PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

EISCREME MIT „SCHNURRBART"
NEUHEITEN 2024

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

LEIDENSCHAFT MACHT ZU MEISTERN

Es gibt nur eine einzige Zutat, die in unseren Produktionsstätten nie fehlen darf: die Liebe zu dem, was wir machen.
Eine Leidenschaft, die seit dem Jahr 1860 Hände und Herz der Maestri Gelatieri Italiani von Pernigotti lenkt und die uns seit jeher innovative, hochwertige Rezepte kreieren lässt, die Ihre Vitrine individuell gestalten und zur Geltung bringen.

INHALT

4
PIEMONTESISCHE SPEZIALITÄTEN
Krumiri-Bistefani-Set
Bonet-Set
Nougatine-Marmorierung

10
DIE SCHOKOLADE DES EISMACHERS
Stracciatella mit Bitterschokolade und Minzkristallen
Stracciatella mit weißer Schokolade, Kokos und Mango

14
FALSCHES GIANDUIA
Paste Pistazien-Gianduia
Erdnuss-Gianduia-Paste

18
RUSTIKALES PESTO
Rustikales Pesto mit gerösteten, gesalzenen Haselnüssen
Rustikales Pesto mit gerösteten, gesalzenen Pistazien

22
MORETTINE
Morettina Pepita D'oro
Morettina Snack

26
VARIEGOTTI - MARMORIERUNGEN
Zabaione Imperatore - Marmorierung
Cashewliebe-Marmorierung
Pistazien-Nougat-Marmorierung
Coccobello-Marmorierung

32
DÜFTE ITALIENS
Set Düfte Sardiniens

36
KIDS
Milch & Brownies - Marmorierung

38
GELAGEL
Gelagel Rote Früchte

LEGENDE

- GLUTEN FREE
- OHNE ZUSATZ VON MILCHDERIVATEN
- OHNE PALMÖL
- VEGAN
- MILCH U. MILCHDERIV.

PIEMONTESISCHE SPEZIALITÄTEN

Das Piemont blickt auf eine sehr bedeutende Geschichte zurück, die auch uns gehört. In dieser wunderschönen Region haben wir unser Talent kultiviert und mit der im Laufe der Jahre gesammelten Erfahrung weiterentwickelt. Hier sind wir geboren und hier begann unsere aufregende Reise – ein Abenteuer, das uns im Laufe der Zeit einzigartige und hochwertige Eissorten herstellen ließ.
Als Hommage an diese wunderbare Region haben wir uns entschlossen, die Produktlinie „**Piemontesische Spezialitäten**“ zu kreieren – einzigartige Rezepte, um die Düfte, die Traditionen und die klassischen Aromen zu feiern.

Probieren Sie die Neuheiten aus: **Krumiri-Bistefani-Set**, die **Nougatine-Marmorierung** und das **Bonet-Set**.

KRUMIRI-BISTEFANI-SET

Die *Krumiri*, die legendären Kekse mit der geschwungenen Form eines Schnurrbarts, prägten die Geschichte der piemontesischen Backwaren und sind nun die Protagonisten des neuen **Krumiri-Bistefani-Sets**. Der charakteristische Schnurrbart des Königs Vittorio Emanuele II. inspirierte die einzigartige, geschwungene Form der Kekse, die sie leicht wiedererkennen lässt und ihnen ein einfaches, aber elegantes Aussehen verleiht.
Aus der Zusammenarbeit von Bistefani und den Maestri Gelatieri Italiani ging ein Geschmack vor, der den köstlichen Duft, die sanfte Süße und die unwiderstehliche Knusprigkeit mit der legendären Form eines Schnurrbarts vereint: sorgfältig ausgewählte, hochwertige Zutaten für ein echt italienisches Spitzenprodukt. Ein Geschmackserlebnis, bei dem man sich die Lippen leckt.

Krumiri BISTEFANI

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
KRUMIRI-BISTEFANI-SET 12108412	**Krumiri-Marmorierung:** Streichcreme mit der Geschmacksrichtung Mürbeteig und Butter mit 20% Krumiri Bistefani Keksbröseln. **Krumiri-Kekse:** echt italienische, mürbe Kekse mit zartem Geschmack, Symbol von Bistefani.	**Krumiri-Marmorierung:** **Für das Eis:** 90 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse **Für die Marmorierung**: nach Belieben **Krumiri-Kekse:** Nach Belieben dekorieren	**Krumiri-Marmorierung:** 2 Eimer à 5,5 kg **Krumiri-Kekse** 3 Beutel à 290 kg = 11,87 kg	

NOUGATINE-MARMORIERUNG

Die durch die berühmteste Schokoladenpraline des Piemont inspirierte Marmorierung kombiniert den intensiven Geschmack der *Bitterschokolade* mit einem unwiderstehlichen Herz aus *gerösteten, gehackten und karamellisierten Haselnüssen*.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
NOUGATINE-MARMORIERUNG 12098740	Cremige, knusprige Marmorierung mit Bitterschokolade und 30% köstlichem Haselnusskrokant.	Nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 3 kg	GLUTEN FREE

BONET-SET

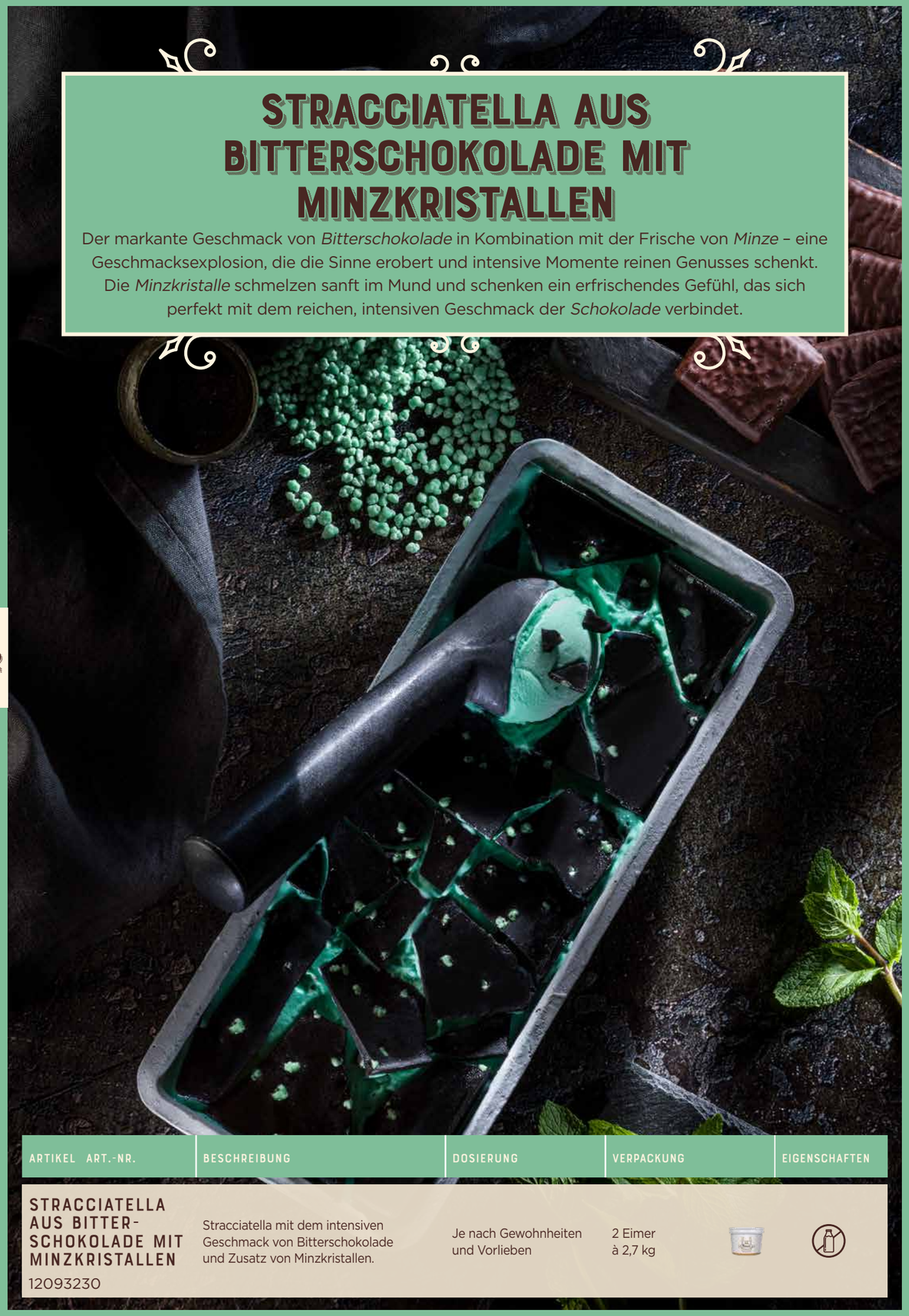
Der echten Tradition entstammt das **Bonet-Set**, eine Kreation, der eines der berühmtesten piemontesischen Desserts zugrunde liegt. Der intensive Geschmack von edelstem *Kakao*, mit *Rum* aromatisiert, vereint sich mit köstlichen, knusprigen *Amaretti* und einer herrlichen *Karamellsauce*.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
BONET-SET 12108410	**Bonet-Marmorierung:** Köstliche Marmorierung mit Kakao, alkoholischen Noten von Rum und knusprigen Amaretti. **Karamell-Topping:** leckere Karamellsauce	**Bonet-Marmorierung:** 150 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse **Karamell-Topping:** je nach Gewohnheiten und Vorlieben	**Bonet-Marmorierung:** 1 Eimer à 5,7 kg **Karamell-Topping:** 1 Flasche à 1 kg = 6,7 kg	

DIE SCHOKOLADE DES EISMACHERS

Experimentieren, erneuern und erfinden: Dies sind die Zutaten für unsere unerschöpfliche Leidenschaft für die Welt der „**Schokolade**“. Eine ewige Liebe, die uns dazu gebracht hat, zwei neue, noch nie da gewesene Arten von Stracciatella zu kreieren. Bereichern Sie Ihre Kreationen durch die neuen Stracciatelle. Verwenden Sie sie zur Dekoration Ihrer Eiscreme, geben Sie sie als leckeren Abschluss unten in die Eiswaffel oder bieten Sie sie Ihren Kund/innen einfach als kostbare Schokoflocken an.

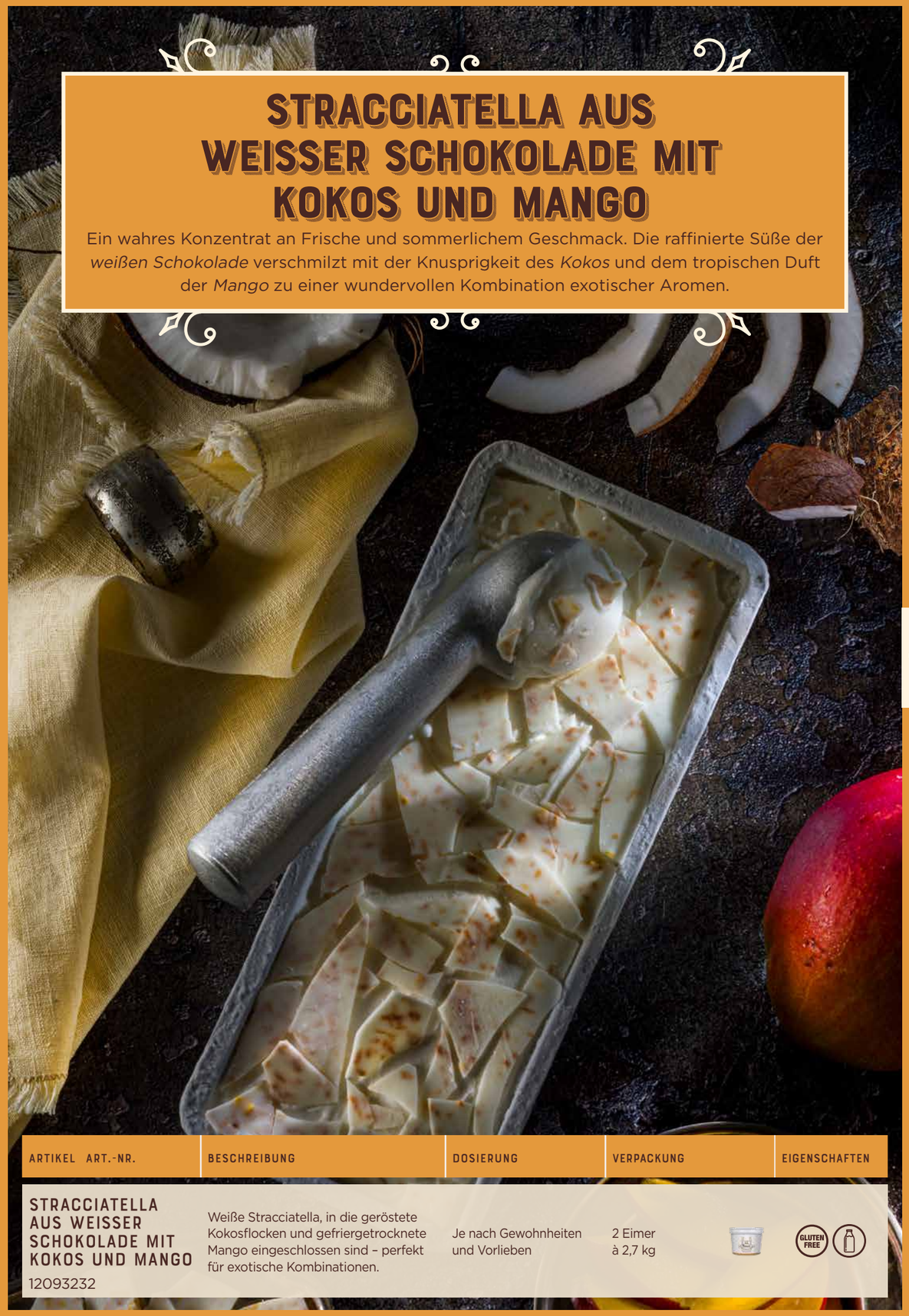
Entdecken Sie die Produktlinie der Stracciatelle mit Einschlüssen: **Bitterschokolade mit Salzkristallen**, **Pistazie mit Salzkristallen** und **Rinascimento**.



STRACCIATELLA AUS BITTERSCHOKOLADE MIT MINZKRISTALLEN

Der markante Geschmack von *Bitterschokolade* in Kombination mit der Frische von *Minze* – eine Geschmacksexplosion, die die Sinne erobert und intensive Momente reinen Genusses schenkt. Die *Minzkristalle* schmelzen sanft im Mund und schenken ein erfrischendes Gefühl, das sich perfekt mit dem reichen, intensiven Geschmack der *Schokolade* verbindet.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
STRACCIATELLA AUS BITTER-SCHOKOLADE MIT MINZKRISTALLEN 12093230	Stracciatella mit dem intensiven Geschmack von Bitterschokolade und Zusatz von Minzkristallen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 Eimer à 2,7 kg	



STRACCIATELLA AUS WEISSER SCHOKOLADE MIT KOKOS UND MANGO

Ein wahres Konzentrat an Frische und sommerlichem Geschmack. Die raffinierte Süße der *weißen Schokolade* verschmilzt mit der Knusprigkeit des *Kokos* und dem tropischen Duft der *Mango* zu einer wundervollen Kombination exotischer Aromen.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
STRACCIATELLA AUS WEISSER SCHOKOLADE MIT KOKOS UND MANGO 12093232	Weiße Stracciatella, in die geröstete Kokosflocken und gefriergetrocknete Mango eingeschlossen sind – perfekt für exotische Kombinationen.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 Eimer à 2,7 kg	GLUTEN FREE

FALSCHES GIANDUIA

Gianduia stellt den höchsten Ausdruck der piemontesischen Schokoladentradition dar und ist viel mehr als nur eine hochwertige Schokolade, es ist das wahre Symbol des Piemont. Eine Geschichte, die wir in unserer neuen Produktlinie „**Falsches Gianduia**“ neu interpretieren wollten.
Lassen Sie Gianduia mit unseren neuen Rezepten in einer ganz neuen Dimension erleben, in der zum ersten Mal neben Haselnüssen auch andere Trockenfrüchte mit Kakao kombiniert werden. Manchmal kann auch aus einem „Fehler“ ein großes Kunstwerk entstehen.

Bringen Sie auch den unvergänglichen Geschmack unserer **traditionellen Gianduia-Pasten** in Ihre Eisdiele.

PISTAZIEN-GIANDUIA-PASTE

Die edle Feinheit unseres *Gianduia* verbindet sich mit dem Wohlgeschmack der *Pistazie* – eine gelungene Kombination, die eine Kreation mit unvergesslichem Geschmack ergibt. Die perfekt ausgewogenen Zutaten lassen einen einzigartigen Geschmack entstehen.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PISTAZIEN-GIANDUIA-PASTE 12092311	Paste mit Pistazien-Gianduia-Geschmack: mit 50% hochwertigen Pistazien und unserem Kakao mit einem Hauch Salz.	100 - 200 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	GLUTEN FREE

ERDNUSS-GIANDUIA-PASTE

Ein neues Produkt, das unser berühmtes *Gianduia* mit der *Erdnusspaste* zu einem unwiderstehlichen Mix aus Cremigkeit von *Erdnüssen* und milder Süße von *Kakao* und *Haselnüssen* vereint. Eine einzigartige Geschmacksharmonie von Süß und Salzig.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
ERDNUSS-GIANDUIA-PASTE 12092291	Paste mit Erdnuss-Gianduia-Geschmack in Erinnerung an die legendären, köstlichen Pralinen, die Geschichte machten.	100 - 200 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	GLUTEN FREE

RUSTIKALES PESTO

Ein neues Meisterwerk, in dem die Verbindung zwischen echter Tradition und handwerklichem Geschick von einst zum Ausdruck kommt: „**Rustikales Pesto**“.
Diese neuen Rezepte verbinden die Reinheit bester Zutaten mit gröberer Verarbeitung. Die grobkörnige Konsistenz des rustikalen Pestos der neuen Produktlinie lässt die kennzeichnenden Eigenschaften aufrechterhalten. Es erobert die Kund*innen mit seinem überraschenden Geschmack.

RUSTIKALES PESTO AUS GERÖSTETEN, GESALZENEN HASELNÜSSEN

Unsere köstlichen *Haselnüsse* versprechen in dieser Paste mit kräftiger Röstung und grober Körnung einen ganz neuen Genuss. Perfekt zur Verwendung als Paste oder als Marmorierung, um den Geschmack der Eiscreme noch mehr zur Geltung zu bringen.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
RUSTIKALES PESTO AUS GERÖSTETEN, GESALZENEN HASELNÜSSEN 12092694	Grobkörniges Haselnusspesto mit kräftiger Röstung und Meersalz.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	GLUTEN FREE

RUSTIKALES PESTO AUS GERÖSTETEN, GESALZENEN PISTAZIEN

Pistazienpaste mit kräftiger Röstung und grober Körnung. Perfekt zur Verwendung als Paste oder als Marmorierung, um den Geschmack der Eiscreme noch mehr zur Geltung zu bringen.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
RUSTIKALES PESTO MIT GERÖSTETEN, GESALZENEN PISTAZIEN 12092693	Grobkörniges Pistazienpesto mit Meersalz und Chlorophyll, ohne Zusatz von Aromastoffen.	70/100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 3 kg	GLUTEN FREE

MORETTINE

Streichcremes mit unwiderstehlichem Geschmack.
Diese Produktlinie hat die traditionelle Marmorierung und die Geschmacksstandards des handwerklich hergestellten Speiseeises revolutioniert und bietet praktische Anwendung und überraschende Vielseitigkeit. Die Cremes können als Marmorierung im Eis und zur Herstellung des berühmten Cremino verwendet werden, oder um das Eis reicher und cremiger zu machen. Auch pur genossen sind sie dank ihrer einzigartigen Textur und ihres köstlichen Geschmacks ein Leckerbissen.

Entdecken Sie unsere kostbaren Nuggets:
Morettina Pepita und **Morettina Pepita Bianca**.

MORETTINA PEPITA D'ORO

Die unwiderstehliche Creme mit vielen *ganzen Haselnüssen* vereint Weichheit und Knusprigkeit zu einer einzigartigen Kreation, in der sich handwerklich hergestelltes Eis mit Streichcreme verbindet. Ein intensives Erlebnis, das die Geschmackvorstellungen völlig neu definiert. Mit Pepita D'oro entsteht ein Genuss für Gaumen und Augen, ein echter Schatz für jeden beliebigen Moment.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA PEPITA D'ORO 12093067	Streichcreme aus Milchschokolade und Karamell mit 20% gerösteten, ganzen Haselnüssen, die heiß hinzugefügt werden und die Creme extra knusprig und goldfarben machen.	Nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 5,5 kg	GLUTEN FREE

MORETTINA SNACK

Der Geschmack unseres besten *Gianduias* mit *Haselnüssen* und *Kakao* harmoniert perfekt mit der Knusprigkeit der *Mini-Grissini* und schafft einen Kontrast zwischen Süß und Salzig. Dieser Versuchung kann niemand widerstehen. Der ideale Geschmack für eine genussvolle Pause.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MORETTINA SNACK 12093060	Streichcreme mit Gianduia und glutenfreien Mini-Grissini, die unwiderstehliche Cremigkeit und Knusprigkeit verleihen.	Nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 5 kg	GLUTEN FREE

VARIEGOTTI - MARMORIERUNGEN

Höchster Ausdruck unserer Liebe zu köstlicher Eiscreme sind die köstlichen Marmorierungen der Produktlinie „**Variegotti - Marmorierungen**“, die Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani kreierte.

ZABAIONE IMPERATORE - MARMORIERUNG

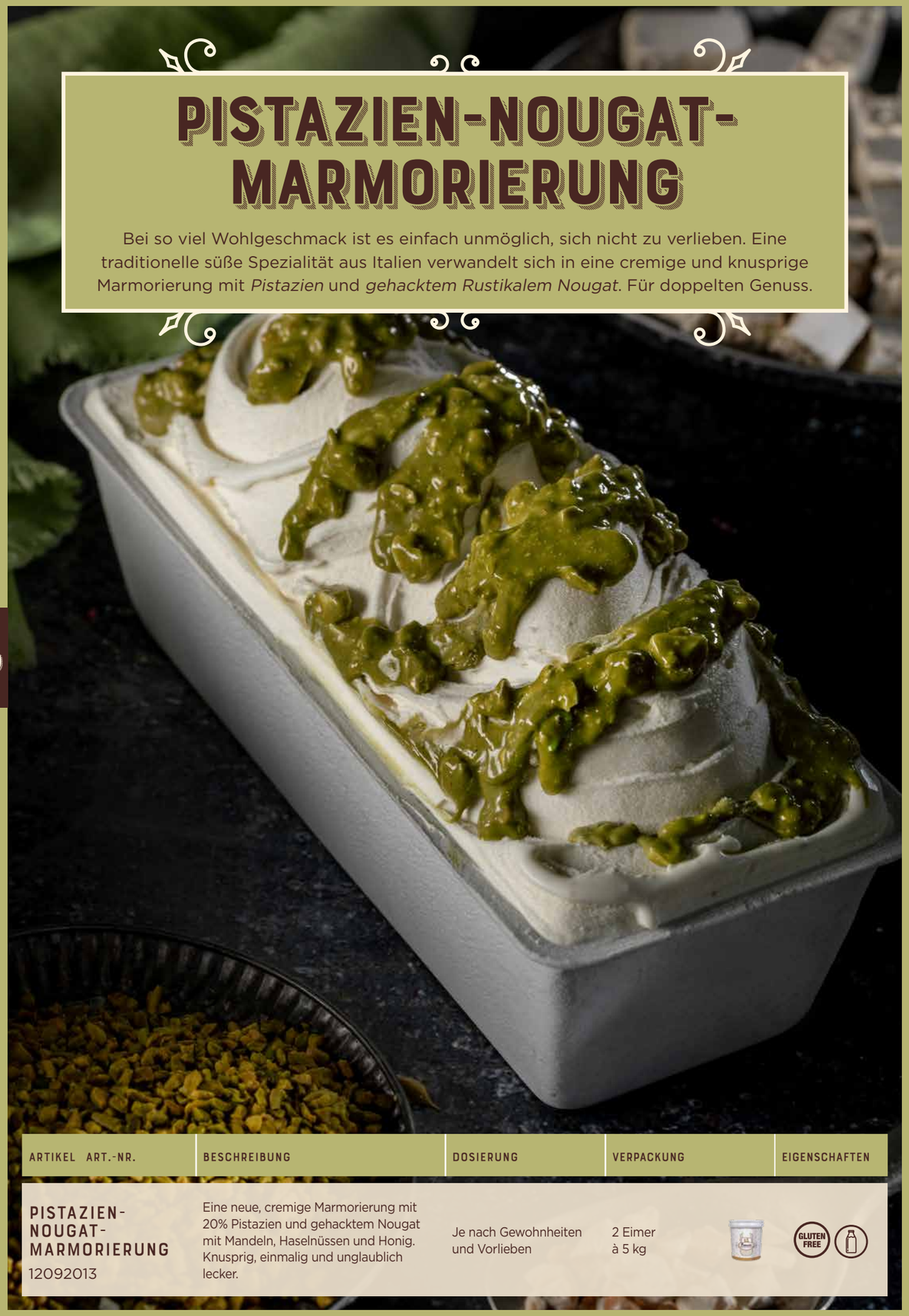
Ein Genuss, der Geschichte machen wird. Durch die altrömische Tradition inspiriert haben wir Zabaione Imperatore geschaffen. Eine Eiscreme mit königlichem Geschmack, der durch die Kombination von Likörwein *Marsala* mit seinem intensiven Geschmack und feinem *Eigelb* entsteht. Eine köstliche, süße Creme mit faszinierendem, intensivem Geschmack und weicher, samtiger Konsistenz.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
ZABAIONE IMPERATORE - MARMORIERUNG 12093400	Ausgeprägter, intensiver Geschmack mit alkoholischen Noten durch den hohen Gehalt an Likörwein Marsala und Eigelb. Die cremige Konsistenz steht mit der Tradition im Einklang und garantiert ein genussvolles Erlebnis.	Bei der Entnahme nach Belieben marmorieren	2 Eimer à 3,5 kg	GLUTEN FREE

CASHEWLIEBE-MARMORIERUNG

Der leicht süße, buttrige Geschmack gerösteter *Cashewkerne* in Kombination mit der Süße von *Honig* und köstlichem *Karamell* lässt einen einzigartigen Geschmack entstehen. Cremigkeit und Knusprigkeit verleihen hier die *Eiswaffel* und die *gerösteten, gesalzenen und gehackten Cashewkerne.*

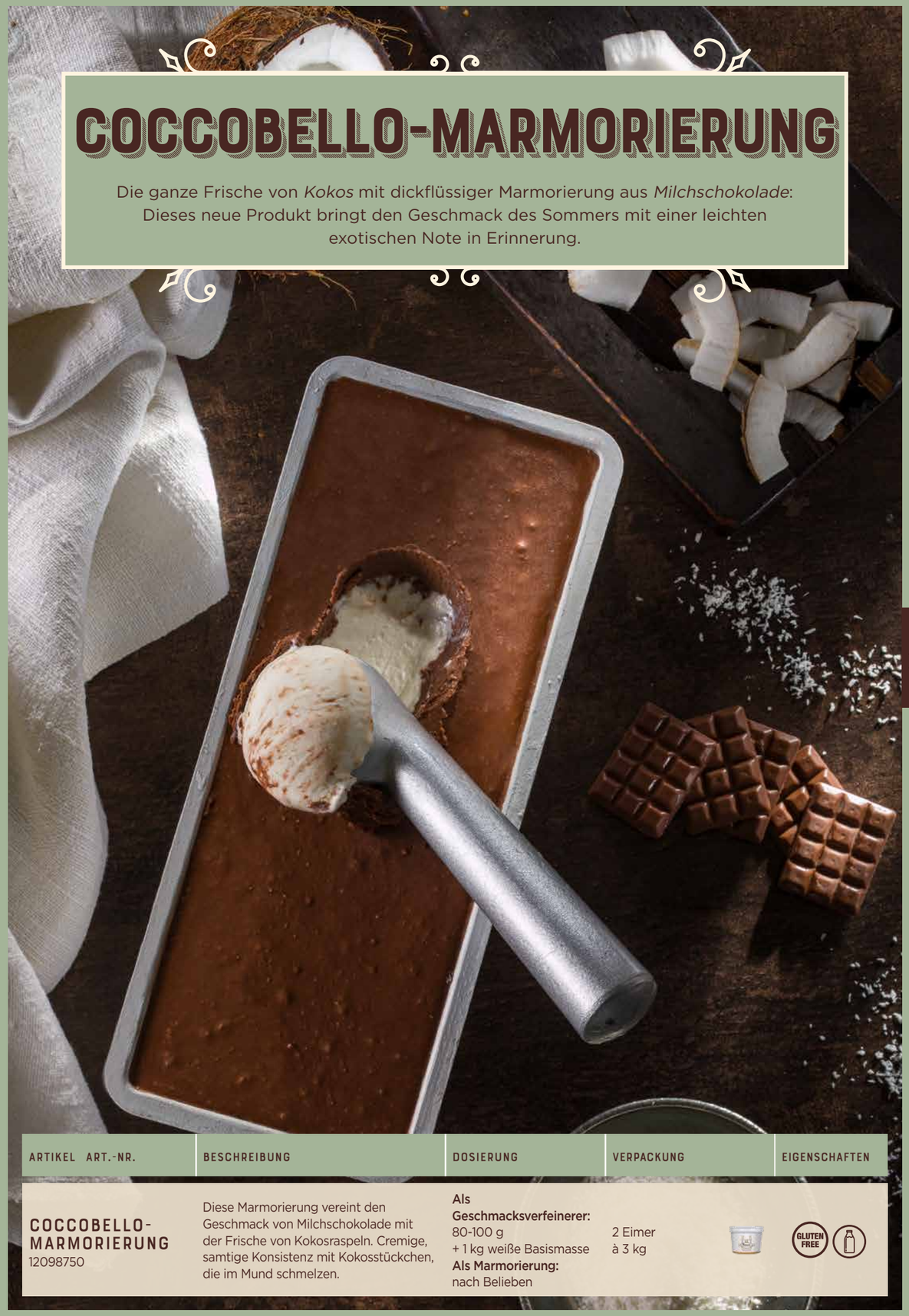
ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
CASHEWLIEBE-MARMORIERUNG 12092028	Weiche Creme mit Honig und Karamell, knusprigen Eiswaffelstücken und gerösteten, gesalzenen und gehackten Cashewkerne. Die leckere, raffinierte Creme besticht durch die Kombination von Süß und Salzig.	**Als Marmorierung:** Bei der Entnahme nach Belieben marmorieren **Als Geschmacksverfeinerer:** 80-100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse	2 Eimer à 5 kg	GLUTEN FREE



PISTAZIEN-NOUGAT-MARMORIERUNG

Bei so viel Wohlgeschmack ist es einfach unmöglich, sich nicht zu verlieben. Eine traditionelle süße Spezialität aus Italien verwandelt sich in eine cremige und knusprige Marmorierung mit *Pistazien* und *gehacktem Rustikalem Nougat*. Für doppelten Genuss.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
PISTAZIEN-NOUGAT-MARMORIERUNG 12092013	Eine neue, cremige Marmorierung mit 20% Pistazien und gehacktem Nougat mit Mandeln, Haselnüssen und Honig. Knusprig, einmalig und unglaublich lecker.	Je nach Gewohnheiten und Vorlieben	2 Eimer à 5 kg	GLUTEN FREE



COCCOBELLO-MARMORIERUNG

Die ganze Frische von *Kokos* mit dickflüssiger Marmorierung aus *Milchschokolade*: Dieses neue Produkt bringt den Geschmack des Sommers mit einer leichten exotischen Note in Erinnerung.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
COCCOBELLO-MARMORIERUNG 12098750	Diese Marmorierung vereint den Geschmack von Milchschokolade mit der Frische von Kokosraspeln. Cremige, samtige Konsistenz mit Kokosstückchen, die im Mund schmelzen.	**Als Geschmacksverfeinerer:** 80-100 g + 1 kg weiße Basismasse **Als Marmorierung:** nach Belieben	2 Eimer à 3 kg	GLUTEN FREE

DÜFTE ITALIENS

Für uns bedeutet Genuss auch Reisen. Seit jeher sind wir auf der Suche nach den typischen Aromen unseres Landes. Dieses Bestreben führte uns nach Sardinien, wo sich Wohlgeschmack und Qualität miteinander verbinden. Eben dadurch ist es uns gelungen, unsere Produktlinie „**Düfte Italiens**“ zu erweitern.

Tauchen Sie mit dem **Set Düfte Siziliens** und dem **Set Düfte der Amalfiküste** in die Düfte Italiens mit seinen Spezialitäten ein.

SET DÜFTE SARDINIENS

Das charakteristische Aroma des *Mirto*, eines aus der Myrte gewonnenen Likörs, der kräftige Geschmack von *gemischtem Ricotta aus Schafs- und Kuhmilch* und die Süße von *Honig* sind die Protagonisten des neuen **Sets Düfte Sardiniens**. Eine Reise, die Aromen und Düfte der echten sardischen Tradition wiederentdecken lässt.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
SET DÜFTE SARDINIENS 12108411	**Basismasse Ricotta Düfte Sardiniens:** Aromatisierendes Pulver mit Ricotta aus Kuh- und Schafsmilch. **Morettina Honig Düfte Sardiniens:** Einzigartige Streichcreme mit Honig. **Keksstreusel Düfte Sardiniens:** Keksstreusel mit Myrtenaroma in intensivem Violett.	**Basismasse Ricotta Düfte Sardiniens:** 50 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse **Morettina Honig Düfte Sardiniens:** 100 g/kg **Keksstreusel Düfte Sardiniens:** Nach Belieben dekorieren	**Basismasse Ricotta Düfte Sardiniens:** 1 Beutel à 1,5 kg **Morettina Honig Düfte Sardiniens:** 2 Eimer à 6 kg **Keksstreusel Düfte Sardiniens:** 2 Beutel à 2,5 kg = 14 kg	GLUTEN FREE

KIDS

Unsere Maestri Gelatieri ließen auch in diesem Jahr ihrer Fantasie freien Lauf, um eine neue Geschmacksrichtung für die Produktlinie **„Kids“** zu kreieren.
So haben sie eine neue Marmorierung erfunden: ein tolles Rezept, das in jeder Eisdiele die Aufmerksamkeit auf sich ziehen wird.

Ein Gaumenschmaus für alle Kinder auch mit dem köstlichen **Pannafragola Frizzy Set** und dem **Banano-Set**.

MILCH & BROWNIES - MARMORIERUNG

Die neue Marmorierung in Schwarz-Weiß durch die gelungene Kombination von *Milch* und *Kakao* macht jede süße Zwischenmahlzeit noch köstlicher.

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
MILCH & BROWNIES - MARMORIERUNG 12098751	Marmorierung mit Sahnegeschmack und vielen leckeren Brownies mit Kakao.	**Als Marmorierung:** pur **Für Eis:** 100 g Produkt + 1 kg weiße Basismasse oder für ein noch reicheres Eis 1 kg Produkt + 1 l kochende Vollmilch	2 Eimer à 5 kg	GLUTEN FREE

GELAGEL

Diese Produktlinie bietet hochwertige, ausgewogene Fruchtpürees für handwerklich hergestelltes Speiseeis. Die Pürees werden mit einem innovativen Verarbeitungsverfahren hergestellt, das die Frische und die Eigenschaften der Früchte bewahren lässt. Die Produktlinie bietet neue Geschmacksrichtungen für äußerst vielseitige Fruchtpürees, die für sizilianische Granita, fruchtiges Wassereis und Milchshakes verwendet werden können. Auch in der Konditorei setzen sie als hervorragende Zutat für Halbgefrorenes und Glasuren in Erstaunen. Hoher Fruchtanteil, um in allen Eisdielen den echten Genuss des Fruchteises zu bieten.
Gelagel Früchte, um den natürlichen Wohlgeschmack der Früchte zu entdecken.

Vergessen Sie auch nicht unsere sowohl klassischen als auch trendigen Geschmacksrichtungen: **Tropical Passion**, **Pfirsich Melba**, **Melannurca Campana IGP**, **Kokos**, **Kaktusfeige**, **Erdbeere**, **Limette**, **Mango** und **Birne**.

GELAGEL ROTE FRÜCHTE

Eine Explosion süßer Frische bildet den Rahmen für das neue **Gelagel** – ein umwerfender *Mix aus Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren* und *Granatapfel.*

ARTIKEL ART.-NR.	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	VERPACKUNG	EIGENSCHAFTEN
GELAGEL ROTE FRÜCHTE 12091209	Hoher Anteil an roten Früchten: Fruchtfleisch von Kirschen, Erdbeer- und Himbeerpüree und Granatapfelsaft. Eine köstliche Kombination intensiver, frischer Aromen mit leicht säuerlicher Note und attraktiver, intensiver roter Farbe. Duftend und cremig – wirklich einmalig.	1,65 kg Produkt + 2,1 l Wasser	6 Eimer à 1,65 kg	GLUTEN FREE

1890041
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
BISTEFANI
Krumiri
CLASSICI
La Bontà ha la sua Forma
Ricetta Originale
www.pernigottigelatieri.com