



FOLDER  
**ESERCENTI**

**2023**

*For the Love of Ice Cream*



**FRONERI**

# INDICE

FOLDER ESERCENTI 2023

*For the Love of Ice Cream*

## OFFERTA ADULTI

4

• <b>NUII</b>	6
• <b>PIANO COMUNICAZIONE NUII</b>	8
• <b>MAXIBON</b>	10
• <b>PIANO COMUNICAZIONE MAXIBON</b>	12
• <b>COPPA DEL NONNO</b>	16
• <b>OREO E KIT KAT</b>	18
• <b>EXTREME</b>	19

## OFFERTA KIDS E CLASSICI

20

• <b>PIRULO</b>	22
• <b>SMARTIES ED HELLO KITTY</b>	24
• <b>I CLASSICI</b>	25
• <b>LA CREMERIA</b>	26

## LA NOSTRA OFFERTA **SENZA GLUTINE**

27



## OFFERTA ANTICA GELATERIA DEL CORSO E TUNDRA 28

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

## VALORIZZA IL TUO PUNTO DI VENDITA 40

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

## OFFERTA ALEMAGNA 48

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

## DATI TECNICI 69





# IL NUOVO CARTELLO ADULTI

Dai prodotti tanto  
amati alle strepitose  
novità 2023!

*For the Love of Ice*



LA GIUSTA  
OFFERTA  
PER I TUOI  
CLIENTI



**MAXIBON**



WAFLE  
BLONDE CARAMEL



CHOCO  
BROWNIE



VINCI OGNI GIORNO  
PREMI PLAYSTATION  
E UNA CONSOLE  
A SETTIMANA

PS5



NEW  
CONO DI  
CROCCANTE  
BISCOTTO



COPPA DEL  
NONNO



extrême





# Nuuii

ICE CREAM ADVENTURE™

## UNA GAMMA UNICA



CARAMELLO SALATO E  
NOCI MACADAMIA  
AUSTRALIANE

SENZA GLUTINE



PANNA E  
PISTACCHI  
DELL'ANATOLIA



NEW YORK  
COOKIES  
E PANNA



MANDORLE E  
VANIGLIA DI  
JAVA

SENZA GLUTINE



CIOCCOLATO BIANCO,  
MANDORLE E  
VANIGLIA DI JAVA

SENZA GLUTINE

# CHE SI ARRICCHISCE DI UNA NUOVA AVVENTURA DI GUSTO

**NEW**

COPERTURA DI  
CIOCCOLATO AL LATTE



GELATO  
E SALSA ALLA  
NOCCIOLA ITALIANA



INCLUSIONI DI  
NOCCIOLE ITALIANE  
E WAFER



CIOCCOLATO AL LATTE E  
NOCCIOLE TOSTATE  
ITALIANE



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



**"MODERNO  
E INNOVATIVO"**

**89%**

**"INVOGLIA  
ALL'ACQUISTO"**

**84%**

Fonte: Ricerca quantitativa su territorio italiano



# PIANO DI COMUNICAZIONE ANCORA PIÙ FORTE



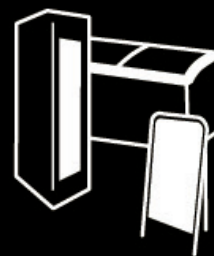
**TV**



**DIGITAL  
MARKETING**



**INFLUENCER  
MARKETING**



**VISIBILITÀ  
IN-STORE**



**RADIO**



**SOCIAL MEDIA**



## SOSTENIBILITÀ

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



Cacao

**CACAO  
CERTIFICATO  
RAINFOREST  
ALLIANCE**

Scopri di più su [ra.org](http://ra.org).



Partner di **WildArk** a sostegno degli ecosistemi più fragili e delle specie più a rischio.  
Scopri di più su: [nuiicecream.it](http://nuiicecream.it)







# MAXIBON<sup>®</sup>

**COOKIE  
CHOCO CHIPS**



**MOKACCINO  
CRUNCHY**



**WAFFLE  
BLONDE CARAMEL**



**POPS**







# MAXIBON<sup>®</sup>



## CHOCO BROWNIE

**NEW**

BISCOTTO  
BROWNIE

INCLUSIONI  
DI BISCOTTO  
BROWNIE

COPERTURA AL  
CACAO E LATTE  
CON GRANELLA  
DI BROWNIE



# UNA COLLABORAZIONE UNICA TRA DUE BRAND TANTO AMATI DAI CONSUMATORI!

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

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



**CLASSIC**

**VINCI OGNI GIORNO  
PREMI PLAYSTATION  
E UNA CONSOLE  
A SETTIMANA\***

 **PS5**



\* Concorso valido dal 1° Aprile al 31 Agosto 2023. Montepremi €45.587,48 i.e. Regolamento completo su [www.gelatimotta.it](http://www.gelatimotta.it)





**SOCIAL**



**PRIMO  
BRAND DI  
GELATI SU  
TIK TOK**



**TV**



**EVENTI SUL  
TERRITORIO**



# **MAXIBON<sup>®</sup>**

**FORTISSIMO PIANO  
DI COMUNICAZIONE  
MULTI-CANALE**

**INFLUENCERS**



**DIGITAL  
MARKETING**



**MATERIALE  
DI VISIBILITÀ**



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



**MAXIBON®**

**NEW**

**CONO DI  
CROCCANTE  
BISCOTTO**

**VANIGLIA E  
CARAMELLO**

**NOCCIOLA**

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





# MAXIBON<sup>®</sup>

CONO DI  
CROCCANTE  
BISCOTTO  
NOCCIOLA

**NEW**

PEZZETTI DI  
BISCOTTO COOKIE  
E GRANELLA DI  
NOCCIOLE  
CARAMELLATE

SALSA IN  
DECORAZIONE E GOLOSA  
VARIEGATURA INTERNA  
AL CIOCCOLATO

CREMOSO GELATO AL  
GUSTO DI NOCCIOLA

È UNA PUNTA  
MA È TONDA,  
CON RIPIENO AL  
CACAO







# COPPA<sup>®</sup> DEL NONNO

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



SENZA GLUTINE



**COPPA  
SOSTENIBILE**

SCOPRI DI PIÙ QUI



Una ricetta unica ed  
inimitabile, realizzata con:

**LATTE FRESCO  
ITALIANO  
&  
INFUSO DI CAFFÈ**

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



*Nacchiato al*

**CARAMELLO**



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

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



# OREO



**OREO GELATO**  
**CON PEZZI DI BISCOTTO OREO**

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



Nestlé®  
**KitKat**®





# extrême®



**VARIEGATO  
CACAO**

**VARIEGATO  
AMARENA**



**MAXICONO®**



**PANNA**



**PANNA  
CON LATTE FRESCO ITALIANO**

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

**UN CLASSICO SENZA TEMPO**





IL NUOVO  
CARTELLO  
KIDS e CLASSICI

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

*For the Love of Ice*









# PIRULO

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



**WATER  
MELON**  
SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE  
**TROPICAL**



**FRUITI**  
SENZA GLUTINE



**COOL**  
SENZA GLUTINE



**OCEAN  
ADVENTURE**  
PESCE O SQUALO?  
SENZA GLUTINE



**PIRULO  
FANTASMIKAS**  
SENZA GLUTINE



**NEW**

Crocante copertura  
con PEZZI DI FRAGOLA  
e INCLUSIONI  
FRIZZANTI



Sorbetto  
all'arancia



Ghiacciolo  
al Limone e  
alla Fragola



DIVERTITI  
IN MODO  
NATURALE!

**Kaktus**

SENZA GLUTINE

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

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





**IN REGALO**  
**SIMPATICI STICKERS**

SPIDER  
 BUTTERFLY  
 RABBIT

DURATA PROMOZIONE DAL 01.02 AL 31.10.2023

**fun cones**

# HELLO KITTY

**Sanrio**

LICENSE  
 © 2023 SANRIO CO., LTD.

SENZA GLUTINE



**NUOVI REGALI!**

HELLO KITTY  
 HELLO KITTY  
 HELLO KITTY

DURATA PROMOZIONE DAL 01.02 AL 31.10.2023





Mottarello

SENZA GLUTINE

**Mottarello**



Super

**Concertino**



**Fortunello**



**Liqui**



**Coppa dei Campioni**

SENZA GLUTINE



**Ghiaccioli**

SENZA GLUTINE

**Nuove Ricette**

CON PIÙ SUCCO DI FRUTTA

**2 GUSTI INEDITI**

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





# la Cremeria<sup>®</sup>

-DAL 1983-



SENZA GLUTINE



*Senza Lattosio*  
*Senza Glutine*

FIORDILATTE



SENZA GLUTINE

CON AROMI NATURALI • SENZA COLORANTI



# LA NOSTRA OFFERTA **SENZA GLUTINE**

Ricette gustose, preparate solo con ingredienti provenienti da materie prime naturalmente prive di glutine.  
Per informazioni visita il sito [www.gelatimotta.it](http://www.gelatimotta.it)

## IL PIACERE È PER TUTTI

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

**Nuii**  
ICE CREAM ADVENTURE™

**Motta**

**FRUTTE**  
**WATER MELON**  
**Kaktus**  
**TROPICAL**  
**PIURULO**  
**COOL**  
**PIURULO FANTASMIKOS**  
**OCEAN ADVENTURE PESCE O SQUALO?**  
**HELLO KITTY**  
**NUOVI REGALI!**

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

**la Cremeria**  
- DAL 1983 -  
**FIORDILATTE**  
**SPAGNOLA**  
*Senza Lattosio  
Senza Glutine*  
FIORDILATTE

**Ghiaccioli**  
Nuove Ricette  
CON PIÙ SUCCO DI FRUTTA

**Coppa dei Campioni**

**Mottarello**

**HELLO KITTY**  
Senza GLUTINE  
© 2023 SANPAOLO COG., LTD.

**FRUIT & NOCI MACADAMIA AUSTRALIANE**  
**CIOCCOLATO BIANCO, AMANDOLE E VANIGLIA DI JAVA**  
**MANDORLE E VANIGLIA DI JAVA**

Con aromi naturali e i succhi di frutta - dove la ricetta lo prescrive



For the Love of Ice Cream

# IL NUOVO CARTELLO ANTICA GELATERIA DEL CORSO

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

**Antica Gelateria del Corso**  
Passione Italiana per il gelato  
LA TRADIZIONE DEL GELATO  
COLLEZIONE 2023

**PASSEGGIO**  
Nevelatte\*  
Moretto  
Frollino

**TAVOLO**  
i Frutti  
Cocco  
Sorbetto di Limone

**i Tartufi**  
Panna e Caffè  
Cioccolato e Crema

**il Semifreddo**  
al Torroncino

**le Tentazioni**  
Panna e Cioccolato  
Limoncello  
Crema e Amarena  
Tiramisù

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

**I NOSTRI GELATI SONO  
CON LATTE FRESCO ITALIANO\*  
CON AROMI NATURALI E SENZA COLORANTI ARTIFICIALI\*\***  
\*ESCLUSI I SORBETTI \*\*ESCLUSA LA TENTAZIONE CREMA E AMARENA





LA TRADIZIONE DEL GELATO

Frollino



PASSEGGIO

Nevelatte®



Moretto



I NOSTRI GELATI SONO

**CON LATTE FRESCO ITALIANO\***

CON AROMI NATURALI E SENZA COLORANTI ARTIFICIALI\*\*

DESSERT



Saint Honoré  
770g €

Nuvola  
Vaniglia e Cacao  
320g €



Cocco  
400g €



Fondente 70%  
e Caffè  
400g €

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





LA TRADIZIONE DEL GELATO

## TAVOLO

### *i Frutti*

Cocco



Sorbetto  
di Limone

### *i Tartufi*

Panna e Caffè



Cioccolato  
e Crema

### *il Semifreddo* al Torroncino



### *le Tentazioni*



Panna  
e Cioccolato



Limoncello



Crema  
e Amarena



Tiramisù



# Gran Crema

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

## Caffè

CON VERO INFUSO DI CAFFÈ  
ARABICA E ROBUSTA



## Limone

CON SUCCO DI  
LIMONE DI SICILIA

*Gran Crema*, CON POCHI INGREDIENTI E TANTA CREATIVITÀ,  
È L'ALLEATO IDEALE PER STUPIRE I TUOI CLIENTI, CON SEMPLICITÀ.

## 1 Plus

### PRATICITÀ

Per utilizzare Gran Crema,  
basta metterla in sorbettiera  
e seguire le istruzioni  
riportate in etichetta

**La consistenza non deve  
essere mai liquida.**

### IGIENICITÀ

La busta di Gran Crema ha  
un bocchello da collegare  
direttamente alla sorbettiera, così  
da evitare passaggi intermedi e  
possibili contaminazioni derivanti  
dagli utensili utilizzati.

### SFIZIOSITÀ

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



# Corretto utilizzo

**Per garantire la corretta igiene della sorbettiera, effettuare nell'arco della giornata:**

- 1• Pulizia dell'uscita del dosatore.
- 2• Pulizia della vaschetta: rimuovere e lavare la vaschetta sottostante.

**Dopo massimo 5 giorni** dall'avviamento della sorbettiera, **rimuovere il contenuto di prodotto all'interno della macchina** e procedere alla pulizia effettuando le seguenti operazioni:

1. Prelavaggio
2. Smontaggio
3. Lavaggio
4. Disinfezione
5. Lubrificazione e Montaggio.



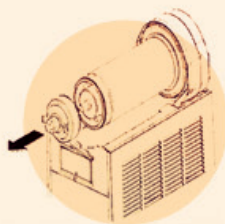
## PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA PULIZIA DEI PUNTI INDICATI:

### DOSATORE



Disassemblare in sequenza il rubinetto

### ROTORE MAGNETICO



Sfilare il rotore magnetico

### BATTUTA DELLA COCLEA



Rimuovere dall'interno della vasca la battuta bianca di centraggio della coclea

**IN QUALSIASI CASO, FARE RIFERIMENTO AL MANUALE D'USO DELLA SORBETTIERA.**

La **Sorbettiera** con al suo interno il **Gran Crema** deve essere sempre in funzione fino alla sua pulizia.

Antica Gelateria del Corso® declina da qualsiasi responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza della mancata osservanza delle prescrizioni indicate. Le informazioni di questa pagina non sostituiscono in alcun modo il manuale d'uso fornito dal produttore e inserito in tutte le nuove sorbettiere Gran Crema.



# NESCAFÉ

# TUNDRA

LA RINFRESCANTE  
CREMA  
GHIACCIATA!



ESPRESSO

CAPPUCCINO



# Le Nostre Origini

Le nostre origini risalgono agli inizi del Novecento: in un elegante caffè, il mastro gelatiere creava ogni singola ricetta seguendo la migliore tradizione gelatiera italiana.

Fedeli alla nostra storia, ancora oggi il nostro gelato si distingue per la sua **cremosità** e il **gusto autentico**.



LA TRADIZIONE DEL GELATO



Ricerchiamo la migliore qualità scegliendo **ingredienti selezionati** e preparando il nostro gelato con **cura e passione**.

Il Mantecato di **Antica Gelateria del Corso**® è preparato con **SOLO AROMI NATURALI**, **SENZA COLORANTI** E CON **UOVA DA ALLEVAMENTO ALL'APERTO\***

Scopri di più su [www.anticagelateriadelforso.com](http://www.anticagelateriadelforso.com)

*Tradizione e qualità  
senza compromessi*



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





## I Nostri Plus



### La Cremosità

Facile da spatolare, a vantaggio dei tempi di lavorazione e del mantenimento del volume.



### I Sorbetti

Tutti i sorbetti sono adatti ai vegetariani e ai vegani.

### Il Coperchio

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

## Le Ricette

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



## La Decorazione

Resa estetica accattivante e una fine decorazione.



## DUE FORMATI

Formato Grande  
(vaschetta da 4,4 L)



Formato Piccolo  
(mini-vaschetta da 2,035 L)





# Le Creme



Fiordilatte



Cioccolato



Nocciola

PRODOTTO OTTENUTO  
ESCLUSIVAMENTE DA  
"NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP"



Pistacchio  
di Sicilia



Yogurt  
ai Frutti di  
Bosco



Caffè  
Arabica e  
Robusta



Crema  
all'uovo



Cioccolato  
Bianco



Yogurt



Cocco



Vaniglia  
delle Isole  
Bourbon



Menta  
e Cioccolato



# Le Specialità

Novità



Crema Croccante della Nonna



Spagnola



Stracciatella  
con scaglie di CIOCCOLATO  
da cacao ARRIBA DELL'ECUADOR



Gran Malaga



Caramello Salato



Bacio



Crema Gran Soirée



Tiramisù al Mascarpone



Torronita



Biscotto

# I Sorbetti



Fragola



Limone di Sicilia



Frutti di Bosco



Mango



Melone



Pesca



Fondente Extra 70%





# LE VASCHETTE IN ESCLUSIVA

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

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

# OREO



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

FORMATO GRANDE 5,00 L

## ASSAPORA TUTTA LA BONTÀ DI OREO!

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

FORMATO GRANDE 4,40 L





# MANTECATO MOTTA

IL **MANTECATO MOTTA** SI CONFERMA NEL FORMATO DA 3,82 LITRI PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEI RISTORATORI E GARANTIRE UN PRODOTTO **SEMPRE PIÙ FRESCO E BUONO...**



**Limone**  
BASE PER DESSERT



**Limone**  
PER RISTORANTI



**Nocciola**

**Fragola**



**Vaniglia**



**Crema**



**Cacao**



SCOPRI DI PIÙ SU [WWW.GELATIMOTTA.IT](http://WWW.GELATIMOTTA.IT)



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

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

**ATTIRA**

Crea il desiderio

**CONVINCI**

Induci all'acquisto

**SODDISFA**

Completa l'offerta



**ESTERNO**  
AL PUNTO DI  
VENDITA



**INTERNO**  
AL PUNTO DI  
VENDITA



**ATTIRA**  
Crea il desiderio

Posiziona il  
**CARTELLO** e il  
**CALL TO ACTION**

fuori dal punto di vendita  
per catturare l'attenzione  
del consumatore ed  
indurlo all'acquisto.



**CONVINCI**  
Induci  
all'acquisto

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

Tieni pulito il tuo Freezer:

- elimina il ghiaccio!
- tieni accesa la luce durante l'orario di apertura.



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

**SODDISFA**  
Completa  
l'offerta

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





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

SEGUI L'ASSORTIMENTO CONSIGLIATO

## BANCO DA 9

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

## BANCO DA 12

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

## BANCO DA 15

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



## BANCO DA 28

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



## VETRINA DA 14

**NUII**  
Caramello  
Salato e  
Noci Macadamia  
Australiane

**NEW**  
**NUII**  
Cioccolato al  
Latte e Nocciole  
Tostate  
Italiane

**NUII**  
Vaniglia di Java  
e Mandorle

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

**NEW**  
**MAXIBON**  
Cono di Croccante  
Biscotto  
Vaniglia e Caramello

**NEW**  
**MAXIBON**  
Cono di Croccante  
Biscotto  
Nocciola

**EXTREME**  
Panna

**EXTREME**  
**MAXICONO**  
Variegato  
Cacao

**MAXIBON**  
Classico

**MAXIBON**  
Cookie Choco  
Chips

**NEW**  
**MAXIBON**  
Choco Brownie  
○  
**MAXIBON**  
Mokaccino Crunchy

**COPPA**  
**DEL NONNO**  
Caffè

**PIRULO**  
Tropical

**WATERMELON**  
○  
**FANTASMIKOS**

## VETRINA DA 21

**NUII**  
Caramello  
Salato e  
Noci Macadamia  
Australiane

**NEW**  
**NUII**  
Cioccolato al  
Latte e Nocciole  
Tostate  
Italiane

**NUII**  
Vaniglia di Java  
e Mandorle

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

**MOTTARELLO**  
○  
**SUPER**  
**CONCERTINO**

**EXTREME**  
Panna

**NEW**  
**MAXIBON**  
Cono di Croccante  
Biscotto  
Vaniglia e Caramello

**NEW**  
**MAXIBON**  
Cono di Croccante  
Biscotto  
Nocciola

**EXTREME**  
**MAXICONO**  
Variegato  
Cacao

**MAXIBON**  
Classico

**NEW**  
**MAXIBON**  
Choco  
Brownie

**MAXIBON**  
Cookie Choco  
Chips

**MAXIBON**  
Mokaccino Crunchy  
○  
**MAXIBON**  
Waffle Blonde

**FORTUNELLO**

**MAXIBON**  
Pops

**COPPA**  
**DEL NONNO**  
Caffè

**COPPA**  
**DEL NONNO**  
EDIZIONE  
SPECIALE  
al Caramello

**SMARTIES**  
Coppa  
○  
**SMARTIES**  
Cono

**HELLO**  
**KITTY**

**PIRULO**  
Tropical

**WATERMELON**  
○  
**FANTASMIKOS**



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



**CHOCO**  
**BROWNIE**



**NESTLÉ**  
**MAXIBON**

**NOCCIOLA**



**CONO DI**  
**CROCCANTE**  
**BISCOTTO**

**VANIGLIA E**  
**CARAMELLO**





# CORRETTO ALLESTIMENTO

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

1

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

2

Facilita l'individuazione delle referenze

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



STECCHI

STECCHI

CONI

BISCOTTI

COPPE

GHIACCIO  
SORBETTI

GHIACCIO  
SORBETTI

## PRODOTTI TRA CUI SCEGLIERE

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





LA TRADIZIONE DEL GELATO

*Passione  
Italiana  
per il gelato*

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

1

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

2

Facilita l'individuazione  
delle referenze

**IMPORTANTE!**  
NON INSERIRE  
ALTRE CATEGORIE  
MERCEOLOGICHE.

POTREBBE  
COMPROMETTERE  
LA GIUSTA  
CONSERVAZIONE  
DEI GELATI.

# CORRETTO ALLESTIMENTO



LA TRADIZIONE DEL GELATO

STECCHI  
BISCOTTI

BICCHIERI

BICCHIERI  
SEMIFREDDI

TARTUFI

FRUTTI

TRANCI

TORTE

## PRODOTTI TRA CUI SCEGLIERE

- NEVELATTE®
- MORETTO
- FROLLINO
  
- TENTAZIONI LIMONCELLO
- TENTAZIONI CREMA E AMARENA
  
- TENTAZIONI PANNA E CIOCCOLATO
- TENTAZIONI TIRAMISÙ
- SEMIFREDDO AL TORRONCINO
  
- CIOCCOLATO E CREMA
- PANNA E CAFFÈ
  
- COCCO
- SORBETTO DI LIMONE
  
- FONDENTE 70% E CAFFÈ
- COCCO
- NUVOLE VANIGLIA E CACAO
  
- SAINT HONORÉ



**MIGLIORA  
L'USO  
DEL TUO  
FREEZER**



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



### **L'APPARECCHIO NON FUNZIONA:**

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



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





## MANUTENZIONE:

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



## POSIZIONAMENTO:

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



## ALLACCIAMENTO ELETTRICO:

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



## CONSIGLI UTILI:

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





IL SUCCESSO  
PASSO DOPO PASSO

# LA STORIA

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

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



# I PUNTI DI FORZA

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

Impegno nella selezione dei  
**MIGLIORI INGREDIENTI**

Gustose **FARCITURE DI FRUTTA  
E CREME**

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

**ASSENZA DI  
GRASSI IDROGENATI**



**FOLDER DEDICATO**





# Le Regole

## LE REGOLE DI COTTURA



### IL PRODOTTO IDEALE

è frutto di un mix di più componenti:

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

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

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

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

- 2** Predisponi un foglio di carta da forno su ciascuna teglia.

- 3** Posiziona i prodotti sulle teglie distanziandoli correttamente, così da permettere lo sviluppo del volume durante la cottura.

**NOTA BENE**  
È consigliabile  
posizionare  
su ciascuna teglia

6 CORNETTI



6/8 PASTESFOGLIE



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

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

- 5** Per garantire una cottura omogenea, ruota le teglie 5 minuti prima del termine della cottura.

- 6** Estrai i prodotti dal forno e lasciali riposare senza sovrapporli, fino al completo raffreddamento.

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





# CORNETTO PLUS

## *Vuoto decorato*

Cornetto vuoto decorato con codette di zucchero.

 72 g	 55 pz
34000847	

 160°-170°	 24'-27'
---	---



## *Vuoto*

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

 72 g	 55 pz
34000815	

 160°-170°	 24'-27'
---	---

## *Albicocca*

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

 87 g	 55 pz
34000836	

 160°-170°	 24'-27'
---	---



## *Crema*

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

 87 g	 55 pz
34000818	

 160°-170°	 24'-27'
---	---



# CORNETTO PLUS



LE PLUS

## Cacao

Cornetto con impasto bicolore ripieno di crema al cacao.

87 g 55 pz  
34001426

160°-170° 24'-27'



## Nocciola

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

87 g 55 pz  
34001897

160°-170° 24'-27'



## Frutti di Bosco

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

87 g 55 pz  
34001898

160°-170° 24'-27'







# CORNETTO MAXI PLUS

CON **25g** DI  
FARCITURA

## Albicocca

Maxi cornetto con  
farcitura all'albicocca.

100 g 45 pz  
34000844

160°-170° 26'-28'



## Nocciola

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

100 g 45 pz  
34000816

160°-170° 26'-28'



## Crema

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

100 g 45 pz  
34000826

160°-170° 26'-28'



## Crema e Amarena

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

100 g 45 pz  
34001870

160°-170° 26'-28'





# GRAN BRIOCHE



LE GRAN BRIOCHE

## Vuota glassata

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

75 g	50 pz
34000869	

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



## Vuota

Cornetto vuoto con impasto sfogliato, rifinito lucido.

75 g	50 pz
34000870	

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



## Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca decorato con zucchero.

90 g	50 pz
34000871	

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



## Crema

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

90 g	50 pz
34000872	

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



## Nocciola

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

90 g	50 pz
34000873	

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







# CORNETTO

## Vuoto glassato 50g

Cornetto vuoto rifinito con zucchero semolato.

50 g	90 pz
34001893	

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



## Vuoto

Cornetto vuoto rifinito con decorazione di zucchero.

70 g	55 pz
34000682	

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



## Albicocca

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

75 g	55 pz
34000696	

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



## Crema

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

75 g	55 pz
34000712	

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



## Nocciola

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

75 g	55 pz
34000690	

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





# CORNETTO VEGANO



LE VEGANE

## Vuoto

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

🕒 68 g 📦 40 pz

34000735

🏠 160°-170° ⌚ 26'-30'



## Albicocca

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

🕒 85 g 📦 40 pz

34000706

🏠 160°-170° ⌚ 26'-30'



## 5 Cereali e Mirtilli Rossi

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

🕒 90 g 📦 40 pz

34001857

🏠 160°-170° ⌚ 26'-30'



AI 5  
CEREALI

## Agrumi e Carote

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

🕒 85 g 📦 40 pz

34002186

🏠 160°-170° ⌚ 26'-30'



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







# CORNETTO

## Cereali e Miele

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

80 g	55 pz
34000732	
160°-170°	26'-30'



## Farina di Farro integrale e Frutti di Bosco

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

77 g	55 pz
34000718	
160°-170°	26'-30'



## Multicereali Vuoto

Cornetto con farina multicereali decorato con zucchero di canna.

70 g	52 pz
34002171	
160°-170°	24'-27'





# DEDICATI A TE SENZA GLUTINE E LATTOSIO



## Cornetto Vuoto

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

100 g	10 pz
34002180	
750W	45"



**CORNETTO  
GIÀ COTTO**

SOLO DA RINVENIRE  
AL MICROONDE A 750 W  
PER 45 SEC.



## Cornetti Mix ALBICOCCA E CACAO E NOCCIOLE

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

100 g	10 pz*
34002179	
750W	45"

\*5 Cornetti Albicocca  
5 Cornetti Cacao e Nocciolo



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

DEDICATI A TE • SENZA GLUTINE E LATTOSIO





## FAGOTTO

### Cioccolato Bianco e Lampone

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

80 g 45 pz  
34000877

160°-170° 24'-27'



## CANNOLO

### Cacao e Nocciole

Cannolo ripieno con farcitura al cacao e nocciole.

79 g 50 pz  
340001850

160°-170° 22'-25'

IN PASTA Brioche



## AMBROGINA

Cornetto vuoto decorato con soluzione lucidante.

80 g 45 pz  
34002184

160°-170° 20'-25'

CON LIEVITO MADRE



Scopri come personalizzarla nella sezione dedicata alla creatività.

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





# MAXI BRIOCHE



LE SPECIALITÀ

## Vuota Glassata 90g

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

90 g	45 pz
34000713	

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



Scopri come personalizzarla nella sezione dedicata alla creatività.

## CORNETTO

### Mandorle

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

88 g	55 pz
34000794	

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



Scopri come personalizzarlo nella sezione dedicata alla creatività.

### Salato

La versione salata del cornetto vuoto.

60 g	60 pz
34000716	

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



Suggerimento di presentazione





## MAXI CIAMBELLA

La classica ciambella dal gusto e forma inconfondibili.



## CIAMBELLA

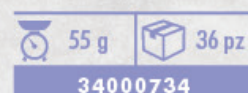


Scopri come personalizzarle nella sezione dedicata alla creatività.

## KRAPFEN

*Vuoto*

Il krapfen tradizionale.



Suggerimento di presentazione





# KRAPFEN

## Crema

Ripieno di farcitura alla crema.

 75 g  36 pz  
34000740



# MINI KRAPFEN

## Crema

Il krapfen alla crema in versione mini.

 Peso confezione: 3 kg  
34000729



Suggerimento di presentazione

LE SPECIALITÀ • GIÀ COTTE





## DONUT MIX

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

 \*66 g  48 pz  
**34001860**

\*peso medio



## MUFFIN

### *Nocciola*

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

 90 g  20 pz  
**34000775**



### *Cioccolato Bianco*

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

 90 g  20 pz  
**34000795**





# CROISSANT BURRO



## Vuoto

Croissant al burro vuoto.

80 g	45 pz
34001427	

170°-180°	20'-25'
-----------	---------



## Albicocca

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

90 g	48 pz
34000769	

170°-180°	20'-25'
-----------	---------

## Crema

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

90 g	48 pz
34000684	

170°-180°	20'-25'
-----------	---------



## Cioccolato e Nocciole

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

90 g	48 pz
34000759	

170°-180°	20'-25'
-----------	---------








## FAGOTTO

### *Cioccolato*

Il tradizionale fagotto ripieno di cioccolato.

 75 g  60 pz

34000685

 170°-180°  20'-25'



## GIRUVETTA

Pasta brioche arricchita da farcitura alla crema e uvetta.

 100 g  45 pz

34000758



 170°-180°  20'-25'



## TRECCIA

### *Noci Pecan e sciroppo d'Acero*

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

 95 g  48 pz

34000745

 170°-180°  18'-20'




## TRECCINA

### *Crema e Gocce di Cioccolato*

Treccina al burro con crema e pepite di cioccolato.

 100 g  60 pz

34000761

 170°-180°  20'-25'







## MIDI

### Cornetti Assortiti 40g

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

🕒 40 g 📦 120 pz\*  
34002181

🏠 170°-180° 🕒 20'-25'

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



## MINI

### Croissant Burro Vuoto

Croissant al burro in formato mini.



🕒 25 g 📦 160 pz  
34001428

🏠 170°-180° 🕒 15'-18'

### Mix Assortito

Una gamma di mini golosità.

🕒 4,2 kg\* 📦 160 pz\*\*  
34001957

🏠 170°-180° 🕒 15'-18'

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







# CONCHIGLIA EXTRA

## Nocciola

CON **25g** DI FARCITURA

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

85 g 50 pz  
34002188

180°-190° 25'-30'



## Latte e Panna

Conchiglia di pastasfoglia con farcitura al latte e alla panna.

85 g 50 pz  
34002187

180°-190° 25'-30'

# INTRECCIO BICOLORE

## Frutti di Bosco

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

90 g 50 pz  
34001853

180°-190° 25'-30'



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



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

## Cacao e Nocciole

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

90 g 50 pz  
34001855

180°-190° 25'-30'





# SFOGLIATINA

## alla Crema



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

80 g 50 pz  
34001854

180°-190° 25'-30'



CON IL **20%**  
DI CREMA  
PASTICCERA

# STRUDEL

## alle Mele

Il classico strudel ripieno di farcitura alla mela e uvetta.

75 g 55 pz  
34000708

180°-190° 25'-30'



# DELIZIA

## alle Mele

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

90 g 50 pz  
34000764

180°-190° 25'-30'





... una deliziosa idea in più!



**DA AMBROGINA A...**

**I TURBANTINI**  
*alla crema e fragole*



**PROVIAMO A FARLI IN 4 MOSSE**



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



**2** *Decora con zucchero a velo e cuoci*



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



**4** *Completa con crema e fragole a pezzi*

**PROVA I TURBANTINI ANCHE CON:**

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





# DATI TECNICI *Confezionato*

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





## DATI TECNICI *Confezionato*

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

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



## DATI TECNICI *Mantecato*

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





## DATI TECNICI *Confezionato*

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



## DATI TECNICI *Confezionato*

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



## DATI TECNICI *Confezionato*

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



## DATI TECNICI *Confezionato*

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



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



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



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



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

\* peso medio

\*\* peso confezione



# FI



**FRONERI**

Numero Verde  
**800 44 33 11**

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

TIMBRO DEL CONCESSIONARIO DI ZONA



FSC  
www.fsc.org

MISTO

Carta  
da fonti gestite in  
maniera responsabile

FSC® C131267

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