti completi di emulsionanti e stabilizzanti, in grado di garantire un gelato dalla struttura cremosa e compatta.

Neutrals

Complete emulsifiers and stabilizers products, which are able to guarantee an ice cream with a creamy and compact texture.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
10113	Neutro Crema	4/10 g	■	2	1.5
201	Neutro Italia 5/C	5 g	■	6	1
203	Neutrofructa 10/F	10 g	■	6	1
204	Neutro Millennium 10 F/C	10 g	■ ■	6	1
202	Superneutro 2 F/C	2 g	■ ■	6	1

Basi bilanciate per creme

Basi perfettamente bilanciate per ottenere, in qualsiasi soluzione di impiego, un gelato con struttura fine e vellutata nel tempo

Balanced bases for creams.

Perfectly balanced bases ideal to obtain, in any use, a durable fine and velvety ice cream.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
10212	Mastro C/50	50 g	■	2	8
10310	Cremopan C/50	40/50 g	■	2	8
10221	Cremopan F/C 100	100 g	■ ■	2	8
10381	Cremopan C/100 Neutra	100 g	■	2	8
10241	Fiordipanna F/C 100	100 g	■ ■	2	8
10522	Milky	200 g	■ ■	2	8
10561	Base K2	125 g	■	2	8

Basi bilanciate per frutta

Basi specifiche per lavorare sia con frutta fresca che con paste di frutta.

Balanced bases for fruit ice cream

Specific bases ideal to work with both fresh fruit and fruit pastes.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 		pz 	kg 
10451	Sorbettone F/50	50 g	■	2	8
10822	Lemongel F/100	100 g	■	2	8
10431	Fructopan F/100	80/100 g	■	2	8



Linea Leggera

Prodotto dietetico. Tutta la bontà del nostro gelato senza grassi e senza saccarosio.

Healthy Line

Dietetic product. All the quality of our ice cream without fats and sucrose.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lit		pz	kg
230112	Leggera Banana <i>Leggera Banana</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230062	Leggera Caffè <i>Leggera Coffee</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230042	Leggera Ciocco <i>Leggera Chocolate</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,6
230122	Leggera Cocco <i>Leggera Coconut</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230132	Leggera Fragola <i>Leggera Strawberry</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
230142	Leggera Limone <i>Leggera Lemon</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
230152	Leggera Melone <i>Leggera Melon</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
230032	Leggera Panna <i>Leggera Panna</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230072	Leggera Vaniglia <i>Leggera Vanilla</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230092	Leggera Yogurt <i>Leggera Yogurt</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230102	Leggera Bianca <i>Leggera White</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
230052	Leggera Frutta <i>Leggera Fruit</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2

Linea Benessere

I prodotti della Linea Benessere sono ricchi di fibre vegetali solubili (inulina).

La fibra presente nella Base migliora le caratteristiche biologiche e nutrizionali del gelato artigianale.

Wellbeing Line

Wellbeing products are rich of vegetable soluble fibres (inulin). Inulin improve the biological and nutritional characteristics of the homemade ice cream.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lit		pz	kg
230011	Benecream F/100	100	■	2	8
230021	Benefruit F/100	100	■	2	8

Per ottenere in maniera pratica e rapida dei gelati spatolabili e cremosi.

Perfect to easily and quickly obtain creamy and spread ice cream.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lit 		pz 	
90443	Anguria <i>Watermelon</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90482	Ananas <i>Pineapple</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90382	Arancio Sanguinello <i>Orange Sanguinello</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90432	Ciliegia <i>Cherry</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90452	Cocco <i>Coconut</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90323	Fragola <i>Strawberry</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90422	Frutti di Bosco <i>Berries</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90313	Limone <i>Lemon</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90372	Mela Verde <i>Green Apple</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90492	Melone <i>Melon</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,2
90392	Frutta <i>Fruit</i>	1 busta + 2,5 lt acqua calda	■	10	1,2
90233	Caffè <i>Coffee</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
90213	Chantilly <i>Chantilly</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
92012	Cheesecake <i>Cheesecake</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
90223	Cioccolato <i>Chocolate</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,5
91312	Cioccolato Fondente <i>Dark Chocolate</i>	1 busta + 2,5 lt acqua calda	■	10	1,75
90252	Fiordilatte <i>Fiordilatte</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
90462	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
90213	Vaniglia <i>Vanilla</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4
90243	Yogurt <i>Yogurt</i>	1 busta + 2,5 lt acqua	■	10	1,4





PASTE E VARIEGATI CLASSICI

Classic Pastes and Classic Variegates

Paste Classiche

Classici sapori italiani da aggiungere a una miscela al latte già preparata.

Classic Pastes

Classical Italian flavours to add to a ready milk mixture.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			
703	Amaretto <i>Amaretto</i>	100 g	2	3/6
556/3	Baciotto Bianco <i>White Baciotto</i>	100 g	2	3
587/3	Baciotto Caffè <i>Coffee Baciotto</i>	100 g	2	3
599/3	Baciotto Fondente <i>Dark Baciotto</i>	100 g	2	3
588/3	Baciotto Gianduia <i>Gianduia Baciotto</i>	100 g	2	3
589/3	Baciotto Nocciola <i>Hazelnut Baciotto</i>	100 g	2	3
7084	Bisco Lemon <i>Bisco Lemon</i>	100 g	2	3/5
7085	Bisco Orange <i>Bisco Orange</i>	100 g	2	3/5
7106	Bisco White <i>Bisco White</i>	100 g	2	3/5
7071	Babà Giamaicano <i>Jamaican Babbà</i>	100 g	2	3/6
25024	Bubble Gum <i>Bubble Gum</i>	80/100 g	2	3/6
708	Biscotto <i>Cookie</i>	80/100 g	2	3/6
711	Caffè concentrato Columbia <i>Columbia concentrated coffee</i>	20 g	6	2,6
709	Cannella <i>Cinnamon</i>	80 g	2	3/6
713	Cassata Siciliana <i>Cassata Siciliana</i>	100 g	2	3/6
714	Ciokkoblanc (cioccolato bianco) <i>Ciokkoblanc (whitechocolate)</i>	100 g	2	3/5
79012	Cereali Cioccolato Bianco <i>White chocolate cereals</i>	100 g	2	6
790	Cream Wafer <i>Cream Wafer</i>	100 g	2	3/5
700	Creme Brulée <i>Creme Brulée</i>	100 g	2	3/6
716	Cremino <i>Cremino</i>	100 g	2	3/6
7541	Crema Classica <i>Classic Cream</i>	100 g	2	3/6
7141	Cioccolato Bitter <i>Bitter Chocolate</i>	100 g	2	3/6
730	Liquirizia <i>Licorice</i>	100 g	2	3/6
771	Lemonpastry <i>Lemonpastry</i>	100 g	2	3/6
731	Malaga <i>Malaga</i>	100 g	2	3/6

Paste Classiche

Classici sapori italiani da aggiungere a una miscela al latte già preparata.

Classic Pastes

Classical Italian flavours to add to a ready milk mixture.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
742	Menta <i>Mint</i>	50 g	2	3/6
737	Marron Glacè <i>Marron Glacè</i>	100 g	2	3/6
747	Noce <i>Walnut</i>	100 g	2	3/5
850	Panettone <i>Panettone</i>	80 g	2	3/6
7471	Pannacotta <i>Pannacotta</i>	100 g	2	3/6
799	Pastiera Napoletana <i>Pastiera Napoletana</i>	80/100 g	2	3/6
752	Pistacchio Gold <i>Gold Pistachio</i>	100 g	2	3/6
791	Coccociocco <i>Coconut Chocolate</i>	100 g	2	3/5
757	Tartufo <i>Truffle</i>	100 g	2	3/5
759	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	100 g	2	3/6
760	Torroncino <i>Torroncino</i>	100 g	2	3/5
761	Torroncino Lemon <i>Torroncino Lemon</i>	100 g	2	3/5
763	Vaniglia Bianca <i>White Vanilla</i>	80 g	2	3/6
765	Vaniglia Bourbon <i>Bourbon Vanilla</i>	80 g	2	3/6
764	Vaniglia Gialla <i>Yellow Vanilla</i>	80 g	2	3/6
766	Zabaione Crema <i>Zabaglione</i>	100 g	2	3/6
767	Zuppa Inglese <i>Trifle</i>	50 g	2	3/6
768	Zuppa Inglese Più <i>Trifle plus</i>	30 g	6	2,6



Linea Cremose 50% e Stabilizzate

Paste grasse bilanciate dal gusto intenso adatte per gelati e per aromatizzare bavaresi, mousses e semi-freddi.

Cremose Line 50% and stabilized

Fatty balanced and stabilized pastes ideal to prepare ice creams with strong taste and to aromatize bavareses, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
7491	Cremosa Mandorla <i>Almond Cremosa</i>	100 g	2	5
7987	Cremosa Noce <i>Walnut Cremosa</i>	100 g	2	5
7989	Cremosa Nocciola <i>Hazelnut Cremosa</i>	100 g	2	5
7494	Cremosa Pistacchio <i>Pistachio Cremosa</i>	100 g	2	5

Centoperceto

Paste grasse di frutta secca selezionate fra le eccellenze territoriali.

Centoperceto

Fatty pastes of dried fruit selected among the regional excellences.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
29722	Arachide <i>Peanut</i>	80/100 g	2	3
710	Caffè Arabica <i>Caffè Arabica</i>	25/30 g	2	3
21225	Mandrola Pura <i>Pure Almond</i>	80/100 g	2	3/6
24624	Mandorlone <i>Mandorlone</i>	80/100 g	2	3
21722	Noce Sorrentina <i>Sorrentina Walnut</i>	80/100 g	2	3
798	Nocciola Piemonte chiara <i>Piemont hazelnut</i>	100 g	2	3/5
745	Nocciola Reale <i>Royal hazelnut</i>	80 g	2	3/5
746	Nocciola Sublime <i>Sublime hazelnut</i>	80 g	2	3/5
7451	Nocciolissima (stabilizzata) <i>Stabilized hazelnut</i>	80 g	2	3/5
783	Pistacchio Sicilia <i>Sicily Pistachio</i>	80/100 g	2	3/5
21994	Pistacchio Mediterraneo <i>Mediterranean Pistachio</i>	80/100 g	2	3



Le Nocciole

Hazelnuts

L'accurata selezione del prodotto, la tostatura perfetta e l'elevata raffinazione rendono le Paste di Nocciola un vero fiore all'occhiello dell'intera produzione Gelip.

The accurate selection of the product, the perfect roasting and the elevated refining make the Hazelnut Pastes a real flagship of the entire Gelip production.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
26113	Nocciola Cuneese scura <i>Black Cuneese Hazelnut</i>	80/100 g	2	5
745	Nocciola Reale <i>Real hazelnut</i>	80/100 g	2	5
627	Nocciola TGT Piemonte <i>TGT Piedmont Hazelnut</i>	80/100 g	2	5
21623	Nocciolè scura Italia <i>Nocciolè 100% italiana</i>	80/100 g	2	5
7451	Nocciolissima <i>Nocciolissima</i>	80 g	2	5



Variegati Classici

Indicati per decorare in superficie e internamente il gelato nella vaschetta, le coppe gelato, le mousses e i semifreddi.

Classic variegates

Indicated to decorate the surface and the inside of the ice cream in the tubs, trays, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
632/3	Baciotto Caffè <i>Coffee Baciotto</i>	2	3
612/3	Baciotto Fondente <i>Dark Baciotto</i>	2	3
633/3	Baciotto Gianduia <i>Gianduia Baciotto</i>	2	3
602/3	Baciotto Nocciola <i>Hazelnut Baciotto</i>	2	3
7107	Bisco Black <i>Bisco Black</i>	2	3/5
6462	Bisco Lemon <i>Bisco Lemon</i>	2	3/5
6463	Bisco Orange <i>Bisco Orange</i>	2	3/5
646	Biscotto al Cioccolato <i>Chocolate Biscuit</i>	2	3/6
7120	Caramello Salato <i>Salted Caramel</i>	2	3/6
643	Crem Caramel <i>Crem Caramel</i>	2	3/6
64643	Fioccoreale Fondente <i>Dark Ciocco-cereals</i>	2	3/5
64642	Fioccoreale Latte <i>Milk Ciocco-cereals</i>	2	3/5
64644	Fioccoreale Pistacchio <i>Pistachio Ciocco-cereals</i>	2	3/5
656	Mou Cream <i>Mou Cream</i>	2	3
651	Noccio Flakes <i>Noccio Flakes</i>	2	3/5
12991	Nocciocrock Ice <i>Nocciocrock Ice</i>	2	3
42343	Novacioc <i>Novacioc</i>	2	6
403	Nut Cream Ice <i>Nut Cream Ice</i>	2	3/5
12989	Nut Cream Ice Bianca <i>Nut Cream White</i>	2	3/5
769	Pralinella <i>Pralinella</i>	2	3/5
652	Pistacchio Crock Ice <i>Pistachio Crock</i>	2	3/6
791	Cocco Wafer <i>Cocco Wafer</i>	2	3/5
841	Riso Ciocc <i>Riso Ciocc</i>	2	3/5
089	Croccandor <i>Croccandor</i>	2	3/5
755	Stracciatella Asciutta <i>Stracciatella Asciutta</i>	2	4
6143	Toffee Arachidi <i>Toffee Peanuts</i>	2	3/5
680/3	Ciocconut Arachide con Granelle <i>Ciocconut Peanut with grains</i>	2	3
789	Wafer Cacao <i>Cocoa Wafer</i>	2	3/5
788	Wafer Nocciola <i>Hazelnut Wafer</i>	2	3/5
7885	Wafer Pralinato Cacao <i>Cocoa Pralined wafer</i>	2	3/5
788/1	Wafer Pralinato Nocciola <i>Hazelnut Pralined wafer</i>	2	3/5
7881/1	Wafer Pralinato Nocciola Chiara <i>Light Hazelnut Pralined wafer</i>	2	3/5



PASTE DI FRUTTA

Fruit Pastes

Paste di Frutta

Paste concentrate di frutta. Per una resa ottimale si consiglia di usare le basi Geladis. Le Paste di Frutta si possono utilizzare come rinforzanti anche per un gelato ottenuto con frutta fresca. Una nuova linea di paste con alto contenuto di frutta per ottenere rapidamente un eccellente gelato senza necessità di aggiungere frutta fresca.

Fruit Pastes

Concentrated fruit pastes. For the most successful ice cream, we suggest to use Geladis bases. Fruit pastes can be used as strengtheners for ice cream made with fresh fruit. A new range of pastes with a high fruit content to quickly make an excellent ice cream, with no need to add fresh fruit.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	 g/lt	 pz	 kg
611	Asprolina (acidificante liquido) <i>Asprolina</i>	20 g	6	1
701	Albicocca <i>Apricot</i>	80 g	2	3/6
702	Amarena <i>Black Cherry</i>	80 g	2	3/6
704	Ananas <i>Pinapple</i>	80 g	2	3/6
705	Anguria <i>Watermelon</i>	80 g	2	3/6
706	Arancio <i>Orange</i>	80 g	2	3/6
708	Banana <i>Banana</i>	80 g	2	3/6
605	Bitter <i>Bitter</i>	80 g	2	3/6
575	Cedro <i>Citron</i>	80 g	2	3/6
576	Ciliegia <i>Cherry</i>	80 g	2	3/6
720	Champagne <i>Champagne</i>	150 g	2	3/6
715	Cocco <i>Coconut</i>	80 g	2	5
721	Fragola <i>Strawberry</i>	80 g	2	3/6
722	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	80 g	2	3/6
726	Kiwi <i>Kiwi</i>	80 g	2	3/6
727	Lampone <i>Raspberry</i>	80 g	2	3/6
773	Lemongello <i>Lemongello</i>	40 g	2	3/6
729	Limone Italia® <i>Limone Italia®</i>	40 g	2	3/6
732	Mandarino <i>Tangerine</i>	80 g	2	3/6
735	Mango <i>Mango</i>	80 g	2	3/6
736	Maracuja <i>Maracuja</i>	80 g	2	3/6
739	Mela Verde <i>Green Apple</i>	80 g	2	3/6
741	Melone <i>Melon</i>	80 g	2	3/6
743	Mirtillo <i>Bilberry</i>	80 g	2	3/6
744	Mora <i>Blackberry</i>	80 g	2	3/6
748	Papaya <i>Papaya</i>	80 g	2	3/6
750	Pera <i>Pear</i>	80 g	2	3/6
749	Pesca Gialla <i>Yellow Peach</i>	80 g	2	3/6
789	Pompelmo Rosa <i>Pink Grapefruit</i>	100 g	2	3/6
751	Ribes <i>Blackcurrant</i>	80 g	2	3/6

Le Paste di Frutta Naturale

Le Paste naturali di Frutta Gelip sono prodotte utilizzando da sempre frutta selezionata e procedimenti di lavorazione semplici, ma capaci di garantire al gelato finito tutta la fragranza ed i colori della frutta. Una vastissima gamma di gusti che conserva inalterati i mille sapori della frutta.

Natural Fruit Pastes

The Gelip natural fruit pastes are produced using since always selected fruit and simple production processes, but perfect to guarantee all the fragrance and fruit colours to the ice cream. A large range of tastes which maintain unchanged the thousands flavours of fruit.



Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
3073368	ACE ACE	80/100 liscia	2	3.5
30324	Amarena Black Cherry	80/100 con pezzi	2	3.5
30424	Ananas Pineapple	80/100 con pezzi	2	3.5
30224	Anguria Watermelon	80/100 con pezzi	2	3.5
30514	Arancio Orange	50 + 10 asprolina	2	3.5
30624	Banana Banana	80/100 con pezzi	2	3.5
30824	Cocco Coconut	80/100 con pezzi	2	3.5
30924	Fico Fig	80/100 con pezzi	2	3.5
31024	Fragola Strawberry	80/100 con pezzi	2	3.5
31224	Kiwi Kiwi	80/100 con pezzi	2	3.5
34024	Lime Lime	40 + 20 correttore	2	3.5
31426	Limone Caprese Limone Caprese	40 + 20 acidulina	2	3.5
31624	Mandarino Tangerine	80/100	2	3.5
31724	Mango Mango	80/100 con pezzi	2	3.5
31824	Mela Verde Green Apple	80/100 con pezzi	2	3.5
31924	Melone Melon	80/100 con pezzi	2	3.5
33925	Melograno Pomegranate	80/100	2	3.5
31124	Mirtillo Blueberry	80/100 con pezzi	2	3.5
32324	Passion Fruit Passion Fruit	80/100 con pezzi	2	3.5
32424	Pera Pear	80/100 con pezzi	2	3.5
32524	Pesca Peach	80/100 con pezzi	2	3.5
33514	Pompelmo Rosa Pink Grapefruit	40/50 lisci	2	3.5



Tuttofrutto

Basi pronte all'uso, ricche di frutta fresca 100%, bilanciate per ottenere un gelato cremoso e spatolabile solo con l'aggiunta di acqua.

Tuttofrutto

Ready-to-use balanced bases, rich of 100% fresh fruit and ideal to obtain a creamy and spread ice cream only with the addition of water.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			
32833	Fico d'India <i>Prickly Pear</i>	200	2	6
31133	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	200	2	6
30733	Gelso <i>Mulberry</i>	200	2	6

Variegati classici e Frutta

Indicato per variegare vaschette di gelato, coppe e dessert, cioccolatini ripieni, mousses e semifreddi.

Classic and fruit variegates

Ideal to decorate the ice cream tubs, cups and desserts, filled chocolates, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description		
500124	Variegone Amarena <i>Black cherry Variegone</i>	3.5	2
500725	Variegone Fragola <i>Strawberry Variegone</i>	3.5	2
500723	Variegone Frutti di Bosco <i>Wild Berries Variegone</i>	3.5	2
500724	Variegone Melograno <i>Pomegranate Variegone</i>	3.5	2

Cremogel - Pronto Gelato

Paste bilanciate per un gelato con pezzi di frutta fresca pastorizzata in maniera rapida.

Cremogel - Ready to use Pastes

Balanced pastes ideal to obtain an ice cream with fresh fruit pieces quickly pasteurised.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			
40411	Amarena <i>Black Cherry</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40412	Ananas <i>Pineapple</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40413	Banana <i>Banana</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40414	Cocco <i>Coconut</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40416	Fragola <i>Strawberry</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40417	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
401418	Kiwi <i>Kiwi</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40420	Limone Caprese <i>Caprese Lemon</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40421	Mango <i>Mango</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40422	Mela Verde <i>Green Apple</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40423	Melone <i>Melon</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40424	Fico d'India <i>Prickly Pear</i>	1 Brt + 3 Brt Acqua o Latte	6	1,4
40425	Gelso <i>Mulberry</i>	1 Brt + 3 Vaso Acqua o Latte	6	1,4



taste of Italy

Geladis[®]

dal 1985

dolce passione

LINEA BAR

Bar Line



Smoothie Fruit

Prodotto con frutta pastorizzata naturale ideale per bevande, granite e sorbetti

Smoothie Fruit

Product with natural pasteurised fruit ideal for the preparation of drinks, slushies and sorbets.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	 g/Lt	 pz	 kg
8400	Anguria <i>Watermelon</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8410	Arancio <i>Orange</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8420	Ananas <i>Pineapple</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8430	Cocco <i>Coconut</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8440	Gelso <i>Mulberry</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8450	Fragola <i>Strawberry</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8460	Fico d'India <i>Prickly pear</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8470	Limone <i>Lemon</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8480	Mango <i>Mango</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8490	Melone <i>Melon</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8500	Melograno <i>Pomegranate</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8510	Passion Fruit <i>Passion Fruit</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8520	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8530	Bergamotto <i>Bergamotto</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4
8540	Pesca <i>Peach</i>	lt 2,8 acqua/water	6	1.4



Granimix

Base in polvere con aromi naturali che consente di ottenere, in modo semplice e rapido una bevanda o una granita.

Granimix

Natural aromatized powder bases which are ideal to obtain, quickly and easily, drinks or slushies.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			
170072	Granimix Amarena <i>Black Cherry</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170036	Granimix Ananas <i>Pineapple</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170054	Granimix Anguria <i>Watermelon</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170035	Granimix Arancia <i>Orange</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170082	Granimix Arancio Sanguinello <i>Orange Sanguinello</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
1700722/1	Granimix Caffè <i>Coffee</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170038	Granimix Gel-Cola <i>Gel-Cola</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
1700721	Granimix Cocco <i>Coconut</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170032	Granimix Fragola <i>Strawberry</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170042	Granimix Limone <i>Lemon</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170153	Granimix Melone <i>Melon</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170052	Granimix Menta <i>Mint</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g
170091	Granimix Neutro <i>Neutral</i>	1 busta + Lt 4/5 acqua	20	800 g



Granite

Base concentrata da cui si ottiene una bevanda o una granita.

Slushies

Concentrated base perfect to obtain drinks or slushies.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
1107	Amarena <i>Black Cherry</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1081	Ananas <i>Pineapple</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1080	Anguria <i>Watermelon</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1108	Arancia <i>Orange</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1124	Banana <i>Banana</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1125	Caffè <i>Coffee</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1082	Ciliegia <i>Cherry</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g
1126	Cocco <i>Coconut</i>	1 busta + Lt 5 acqua + 700 g zucchero	25	130 g





Fruit & Ice

Pasta che consente di ottenere un cocktail naturale dal gusto ricco e deciso.

Fruit & Ice

Paste perfect to obtain a natural cocktail with rich and strong taste.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lit 	pz 	kg
280011	Amarena <i>Black Cherry</i>	1	6	1
280211	Ananas <i>Pineapple</i>	1	6	1
280021	Anguria <i>Watermelon</i>	1	6	1
280241	Arancio <i>Orange</i>	1	6	1
280101	Banana <i>Banana</i>	1	6	1
2800218	Cocco <i>Coconut</i>	1	6	1
280041	Fragola <i>Strawberry</i>	1	6	1
280121	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	1	6	1
280051	Kiwi <i>Kiwi</i>	1	6	1
280141	Lime <i>Lime</i>	1	6	1
280061	Limone <i>Lemon</i>	1	6	1
2800219	Mango <i>Mango</i>	1	6	1
280091	Melone <i>Melon</i>	1	6	1
280081	Mela Verde <i>Green Apple</i>	1	6	1
280171	Menta <i>Mint</i>	1	6	1
280231	Papaya <i>Papaya</i>	1	6	1
280131	Pesca <i>Peach</i>	1	6	1
280201	Pina Colada <i>Pina Colada</i>	1	6	1



Prodotto completo che consente di ottenere rapidamente con la sola aggiunta di latte, un gelato cremoso dal sapore pieno.

A complete product ideal to quickly obtain a creamy and strong tasted ice cream only with the addition of milk.

Cod. Art. Code	Descrizione Description				
588	Speedyogg - <i>Speedyogg</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
564	Speedy Ananas - <i>Speedy Pineapple</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
582	Speedy Anguria - <i>Speedy Watermelon</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
563	Speedy Arancio Sanguinello - <i>Speedy Orange Sanguinello</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
562	Speedy Banana - <i>Speedy Banana</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
591	Speedy Black Fondant - <i>Speedy Black Fondant</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
560	Speedy Caffè - <i>Speedy Coffee</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
592	Speedy Cannolo Palermitano - <i>Speedy Cannolo Palermitano</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
593	Speedy Cheesecake - <i>Speedy Cheesecake</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
589	Speedy Cioccolato - <i>Speedy Chocolate</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
558	Speedy Cocco - <i>Speedy Coconut</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
561	Speedy Fiordilatte - <i>Speedy Fiordilatte</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
587	Speedy Fragola - <i>Speedy Strawberry</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
580	Speedy Lemon - <i>Speedy Lemon</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
583	Speedy Limoncello Amalfitano - <i>Speedy Amalfitan Lemon</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
584	Speedy Mela Verde - <i>Speedy Green Apple</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
579	Speedy Melone - <i>Speedy Melon</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
565	Speedy Nocciola - <i>Speedy Hazelnut</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
559	Speedy Tiramisù - <i>Speedy Tiramisù</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
558	Speedy Vaniglia - <i>Speedy Vanilla</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1
562	Speedy Frutta - <i>Speedy Fruit</i>	lt 2 latte/milk	■	10	1



TOPPINGS

Toppings

Toppings

Una serie completa di guarnizioni di grande successo per decorare gelato, caffè, cappuccino e cioccolato.

Toppings

A full range of toppings, ideal to decorate ice cream, coffee, cappuccino and hot chocolate.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
801	Amarena <i>Black Cherry</i>	6	1
8012	Arancio <i>Orange</i>	6	1
802	Blumun <i>Blumun</i>	6	1
804	Caffè <i>Coffee</i>	6	1
805	Caramello <i>Caramel</i>	6	1
834	Ciliegia <i>Cherry</i>	6	1
817	Cioccodens <i>Cioccodens</i>	6	1
1236	Cioccolato <i>Chocolate</i>	6	1
807	Fragola <i>Strawberry</i>	6	1
814	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	6	1
820	Gianduia <i>Gianduia</i>	6	1
808	Kiwi <i>Kiwi</i>	6	1
809	Lampone <i>Raspberry</i>	6	1
083	Lemongello <i>Lemongello</i>	6	1
810	Liquirizia <i>Liquorice</i>	6	1
827	Mandarino <i>Tangerine</i>	6	1
811	Menta <i>Mint</i>	6	1
818	Nocciocaff <i>Nocciocaff</i>	6	1
8191	Nocciola <i>Hazelnut</i>	6	1
803	Nut Cream <i>Nut Cream</i>	6	1
819	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	6	1
835	Toffee <i>Toffe</i>	6	1
838	Vaniglia <i>Vanilla</i>	6	1
816	Zabaione <i>Zabaione</i>	6	1



LINEA PASTICCERIA

Pastry Line

Aromi in pasta

Prodotti in pasta concentrati, per aromatizzare e colorare creme pasticcere, panna e prodotti da forno.

Flavouring in paste

Concentrated products in paste to flavour and colour custards, whipped cream and bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	 g/lt	 pz	 kg
1355	Albicocca <i>Apricot</i>	5/10 g	6	1
1338	Ananas <i>Pineapple</i>	5/10 g	6	1
1356	Anice <i>Anise</i>	5/10 g	6	1
1339	Arancio <i>Orange</i>	5/10 g	6	1
1335	Banana <i>Banana</i>	5/10 g	6	1
1340	Benevento <i>Benevento</i>	5/10 g	6	1
1342	Burro <i>Butter</i>	5/10 g	6	1
1349	Caffè <i>Coffee</i>	5/10 g	6	1
1331	Cioccolato <i>Chocolate</i>	5/10 g	6	1
1348	Colomba <i>Colomba</i>	5/10 g	6	1
1343	Croissant <i>Croissant</i>	5/10 g	6	1
1354	Fiori d'Arancio <i>Orange Blossoms</i>	5/10 g	6	1
1332	Fragola <i>Strawberry</i>	5/10 g	6	1
1350	Grand Marnier <i>Grand Marnier</i>	5/10 g	6	1
1341	Kiwi <i>Kiwi</i>	5/10 g	6	1
1334	Limone <i>Lemon</i>	5/10 g	6	1
1345	Mandorla Amara <i>Bitter Almond</i>	5/10 g	6	1
1351	Nocciola <i>Hazelnut</i>	5/10 g	6	1
1352	Pandoro <i>Pandoro</i>	5/10 g	6	1
1344	Panettone <i>Panettone</i>	5/10 g	6	1
1347	Pistacchio <i>Pistachio</i>	5/10 g	6	1
1333	Rhumking <i>Rumking</i>	5/10 g	6	1
1346	Torrone <i>Torrone</i>	5/10 g	6	1
1336	Vanillarom <i>Vanillarom</i>	5/10 g	6	1
1337	Zabaione <i>Zabaione</i>	5/10 g	6	1

Crema Panna Arom

Paste aromatiche dal gusto intenso adatte ad aromatizzare bavaresi, mousses e semifreddi.

Crema Panna Arom

Flavouring in paste with a strong taste to prepare bavaroises, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	 g/lit	 pz	 kg
8803	Amaretto <i>Amaretto</i>	20 g	11	1,5
8801	Albicocca <i>Apricot</i>	20 g	11	1,5
8802	Amarena <i>Black cherry</i>	20 g	11	1,5
8805	Ananas <i>Pinapple</i>	20 g	11	1,5
8830	Arancio <i>Orange</i>	20 g	11	1,5
8806	Banana <i>Banana</i>	20 g	11	1,5
8810	Caffè Italia <i>Coffee Italia</i>	20 g	11	1,5
8811	Cioccolato <i>Chocolate</i>	20 g	11	1,5
8808	Fragola <i>Strawberry</i>	20 g	11	1,5
8804	Frutti di Bosco <i>Wild Berries</i>	20 g	11	1,5
8812	Kiwi <i>Kiwi</i>	20 g	11	1,5
8815	Lampone <i>Raspberry</i>	20 g	11	1,5
8816	Mandarino <i>Tangerine</i>	20 g	11	1,5
8817	Mandorla <i>Almond</i>	20 g	11	1,5
8818	Marron Glacè <i>Marron Glacè</i>	20 g	11	1,5
8819	Mela Verde <i>Green Apple</i>	20 g	11	1,5
8823	Mirtillo <i>Bilberry</i>	20 g	11	1,5
8824	Noce <i>Walnut</i>	20 g	11	1,5
8826	Tartufo <i>Truffle</i>	20 g	11	1,5
8827	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	20 g	11	1,5
8828	Vaniglia <i>Vanilla</i>	20 g	11	1,5
8825	Zabaione Crema <i>Zabaione Cream</i>	20 g	11	1,5
8829	Zuppa Inglese <i>Trifle</i>	20 g	11	1,5

Aromi naturali senza coloranti post/ante forno

Prodotti in pasta concentrati, per aromatizzare creme pasticciare, panna e prodotti da forno.

Natural flavouring without any artificial colouring before/after cooking

Concentrated products in paste to flavour custards, whipped cream and bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
2005	Lemon Plus <i>Lemon Plus</i>	5/10 g	6	1,5
2006	Orange Plus <i>Orange Plus</i>	5/10 g	6	1,5
653	Limone Caprese <i>Caprese Lemon</i>	10 g	6	2,6

Linea AGI Aromatica Geladis Italiana

Prodotti concentrati per aromatizzare prodotti per pasticceria.

AGI Line

Concentrated products to flavour bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
1401	AGI Aroma Arancio <i>AGI Aroma Orange</i>	1x1000	6	0,400
1402	AGI Aroma Rhum Fantasia <i>AGI Aroma Rhum Fantasy</i>	1x1000	6	0,400
1403	AGI Aroma Limone Insubria <i>AGI Aroma Limone Insubria</i>	1x1000	6	0,400
1404	AGI Aroma Pandoro <i>AGI Aroma Pandoro</i>	1x1000	6	0,400
1405	AGI Aroma Benevento <i>AGI Aroma Benevento</i>	1x400	6	0,400
1406	AGI Aroma Brioche <i>AGI Aroma Brioche</i>	1x1000	6	0,400
1407	AGI Aroma Burro <i>AGI Aroma Butter</i>	1x1000	6	0,400
1408	AGI Aroma Cannella Ceylon <i>AGI Aroma Cinnamon Ceylon</i>	1x1000	6	0,400
1409	AGI Aroma Croissant <i>AGI Aroma Croissant</i>	1x1000	6	0,400
1410	AGI Aroma Panettone <i>AGI Aroma Panettone</i>	1x1000	6	0,400
1411	AGI Aroma Colomba <i>AGI Aroma Colomba</i>	1x1000	6	0,400
1419	AGI Aroma Vaniglia <i>AGI Aroma Vanilla</i>	1x1000	6	0,400



Linea Armony - Aromi Naturali

Armony Line - Natural flavourings

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
30565	Arancio <i>Orange</i>	4/100 g	6	1
25467	Croissant <i>Croissant</i>	4/100 g	6	1
9532	Burro <i>Butter</i>	4/100 g	6	1
31466	Limone <i>Lemon</i>	4/100 g	6	1
25366	Panettone <i>Panettone</i>	4/100 g	6	1
21962	Pistacchio <i>Pistachio</i>	4/100 g	6	1

Linea Inzuppi

Bagne analcoliche per aromatizzare creme e pan di Spagna.

Inzuppi Line

Non-alcoholic bagna ideal to flavour creams and sponge cakes.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	g/lt 	pz 	kg 
1020	Inzuppi Alchermes <i>Inzuppi Alchermes</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1007	Inzuppi Amarena <i>Inzuppi Black Cherry</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1015	Inzuppi Ananas <i>Inzuppi Pineapple</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1021	Inzuppi Benevento <i>Inzuppi Benevento</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1004	Inzuppi Biscotto <i>Inzuppi Cookies</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1010	Inzuppi Caffè <i>Inzuppi Coffee</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1003	Inzuppi Cioccolato <i>Inzuppi Chocolate</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1009	Inzuppi Fragola <i>Inzuppi Strawberry</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1008	Inzuppi Frutti di Bosco <i>Inzuppi Wild Berries</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1019	Inzuppi Maraschino <i>Inzuppi Maraschino</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1013	Inzuppi Limone <i>Inzuppi Lemon</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1002	Inzuppi Rhum <i>Inzuppi Rhum</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1001	Inzuppi Vaniglia <i>Inzuppi Vanilla</i>	lt 3 acqua/water	6	1
1005	Inzuppi Zuppa Inglese <i>Inzuppi Trifle</i>	lt 3 acqua/water	6	1



Base Crazy Mousse

Base in polvere senza grassi vegetali per la realizzazione di tiramisù, mousses e semifreddi.

Crazy Mousse® Base

Powder base without any vegetable fat to prepare tiramisù, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			
693	Base Crazy Mousse® Crazy Mousse®	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
691	Base Crazy Mousse® Cioccolato Chocolate Crazy Mousse®	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
695	Base Crazy Mousse® Tiramisù Tiramisù Crazy Mousse®	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
694	Base Crazy Mousse® Yogurt Yogurt Crazy Mousse®	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
6951	Base Crazy Mousse® Cheesecake Cheesecake Crazy Mousse	300 g + lt 1 panna/cream	10	2
693	Crazy Mousse® Fast Neutro Crazy Mousse® Fast Neutro	500 g + lt 1 panna/cream	10	2
696	Crazy Mousse® Neutro Crazy Mousse® Neutro	300 g + lt 1 panna/cream	10	2

Bavaresi, Mousse e Semifreddi

Base in polvere senza grassi vegetali per la realizzazione di tiramisù, mousses e semifreddi.

Bavaroises, Mousses and semifreddi

Powder base with vegetable fats to prepare bavaroises, mousses and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description			
401	Fiordineve Fiordineve	300 g	8/10	2/2,25
690	Semifruà Semifruà	200 g	10	2
688	Stabilpanna (stabilizzante panna) Stabilpanna (stabilizer for cream)	40/50 g	8/10	2/2,5
401/2	Superpann Superpann	500 g	10	2

Biscotti e Granelle

Biscuits and grains

Cod. Art. Code	Descrizione Description		
023	Frollino Chiaro Amaretto	2	3/6
0719	Bisco Black Bisco Black	2	3/6
6274	Cioccoriso Caramello Caramel Cioccoriso	2	3/6
6271	Cioccoriso Cioccolato Bianco Whithe Chocolate Cioccoriso	6	2,6
6273	Cioccoriso Cioccolato Fondente Dark Chocolate Cioccoriso	6	2,6
6272	Cioccoriso Cioccolato Latte Cinnamon	2	3/6
720	Granella Bisco Black Cassata Siciliana	2	3/6
9451	Granella di Arachide Ciokkoblanc (whitechocolate)	2	3/5
G2	Granella di Nocciola Tostate Cream Wafer	2	3/5
610	Granella di Nocciola Pralinata Creme Brulée	2	3/6
115TS	Granella di Pistacchio Tostate Cremino	2	3/6
65GEL	Granella di Pistacchio Pralinato Catalan Cream	2	3/6
619	Granella di Amaretto Classic Cream	2	3/6

taste of Italy
Geladis
dal 1985
dolce passione



LINEA CANDITI

Candied Line

Grand Aroma - canditi aromatizzati

Frutta candita con sciroppo aromatizzata.

Flavoured candied fruit

Candied fruit whit flavoured syrup.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1260	Segmenti Ananas 12x12 Grand Aroma <i>Pinapple cubes 12x12 Grand Arom</i>	2	5
1261	Cubetti Arancio 9x9 Grand Aroma <i>Orange cubes 9x9 Grand Arom</i>	2	5
1264	Cubetti Arancio 9x9 Grand Aroma Panettone <i>Orange cubes panettone flavour 9x9</i>	2	5

Frutta Naturale Semicandita

Natural semicandied fruit

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1283	Cubetti Albicocca Naturali 10x10 <i>Apricot cubes Natural 10x10</i>	2	5
CGA	Cubetti Arancio 10x10 Gran Natura <i>Orange cubes 9x9 Gran Natura</i>	2	5
1285	Cubetti Cedro Naturali 10x10 <i>Cedar cubes Natural 10x10</i>	2	5
1286	Cubetti Mela Naturali 10x10 <i>Apple cubes Natural 10x10</i>	2	5
1282	Cubetti Pera Naturali 10x10 <i>Pear cubes Natural 10x10</i>	2	5
10024	Frutti di Bosco Naturali Semicandita <i>Wild Berries Natural Semicandied</i>	2	4
1287	Segmenti di Ananas Naturali <i>Pinapple Natural cubes</i>	2	5

Frutta Più Candita

Frutta selezionata e candita in sciroppo.

Candied "Frutta Più"

Selected candied fruit in syrup.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1255	Ciliegie Rosse 18-20 / 22-24 <i>Red Cherries 18-20 / 22-24</i>	2	5
1256	Ciliegie Verdi 18-20 / 22-24 <i>Green Cherries 18-20 / 22-24</i>	2	5
1251	Cubetti Arancio 6x6 <i>Orange Cubes 6x6</i>	2	5
1250	Cubetti Arancio 9x9 <i>Orange Cubes 9x9</i>	2	5
1253	Cubetti Cedro 6x6 <i>Citron Cubes 6x6</i>	2	5
1252	Cubetti Cedro 9x9 <i>Citron Cubes 9x9</i>	2	5
1257	Filetti d'Arancio <i>Sliced Orange</i>	2	5
1266	Frutta mista intera <i>Whole Mixed Fruit</i>	2	5
1254	Macedonia <i>Fruit Salad</i>	2	5
1258	Scorze d'Arancio a quarti <i>Orange Peel in quarters</i>	2	5
1249	Tondini d'Arancio <i>Orange Tondini</i>	2	5

Amarene

Amarene candite ideali per gelati, dolci e semifreddi. L'amarena è disponibile in innumerevoli varianti di calibro, nella versione "con sciroppo" o "senza sciroppo", intera o in pezzi

Black cherries

Candied black cherries ideal for ice creams, desserts and semifreddi. This product is available in many different variants, "with" or "without" syrup, whole or in pieces.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
080	Amarena intera <i>Whole Black Cherry</i>	4	5
079	Amarena tipo Barletta <i>Barletta Black Cherry</i>	4	5
078	Amarena sgocciolata <i>Black Cherry</i>	2	4
1907	Amarena visciolata Puglia <i>Puglia Black Cherry</i>	2	6

Farciture Multiuso

Farciture ottenute con frutta di primissima scelta per la farcitura e glassatura di dolci post/ante forno.

Multipurpose fillings

Fillings made with the top quality fruit used to filling and icing before/after cooking.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
023	Novigel Gelatina Neutra Caldo <i>Novigel Neutral jelly for hot processing</i>	2	7
021	Novigel Gelatina Neutra Fast <i>Novigel Neutral jelly fast</i>	2	7
025	Novigel Gelatina Albicocca <i>Novigel Apricot jelly</i>	2	5
024	Novigel Spray <i>Novigel Spray</i>	1	15
018	Passata di Albicocca Gold <i>Gold Apricot purée</i>	1	12,5
0165	Passata di Albicocca Italia 35% <i>Italian Apricot purée 35%</i>	2	5
4026	Passata Mista Rossa Tutti frutti <i>Mixed Berries purée Tutti frutti</i>	1	5





GLASSE A SPECCHIO

Mirror Icings

Glasse a specchio al cioccolato

Eccellente glassa al cioccolato per dolci e semifreddi, perfetta al taglio e sempre brillante sia a temperatura positiva che negativa.

Chocolate mirror icings

Excellent chocolate icing for desserts and semifreddi, perfect and easy to cut and always shiny at both positive and negative temperature.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1234	Brill Gel - Mirror Cioccolato Brill Gel - Mirror Chocolate	2	3/6
1233	Brill Gel - Mirror Cioccolato Bianco Brill Gel - Mirror White Chocolate	2	3/6
1243	Brill Gel - Mirror Cioccolato alla Fragola Brill Gel - Mirror Strawberry Chocolate	2	3/6
1237	Brill Gel - Mirror Cioccolato al Limone Brill Gel - Mirror Lemon Chocolate	2	3/6
1290	Brill Gel - Mirror Cioccolato al Pistacchio Brill Gel - Mirror Pistachio Chocolate	2	3/6

Glasse a specchio neutra e alla frutta

Eccellente glassa gusto frutta per dolci e semifreddi, perfetta al taglio e sempre brillante sia a temperatura positiva che negativa.

Neutral and fruit mirror icings

Excellent neutral or fruit icing for desserts and semifreddi, perfect and easy to cut and always shiny at both positive and negative temperature.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1238	Brill Gel - Mirror Bianco Brill Gel - Mirror White	2	3/6
1228	Brill Gel - Mirror Amarena Brill Gel - Mirror Sour Black Cherry	2	3/6
1232	Brill Gel - Mirror Arancio Brill Gel - Mirror Orange	2	3/6
1291	Brill Gel - Mirror Caramello Brill Gel - Mirror Caramel	2	3/6
1235	Brill Gel - Mirror Fragola Brill Gel - Mirror Strawberry	2	3/6
1241	Brill Gel - Mirror Frutti di Bosco Brill Gel - Mirror Mixed Berries	2	3/6
1242	Brill Gel - Mirror Kiwi Brill Gel - Mirror Kiwi	2	3/6
1229	Brill Gel - Mirror Limone Brill Gel - Mirror Lemon	2	3/6
1239	Brill Gel - Mirror Mela Verde Brill Gel - Mirror Green Apple	2	3/6
1231	Brill Gel - Mirror Neutro Brill Gel - Mirror Neutral	2	3/6
1296	Brill Gel - Mirror Pistacchio Brill Gel - Mirror Pistachio	2	3/6

Glasse a specchio metallizzate

Eccellente glassa metallizzata per dolci e semifreddi, perfetta al taglio e sempre brillante sia a temperatura positiva che negativa.

Metallized mirror icings

Excellent mirror metalized icings for desserts and semifreddi, perfect and easy to cut and always shiny at both positive and negative temperature.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
9820	Brill Gel - Mirror Blu Metallizzato <i>Metallic Blue</i>	2	3
9821	Brill Gel - Mirror Amarena Metallizzato <i>Metallic Black Cherry</i>	2	3
9822	Brill Gel - Mirror Arancio Metallizzato <i>Metallic Orange</i>	2	3
9823	Brill Gel - Mirror Caramello Metallizzato <i>Metallic Caramel</i>	2	3
9824	Brill Gel - Mirror Fragola Metallizzato <i>Metallic Strawberry</i>	2	3
9825	Brill Gel - Mirror Frutti di Bosco Metallizzato <i>Metallic Berries</i>	2	3
9826	Brill Gel - Mirror Kiwi Metallizzato <i>Metallic Kiwi</i>	2	3
9827	Brill Gel - Mirror Limone Metallizzato <i>Metallic Lemon</i>	2	3
9828	Brill Gel - Mirror Mela Verde Metallizzato <i>Metallic Green Apple</i>	2	3
9829	Brill Gel - Mirror Neutro Metallizzato <i>Metallic Neutral</i>	2	3
98210	Brill Gel - Mirror Pistacchio Metallizzato <i>Metallic Pistachio</i>	2	3
98211	Brill Gel - Mirror Oro Metallizzato <i>Metallic Gold</i>	2	3
98212	Brill Gel - Mirror Argento Metallizzato <i>Metallic Silver</i>	2	3

Decoragel

Una gamma completa di gelatine per decorare torte e dolci.

Decoragel

A full range of jellies to decorate cakes and desserts.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
62101	Decoragel Azzurro <i>Decoragel Light Blue</i>	6	2
62001	Decoragel Caramello <i>Decoragel Caramel</i>	6	2
64001	Decoragel Giallo <i>Decoragel Yellow</i>	6	2
62701	Decoragel Neutro <i>Decoragel Neutral</i>	6	2
61701	Decoragel Rosa <i>Decoragel Pink</i>	6	2
64101	Decoragel Rosso <i>Decoragel Red</i>	6	2
1514	Decoragel Verde <i>Decoragel Green</i>	6	2

taste of Italy
Geladis
dal 1985
dolce passione

PASTE MODELLAGGIO

Model Pastes

Cioccolato Plastico

Pasta per modellaggio, ideale per la realizzazione di forme, disegni artistici e ricoperture torte.

Plastic chocolate

Modelling paste, ideal for the realization of shapes, artistic drawings and cake covers.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
98213	Decor Cioc Arancio <i>Decor Cioc Orange</i>	6	2
98214	Decor Cioc Azzurro <i>Decor Cioc Light Blue</i>	6	2
98215	Decor Cioc Bianco <i>Decor Cioc White</i>	2	6
98216	Decor Cioc Blu <i>Decor Cioc Blue</i>	6	2
98217	Decor Cioc Carne <i>Decor Cioc Skin</i>	6	2
98218	Decor Cioc Celeste <i>Decor Cioc Sky-Blue</i>	6	2
98219	Decor Cioc Cioccolato <i>Decor Cioc Chocolate</i>	6	2
98220	Decor Cioc Fucsia <i>Decor Cioc Fucsia</i>	6	2
98221	Decor Cioc Giallo <i>Decor Cioc Yellow</i>	6	2
98222	Decor Cioc Glicine <i>Decor Cioc Wisteria</i>	6	2
98223	Decor Cioc Lilla <i>Decor Cioc Lillac</i>	6	2
98224	Decor Cioc Nero <i>Decor Cioc Black</i>	6	2
98225	Decor Cioc Rosa <i>Decor Cioc Pink</i>	6	2
98226	Decor Cioc Rosso <i>Decor Cioc Red</i>	6	2
98227	Decor Cioc Verde <i>Decor Cioc Green</i>	6	2
98228	Decor Cioc Viola <i>Decor Cioc Violet</i>	6	2

Paste per modellaggio con burro di cacao

Pasta per modellaggio con burro di cacao, ideale per decorazioni artistiche.

Modelling Pastes with cocoa butter

Modelling paste with cocoa butter ideal for artistic decorations

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
11312	Modelling Premium <i>Modelling Premium</i>	2	4
111	Decor Pastry Bianco <i>Decor Pastry White</i>	2	6

Paste per modellaggio con grassi vegetali

Pasta modellabile, ideale per la realizzazione di forme, disegni artistici e ricoperture torte.

Model Pastes with vegetable fats

Mouldable paste, ideal for the realization of shapes, artistic drawings and cake covers

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
116	Decor Mand Plastico con grassi vegetali <i>Decor Mand Plastic with vegetable fats</i>	2	4
110	Decor Model con grassi vegetali <i>Decor Model with vegetable fats</i>	2	4
2315	Decor Model Full Arancio <i>Decor Model Full Orange</i>	6	2
2314	Decor Model Full Azzurro <i>Decor Model Full Light Blue</i>	6	2
109	Decor Model Full Bianco <i>Decor Model Full White</i>	2	6
2321	Decor Model Full Blu <i>Decor Model Full Blue</i>	6	2
2311	Decor Model Full Carne <i>Decor Model Full Skin</i>	6	2
2384	Decor Model Full Celeste <i>Decor Model Sky Blu</i>	6	2
2418	Decor Model Full Cioccolato <i>Decor Model Full Chocolate</i>	6	2
2320	Decor Model Full Fucsia <i>Decor Model Full Fucsia</i>	6	2
2313	Decor Model Full Giallo <i>Decor Model Full Yellow</i>	6	2
2317	Decor Model Full Glicine <i>Decor Model Full Wisteria</i>	6	2
2322	Decor Model Full Lilla <i>Decor Model Full Lillac</i>	6	2
2318	Decor Model Full Nero <i>Decor Model Full Black</i>	6	2
2316	Decor Model Full Rosa <i>Decor Model Full Pink</i>	6	2
2312	Decor Model Full Rosso <i>Decor Model Full Red</i>	6	2
2323	Decor Model Full Verde <i>Decor Model Full Green</i>	6	2
2319	Decor Model Full Viola <i>Decor Model Full Violet</i>	6	2

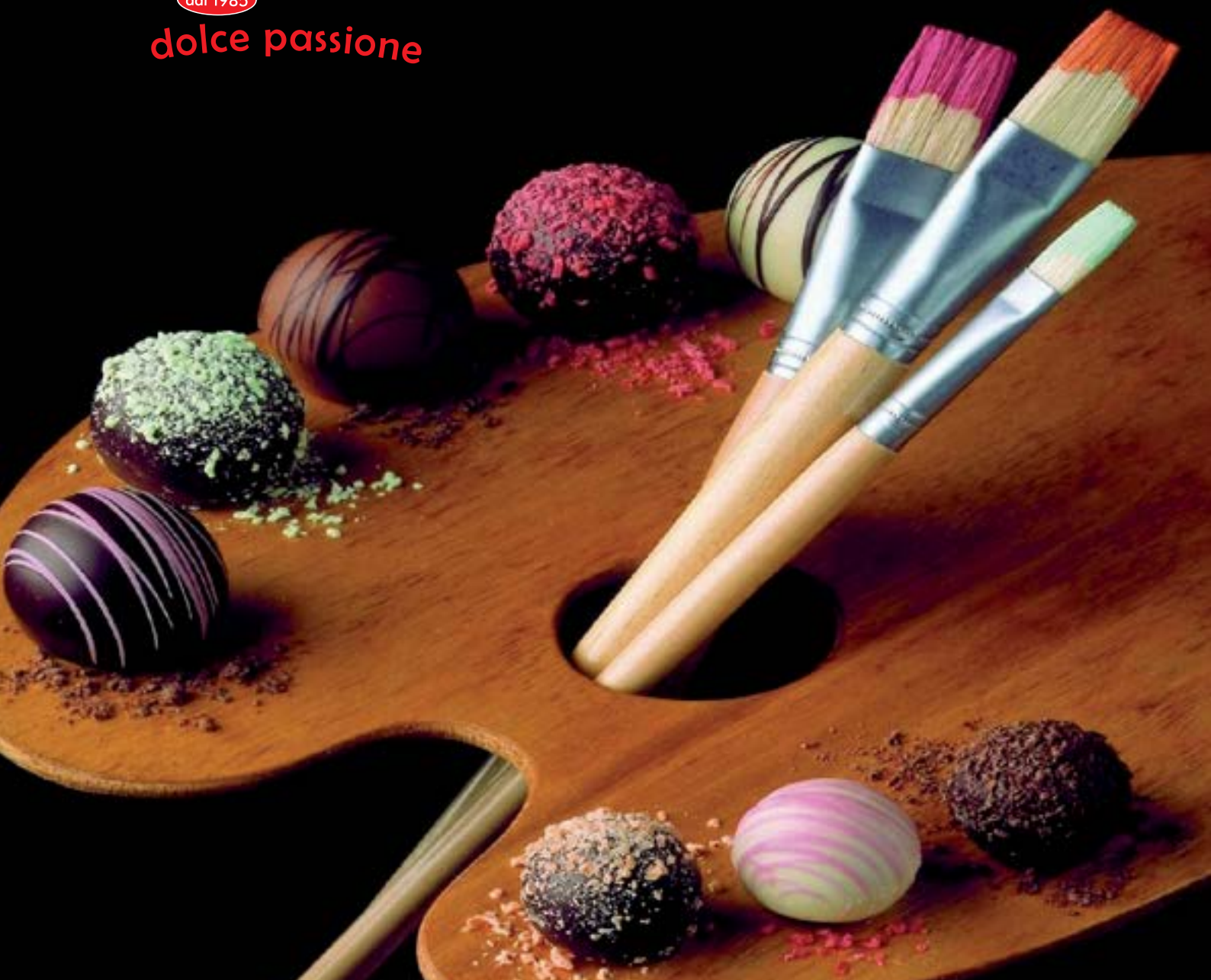
Paste di Zucchero

Pasta modellabile, ideale per la realizzazione di foglie e fiori.

Sugar Pastes

Modelling paste, ideal for the realization of leaves and flowers.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1380	Gum Paste Bianco <i>White</i>	12	1
1201	Decor Glace <i>Decor Glace</i>	10	1
8207	Decor Pizzi <i>Decor Lace</i>	8	1
11044	Decor Top Special <i>Decor Top Special</i>	12	2



COLORANTI

Coloring

Coloranti liquidi per aerografo

Colorante alimentare per la decorazione di panna, crema, pasta da zucchero e cialde.

Liquid food colorings for airbrush

Food colouring, ideal for the decoration of whipped cream, custard, sugar paste and waffles.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
520	Arancio <i>Orange</i>	11	250 g
521	Azzurro <i>Light Blue</i>	11	250 g
522	Bianco <i>White</i>	11	250 g
523	Blu <i>Blue</i>	11	250 g
524	Bruno Cioccolato <i>Chocolate Brown</i>	11	250 g
525	Giallo Limone <i>Lemon Yellow</i>	11	250 g
526	Giallo Uovo <i>Egg Yellow</i>	11	250 g
533	Nero brillante <i>Brilliant Black</i>	11	250 g
527	Rosa brillante <i>Brilliant Pink</i>	11	250 g
528	Rosso brillante <i>Brilliant Red</i>	11	250 g
529	Rosso Fragola <i>Strawberry Red</i>	11	250 g
530	Verde brillante <i>Brilliant Green</i>	11	250 g
531	Verde pistacchio <i>Pistachio Green</i>	11	250 g
532	Viola brillante <i>Brilliant Violet</i>	11	250 g
534	Liquido di pulizia per aerografo <i>Cleaning Liquid for airbrush</i>	11	250 g

Coloranti Gel

Colorante alimentare gel per la decorazione di panna, crema, pasta da zucchero e cialde.

Gel colouring

Gel food colourings ideal for the decoration of whipped cream, custard, sugar paste and waffles.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
460	Color Gel Bianco <i>Color Gel White</i>	10/20	300/100 g
461	Color Gel Blu <i>Color Gel Blue</i>	10/20	300/100 g
462	Color Gel Giallo <i>Color Gel Yellow</i>	10/20	300/100 g
463	Color Gel Nero <i>Color Gel Black</i>	10/20	300/100 g
464	Color Gel Rosso <i>Color Gel Red</i>	10/20	300/100 g



Coloranti lipodispersi

Prodotto ideale per la colorazione di masse grasse.

Lipodispersible liquid food colourings
Colourings for fatty masses.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
547	Arancio <i>Orange</i>	11	250 g
548	Bianco <i>White</i>	11	250 g
549	Blu <i>Blue</i>	11	250 g
550	Giallo <i>Yellow</i>	11	250 g
551	Rosa <i>Pink</i>	11	250 g
552	Rosso Brillante <i>Brillant Red</i>	11	250 g
553	Rosso Fragola <i>Strawberry Red</i>	11	250 g
554	Verde <i>Green</i>	11	250 g

Coloranti liquidi perlato per aerografo

Colorante alimentare liquido con effetto perlato per le vostre creazioni.

Liquindi pearly - food colorings for airbrush
Liquid food colouring which give a pearly effect to your creations.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
535	Arancio Perlato <i>Pearly Orange</i>	11	250 g
536	Azzurro Perlato <i>Pearly Light Blue</i>	11	250 g
537	Bruno Cioccolato Perlato <i>Pearly Chocolate Brown</i>	11	250 g
538	Giallo Limone Perlato <i>Pearly Lemon Yellow</i>	11	250 g
539	Giallo Uovo Perlato <i>Pearly Egg Yellow</i>	11	250 g
546	Nero Brillante Perlato <i>Pearly Brillant Black</i>	11	250 g
540	Rosa Brillante Perlato <i>Pearly Brillant Pink</i>	11	250 g
541	Rosso Brillante Perlato <i>Pearly Brillant Red</i>	11	250 g
542	Rosso Fragola Perlato <i>Pearly Strawberry Red</i>	11	250 g
543	Verde Brillante Perlato <i>Pearly Brillant Green</i>	11	250 g
544	Verde Pistacchio Perlato <i>Pearly Pistachio Green</i>	11	250 g
545	Viola Brillante Perlato <i>Pearly Brillant Violet</i>	11	250 g

Coloranti in polvere

Polveri per la decorazione di alimenti, in particolare torte, biscotti, marzipane e pasta di mandorle.

Powder colourings

Powder colourings ideal for the decoration of products such as cakes, cookies, marzipan and almond paste.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
0015	Giallo Limone <i>Lemon Yellow</i>	8	250 g
0016	Giallo Uovo <i>Egg Yellow</i>	8	250 g
0017	Rosso Brillante <i>Brilliant Red</i>	8	250 g
0020	Azzurro <i>Light Blue</i>	8	250 g
0022	Bianco <i>White</i>	8	250 g
0027	Blu <i>Blue</i>	8	250 g
0021	Giallo <i>Yellow</i>	8	250 g
0029	Nero <i>Black</i>	8	250 g
0030	Rosso <i>Red</i>	8	250 g
0024	Verde <i>Green</i>	8	250 g

Coloranti in polvere metallizzati

Prodotto ideale per la colorazione di masse grasse.

Metalized powder colourings

Colourings for fatty masses.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
0011	Argento <i>Silver</i>	8	250 g
0012	Bronzo <i>Bronze</i>	8	250 g
0013	Rame <i>Copper</i>	8	250 g
0014	Rosso <i>Red</i>	8	250 g
0010	Oro <i>Gold</i>	8	250 g





SUPREME CHOCOLATE

Supreme Chocolate

Crema Spalmabili e per farcitura

Crema spalmabili ideali come ripieno di dolci e mignon e per la farcitura di prodotti da forno.

Spreadable fillings creams

Spreadable creams ideal to fill desserts, small cakes and bakery products.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
988	Cremella - 12% Nocciolo <i>Cremella 12% Hazelnut</i>	2	5
987	Cremella Bianca <i>Cremella White</i>	2	5
98229	Cremella pistacchio <i>Pistachio cremella</i>	2	
992	Maxi Cream - 8% Nocciolo <i>Maxi Cream 8% Hazelnut</i>	1	5
993	Morella Bitter <i>Morella Bitter</i>	1	5
990	Noccio Cream 2% NOcciole <i>Noccio Cream</i>	1	5
991	Noccio Cream Bianca <i>Noccio Cream White</i>	1	5
997	Forno Cream Cacao <i>Forno Cream Cacao</i>	1	5
998	Forno Cream Gianduia <i>Forno Cream Gianduia</i>	1	5
6170	Ciocco Crisp Nut <i>Ciocco Crisp Nut</i>	2	5
6171	Ciocco Crisp Bitter <i>Ciocco Crisp Bitter</i>	2	5
6172	Ciocco Crisp Bianco <i>Ciocco Crisp White</i>	2	5
6173	Ciocco Crisp Caffè <i>Ciocco Crisp Coffee</i>	2	5
6175	Ciocco Crisp Frutti di Bosco <i>Ciocco Crisp Wild Berries</i>	2	5

Crema per farciture

Crema pasticciera pronta per il ripieno di dolci, semifreddi. Post/ante forno.

Filling Cream

Ready custard ideal to fill desserts, semifreddi. Before/after cooking.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
491	Cremella Arancio <i>Cremella Orange</i>	2	7
494	Cremella Cioccolato <i>Cremella Chocolate</i>	2	7
492	Cremella Limone <i>Cremella Lemon</i>	2	7
493	Cremella Vaniglia <i>Cremella Vanilla</i>	2	7

Crema a base alcolica ideali per farciture

Crema per farciture di prodotti da forno che consentono una lunga conservazione

Alcohol-Based Creams ideal for Fillings.

Creams for filling of bakery products that allow a long storage.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
98230	Cremissima Arancio <i>Cremissima Orange</i>	2	7
98231	Cremissima Caffè <i>Cremissima Coffee</i>	2	7
98232	Cremissima Cioccolato Bianco <i>Cremissima White</i>	2	7
98233	Cremissima Cioccolato Fondente <i>Cremissima Bitter Chocolate</i>	2	7
98234	Cremissima Latte <i>Cremissima Milk</i>	2	7
98235	Cremissima Gianduia <i>Cremissima Gianduia</i>	2	7
98236	Cremissima Limone <i>Cremissima Lemon</i>	2	7
98237	Cremissima Nocciola <i>Cremissima Hazelnut</i>	2	7
98238	Cremissima Pistacchio <i>Cremissima Pistachio</i>	2	7
98239	Cremissima Vaniglia <i>Cremissima Vanilla</i>	2	7
98240	Cremissimaciocck <i>Cremissimaciocck</i>	2	7

Coperture per gelati

Coperture esclusive per gelati.

Ice-cream coating

Exclusive ice-cream coatings

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
138	Negrita (cioccolato fondente) <i>Negrita (dark chocolate)</i>	2	5
136	Negrita gusto Arancio <i>Negrita Orange</i>	2	5
135	Negrita gusto Cioccolato al Latte <i>Milk Chocolate Negrita</i>	2	5
137	Negrita gusto Cioccolato Bianco <i>White Chocolate Negrita</i>	2	5
134	Negrita gusto Fragola <i>Strawberry Negrita</i>	2	5
133	Negrita gusto Limone <i>Lemon Negrita</i>	2	5
132	Negrita gusto Pistacchio <i>Pistachio Negrita</i>	2	5
153	Negrita Crock Fondente <i>Dark Chocolate Negrita Crock</i>	2	5
155	Negrita Crock Arachidi <i>Peanuts NegritaCrock</i>	2	5
160	Negrita Crock Latte <i>Milk Negrita Crock</i>	2	5
162	Negrita Crock Nocciola <i>Hazelnut Negrita Crock</i>	2	5
165	Negrita Crock Pistacchio Gold <i>Gold Pistachio NegritaCrock</i>	2	5
161	Negrita Crock Pistacchio Puro <i>Pure Pistachio Negrita Crock</i>	2	5

Coperture e farciture

Crema al cioccolato per la copertura di sacker, panettoni, praline, cioccolatini e semifreddi.

Coating and filling products

Chocolate cream ideal to coverage sacker, panettoni, pralines, small chocolates and semifreddi.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
3253	Morbidi Glass Arancia <i>Orange Morbidi Glass</i>	2	5
324	Morbidi Glass Avorio <i>Ivory Morbidi Glass</i>	2	5
320	Morbidi Glass Cioccolato <i>Chocolate Morbidi Glass</i>	2	5
3251/4	Morbidi Glass Cioccolato Fondente <i>Dark Chocolate Morbidi Glass</i>	2	5
3255	Morbidi Glass Curcuma <i>Curcuma Morbidi Glass</i>	2	5
598	Morbidi Glass Fragola <i>Strawberry Morbidi Glass</i>	2	5
1717	Morbidi Glass Frutti di Bosco <i>Wild Berries Morbidi Glass</i>	2	5
321	Morbidi Glass Gianduia <i>Gianduia Morbidi Glass</i>	2	5
323	Morbidi Glass Latte <i>Milk Morbidi Glass</i>	2	5
322	Morbidi Glass Lemon <i>Lemon Morbidi Glass</i>	2	5
45987	Morbidi Glass Mandorla <i>Almond Morbidi Glass</i>	2	5
1622	Morbidi Glass Pistacchio Gold <i>Gold Pistachio Morbidi Glass</i>	2	3

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
1616	Morbidi Crock Arachidi <i>Peanuts Morbidi Crock</i>	2	3
1601	Morbidi Crock Caffè <i>Coffee Morbidi Crock</i>	2	3
1619	Morbidi Crock Avorio <i>Ivory Morbidi Crock</i>	2	3
1614	Morbidi Crock Cioccolato Fondente <i>Dark Chocolate Morbidi Crock</i>	2	3
1613	Morbidi Crock Cioccolato Latte <i>Milk Chocolate Morbidi Crock</i>	2	3
1617	Morbidi Crock Nocciola <i>Hazelnut Morbidi Crock</i>	2	3
1611	Morbidi Crock Pistacchio Gold <i>Gold Pistachio Morbidi Crock</i>	2	3
1612	Morbidi Crock Pistacchio Puro 100% <i>Pure Pistachio 100% Morbidi Crock</i>	2	3
1621	Morbidi Crock Fragola <i>Strawberry Morbidi Crock</i>	2	3
16014	Morbidi Crock Frutti di Bosco <i>Wild Berries Morbidi Crock</i>	2	3

Linea Supreme Chocolate - Surrogato di cioccolato

Ideale per ricoprire biscotteria in genere.

Supreme Chocolate Line - Surrogate

Ideal for coating confectionery products

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
601	Cacao 22/24 <i>Cocoa 22/24</i>	10	1
1211	Ciocco Brill 100 Avorio <i>Ciocco Brill 100 Ivory</i>	1	5/15
1210	Ciocco Brill 100 Bitter <i>Ciocco Brill 100 Bitter</i>	1	5/15
1216	Ciocco Brill Latte <i>Ciocco Brill Milk</i>	1	5/15
1215	Ciocco Mignon Bitter <i>Ciocco Mignon Bitter</i>	1	5/15
1223	Ciocco Scaglietta Bianca <i>White Cocoflakes</i>	6	1
1221	Ciocco Scaglietta Fondente <i>Bitter Cocoflakes</i>	6	1
1222	Ciocco Scaglietta Latte <i>Milk Cocoflakes</i>	6	1

Glassature

Crema al cioccolato per la glassatura di torte, bignè e profiteroles. Morbida anche a basse temperature.

Icings

Chocolate cream ideal to cover and glaze cakes, cream puffs and profiteroles. Soft even at low temperature.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
330	Profiglass Avorio <i>Profiglass Ivory</i>	2	5
3333	Profiglass Cioccolato <i>Profiglass Chocolate</i>	2	5
332	Profiglass Gianduia <i>Profiglass Gianduia</i>	2	5
334	Profiglass Latte <i>Profiglass Milk</i>	2	5
333	Profiglass Limone <i>Profiglass Lemon</i>	2	5

Coperture Eclair

Crema al cioccolato per la glassatura di torte, bignè e profiteroles.

Eclair Coatings

Chocolate cream ideal to cover cakes, cream puff and profiteroles.

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
01116	Cover Eclair Arancio <i>Orange</i>	2	3
01114	Cover Eclair Caffè <i>Coffee</i>	2	3
01119	Cover Eclair Fondente <i>Dark Chocolate</i>	2	3
01115	Cover Eclair Fragola <i>Strawberry</i>	2	3
01117	Cover Eclair Latte <i>Milk</i>	2	3
01112	Cover Eclair Nocciola <i>Hazelnut</i>	2	3
01113	Cover Eclair Pistacchio <i>Pistachio</i>	2	3
01111	Cover Eclair White <i>White</i>	2	3



MATERIE PRIME

Raw Materials

Zuccheri

Different kinds of sugars

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
602	Dextrocrem <i>Dextrocrem</i>	4	5
126	Dolceneve (zucchero idrorepellente) <i>Dolceneve (Hydrophobic sugar)</i>	4	5
510	Sciroppo di glucosio <i>Glucose Syrup</i>	1	7/14
127	Smart (lucidante da forno) <i>Smart (Shining product before cooking)</i>	4	5
120	Sweet Glass (Isomalt) <i>Sweet Glass (Isomalt)</i>	4	2
1202	Sweet Glass Fast Bianco <i>Sweet Glass Fast White</i>	20	500 g
1203	Sweet Glass Fast Azzurro <i>Sweet Glass Fast Light Blue</i>	20	500 g
1205	Sweet Glass Fast Giallo <i>Sweet Glass Fast Yellow</i>	20	500 g
1206	Sweet Glass Fast Rosso <i>Sweet Glass Fast Red</i>	20	500 g
1207	Sweet Glass Fast Verde <i>Sweet Glass Fast Green</i>	20	500 g
Z14N	Zucchero fondente di pura canna <i>Pure Cane Fondant Sugar</i>	1	15
Z11	Zucchero fondente extrafine <i>Extra fine Fondant Sugar</i>	1	20
ZU93	Zucchero impalpabile <i>Icing Sugar</i>	4	5
Z13	Invertigel (zucchero speciale per gelato) <i>Invertigel (special sugar for ice-cream)</i>	1	14
00101022	Polarina <i>Polarina</i>	2	4



Latte e derivati

Milk and milk derivatives

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
620	Latte in polvere intero <i>Full-Cream Powdered milk Granular</i>	10	1
615	Latte in polvere scremato <i>Skimmed Powdered milk</i>	10	1
612	Protein Cream <i>Protein Cream</i>	8	2,5

Prodotti complementari

Complementary Products

Cod. Art. Code	Descrizione Description	pz 	kg 
235	Burro di Cacao <i>Cocoa Butter</i>	1	3
125	Baking (lievito chimico) <i>Baking (chemical Yeast)</i>	2	5
237	Modi-Mix stabilizzante F/C (per prodotti liquidi) <i>Modi-Mix Stabilizer F/C (for liquid products)</i>	8	2,5
604	Setacream Emulsionante in pasta <i>Setacream emulsifier product in paste</i>	2	5



Agent distributor



dolce passione

Nuova Geladis S.r.l. Semilavorati per Gelateria e Pasticceria

ITALY - 76017 - San Ferdinando di Puglia (BT) - Via Germania (zona P.I.P.)

Tel. +39 0883 628427 - Fax +39 0883 625105

geladis@geladis.it - www.geladis.it

