

FOLDER ESERCENTI 2024

For the Love of Ice Cream



FRONERI



For the Love of Ice Cream

Dal primo gelato industriale in Italia negli anni '50 ad oggi, siamo sinonimo di esperienza, qualità ed innovazione.

Ogni anno offriamo ad operatori e consumatori del canale Out of Home un assortimento di qualità, proponendo brand iconici e nuovi marchi in continua crescita.

Grazie agli elevati livelli di servizio e la capillare struttura distributiva siamo in grado di fornire ogni punto vendita, affermandoci come la scelta migliore.



*Scarica
il Folder Esercenti 2024
in formato digitale
per averlo sempre con te!*



- inquadra il QR code
- scarica il pdf

INDICE

FOLDER ESERCENTI 2024

OFFERTA ADULTI	4
• PIANO COMUNICAZIONE NUII	5
• NUII	6
• PIANO COMUNICAZIONE MAXIBON	10
• MAXIBON	11
• EXTREME	16
• KIT KAT E OREO	17
• COPPA DEL NONNO	18
OFFERTA KIDS E CLASSICI	20
• HELLO KITTY	21
• PIRULO	22
• SMARTIES	24
• I CLASSICI	25
• LA CREMERIA	26
LA NOSTRA OFFERTA SENZA GLUTINE	27
OFFERTA ANTICA GELATERIA DEL CORSO	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 VENDITA	40
• ASSORTIMENTO CONSIGLIATO	42
• CORRETTO ALLESTIMENTO DELLE REFERENZE NELLE VETRINE VERTICALI	44
• MIGLIORA L'USO DEL TUO FREEZER	46
ALEMAGNA: IL SUCCESSO PASSO DOPO PASSO	48
• REGOLE DI COTTURA	49
• LE PLUS	50
• LE PLUS - LE MAXI PLUS	51
• LE BICOLORI	52
• LE GRAN BRIOCHE	53
• LE TRADIZIONALI	54
• LE VEGANE	55
• LE RUSTICHE	56
• DEDICATI A TE	57
• LE SPECIALITÀ	58
• LE SPECIALITÀ - GIÀ COTTE	60
• LA CROISSANTERIE	63
• LA CROISSANTERIE - LE MELANGE	66
• LE PASTESFOGLIE	67
• NOVITÀ ALEMAGNA	70
DATI TECNICI	71

Le immagini dei prodotti presenti in questo Folder hanno lo scopo di presentare il prodotto.

For the Love of Ice Cream

IL NUOVO CARTELLO ADULTI

LA GIUSTA OFFERTA
PER I TUOI CLIENTI



Nuii
ICE CREAM ADVENTURE™

NUOVI

- MANDORLE CARAMELLO, MIELE E MIELE DELLA NUOVA ZELANDA
SENZA GLUTINE
- COCCO E MANGO INDIANO
SENZA GLUTINE
- CHOCOLATO E MIELE
SENZA GLUTINE
- MANDORLE E VANIGLIA DI JAVA
SENZA GLUTINE
- COCCO E MIELE
SENZA GLUTINE
- NOI È ADATTO AI VEGETARIANI
- CANDELINO SALATO E NOCI MACADAMIA AUSTRALIANE
SENZA GLUTINE
- PANNA E PISTACCHI DELL'ANATOLIA
- NOI È ADATTO AI VEGETARIANI

Nestlé
Motta

KitKat

OREO

MAXIBON

- COOKIE CRISP
- WAFLE BURRO CARAMEL
- CHOCO BROWNIE
- COCONUT PARADISE
NUOVO
- CLASSIC
- FORMATO PIÙ GRANDE
- VANIGLIA E CARAMELLO
- DOUBLE CHOCOLATE
NUOVO
- COND. DI CROCCANTE BISCOTTO
- MAXIBON FIPS

COPPA DEL NONNO

Parzialmente Caramello

SENZA GLUTINE

DAL 1955

CON INFUSO DI CAFFÈ E LATTE FRESCO ITALIANO

extrême

- PANNA
- MAXICONO
- IRREGOLATO CACAO
- IRREGOLATO AMARENA

PIANO DI COMUNICAZIONE SENZA PRECEDENTI

TV & PIATTAFORME STREAMING



AFFISSIONI



RADIO



Nuii

ICE CREAM ADVENTURE™



VISIBILITY IN STORE



CAMPAGNA INFLUENCERS



SOCIAL MEDIA & DIGITAL

PER UN'OFFERTA UNICA
CHE CONTINUA AD INNOVARSI...

Nuuii

ICE CREAM ADVENTURE™

DUE NOVITÀ ARRICCHISCONO LA GAMMA NUUII!

NUOVO

COPERTURA
DI CIOCCOLATO AL LATTE



INCLUSIONI DI
MANDORLE
CARAMELLATE SALATE



GELATO ALLA VANIGLIA
CON SALSA AL MIELE
DELLA NUOVA ZELANDA



MANDORLE
CARAMELLATE SALATE E
MIELE DELLA
NUOVA ZELANDA

PRONTO PER LA TUA PROSSIMA AVVENTURA?

NUOVO

COPERTURA DI
CIOCCOLATO BIANCO



GELATO AL COCCO
E SORBETTO
AL MANGO INDIANO



INCLUSIONI DI
SCAGLIE DI COCCO



**COCCO E
MANGO
INDIANO**

Nuù

ICE CREAM ADVENTURE™

GUSTI UNICI PER UNA GAMMA SEMPRE PIÙ RICCA



NUOVI



MANDORLE
CARAMELLATE SALATE E
MIELE DELLA
NUOVA ZELANDA

SENZA GLUTINE



COCCO E
MANGO
INDIANO

SENZA GLUTINE

NUII: UNA STORIA DI SUCCESSO NEL MERCATO DEI GELATI

PERCHÉ ACQUISTARLI?

- Ingredienti unici dal mondo per un'esperienza autentica
- Consumato da 3 milioni di famiglie italiane nel 2023
- Presenta un altissimo tasso di riacquisto, in continua crescita dall'anno di lancio!
- Attenti alle tematiche socio-ambientali: utilizza cacao certificato Rainforest Alliance, stecchi in legno provenienti da foreste gestite in modo sostenibile e collabora con WildArk a sostegno degli ecosistemi più fragili nel mondo



Cacao

CACAO
CERTIFICATO
RAINFOREST
ALLIANCE

Scopri di più su ra.org.

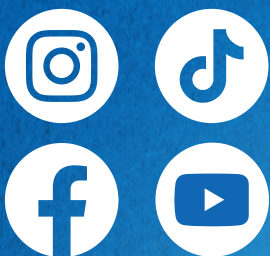


Partner di WildArk
a sostegno degli
ecosistemi più fragili e
delle specie più a rischio.
Scopri di più su:
nuiicecream.it



MAXIBON[®]

CAMPAGNA TV CON 3 SPOT DEDICATI:
COCONUT PARADISE, COOKIE CHOCO CHIPS
E CHOCO BROWNIE



SOCIAL MEDIA
E DIGITAL



FORTISSIMO
PIANO DI
COMUNICAZIONE
MULTI-CANALE

EVENTI
LIVE



RADIO
E SPOTIFY



INFLUENCER
MARKETING

NOVITÀ

COCONUT PARADISE



**COPERTURA DI
CIOCCOLATO BIANCO
CON INCLUSIONI DI
COCCO TOSTATO**

**CREMOSA
MISCELA
AL COCCO**

**BISCOTTO
AI CEREALI**





MAXIBON®

**COOKIE
CHOCO CHIPS**



**WAFFLE
BLONDE CARAMEL**



CLASSIC



POPS





**CHOCO
BROWNIE**

**COCONUT
PARADISE**



NOVITÀ

PERCHÉ ACQUISTARE MAXIBON?

- MAXIBON CLASSIC È IL SANDWICH PIÙ VENDUTO IN ITALIA
- MAXIBON È UN BRAND ICONICO E IN CONTINUA EVOLUZIONE, CHE OGNI ANNO PORTA NEL SEGMENTO SANDWICH NUOVI TREND FOOD APPREZZATI DALLA GEN-Z
- MAXIBON È UN BRAND IMPEGNATO NELLA LOTTA AL CYBERBULLISMO AL FIANCO DI AICS (ASSOCIAZIONE ITALIANA CYBERBULLISMO E SEXTING)



MAXIBON[®]

CONO DI
CROCCANTE
BISCOTTO



VANIGLIA E
CARAMELLO

DOUBLE
CHOCOLATE

DA QUEST'ANNO IN

FORMATO +
GRANDE

NOVITÀ

**CONO DI
CROCCANTE
BISCOTTO**

**DOUBLE
CHOCOLATE**

**RICCIOLI
DI CIOCCOLATO
BIANCO**



**CREMOSO GELATO
AL CIOCCOLATO**

**VARIEGATURA
AL CIOCCOLATO**

**È UNA PUNTA
MA È TONDA,
CON RIPIENO AL CACAO**

PERCHÉ ACQUISTARE I MAXIBON CONO DI CROCCANTE BISCOTTO?

- MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE CONO: UN'ESPERIENZA UNICA DATA DALL' INNOVATIVO CONO DI CROCCANTE BISCOTTO
- GUSTO IRRESISTIBILE GRAZIE ALLA VARIEGATURA E AI RICCIOLI DI CIOCCOLATO



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

PERCHÉ ACQUISTARLI?

SEMPLICEMENTE PERCHÉ... SONO CLASSICI INTRAMONTABILI AMATI DAI CONSUMATORI



ICE CREAM

*Il break per eccellenza
per un'estate
piena di gusto!*



CONO
VANIGLIA E CACAO

PERCHÉ ACQUISTARLI?

- BRAND RICONOSCIUTI ED APPREZZATI DAI CONSUMATORI

OREO



OREO GELATO
CON PEZZI DI BISCOTTO OREO



**NUOVA
RICETTA!**

Nestlé
Motta

COPPA[®] DEL NONNO

DAL
1955

CON INFUSO DI CAFFÈ
E LATTE FRESCO ITALIANO



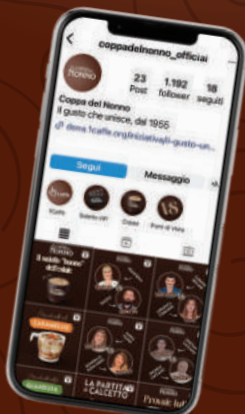
Realizzata con:
**LATTE FRESCO
ITALIANO**
&
INFUSO DI CAFFÈ

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.

SENZA GLUTINE



Seguici su



IL GUSTO INCONFONDIBILE
CHE UNISCE TUTTI,
GENERAZIONE DOPO GENERAZIONE.

Macchiato al

CARAMELLO



Un mix unico di sapori e consistenze in Edizione Speciale, con un cuore di caramello e deliziosi pezzetti di caramello ricoperti di cioccolato fondente

PERCHÉ ACQUISTARE COPPA DEL NONNO?

- Per il suo gusto inconfondibile
- Per la sua ricetta senza tempo ottenuta grazie ad ingredienti semplici e di qualità

For the Love of Ice Cream

IL NUOVO CARTELLO KIDS e CLASSICI

LA **GIUSTA OFFERTA**
PER I TUOI CLIENTI



HELLO KITTY

NOVITÀ



CREMOSO GELATO
ALLA VANIGLIA

Hello Kitty si rinnova con fantastici giochi online:
1 Scarta la confezione
2 Inquadra il QR code all'interno dell'incarto
3 Scopri il divertimento con 1 dei 4 giochi educativi!
Pronto a scoprirli tutti?



Sanrio

LICENSE

© 2024 SANRIO CO., LTD.



PIRULO®

Preparati con
Succhi di Frutta*
& **VEGAN***

*OVE PREVISTO DA RICETTA



TROPICAL

SENZA GLUTINE



WATER MELON

SENZA GLUTINE



KAKTUS

SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



cool

SENZA GLUTINE

NOVITÀ

**SORBETTI DI
RIBES NERO, LAMPONE
E ARANCIA**

**GHIACCIOLI
ANANAS E LIME**

FRUIT JOY

SENZA GLUTINE

PERCHÉ ACQUISTARLI?

- I prodotti Pirulo offrono dei gusti deliziosamente rinfrescanti
- Offerta adatta per tutte le età!
- Tutte le ricette sono fatte rispettando precisi criteri nutrizionali e preparate con succhi di frutta e aromi naturali



fun cones



PERCHÉ ACQUISTARLI?

- Brand storico apprezzato e conosciuto da grandi e piccini
- Sinonimo di gusto e divertimento, i deliziosi confettini colorati arricchiscono un cremoso gelato!
- Declinati in diverse tipologie di gelato più apprezzate dai più piccoli!



I SORBETTI
con succo di frutta

ANANAS, ARANCIA,
AMARENA, LIMONE, MIRTILLO

SENZA GLUTINE

Ghiaccioli



**Coppia dei
Campioni**

SENZA GLUTINE



Liqui



Mottarello

SENZA GLUTINE



Fortunello



**Super
Concertino**

PERCHÉ ACQUISTARLI?

- Brand storici a cui i consumatori sono affezionati
- Ricette semplici e di qualità, che soddisfano bisogni e gusti di vario tipo



la Cremeria[®]

- DAL 1983 -



SENZA GLUTINE



Senza Lattosio
Senza Glutine



SENZA GLUTINE

FIORDILATTE

CON AROMI NATURALI • SENZA COLORANTI

PERCHÉ ACQUISTARLI?

- Adatti ai consumatori con particolari esigenze alimentari, comprendendo prodotti senza glutine (Coppa Spagnola) e prodotti che sono al contempo senza glutine e senza lattosio (Cono Fiordilatte e Coppa Fiordilatte)
- Gusti adatti a chi cerca sapori semplici e autentici

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

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™
NUII È ADATTO AI VEGETARIANI

NUOVI

- MANDORLE E VANIGLIA DI JAVA
- CARAMELLO SALATO E NOCI MACADAMIA AUSTRALIANE
- COCCO E MANGO INDIANO
- MANDORLE CARAMELLATE SALATE E MIELE DELLA NUOVA ZELANDA

Nestlé Motta

PIRULO

- TROPICAL
- KAKTUS
- COOL COLA
- COOL LEMON
- FANTASMIKOS
- WATER MELON
- FRUIT JOY

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

la Cremeria
- DAL 1983 -
Senza Lattosio
Senza Glutine

- FIORDILATTE
- SPAGNOLA

Coppa dei Campioni

Mottarello

Ghiaccioli

I SORBETTI con succo di frutta
ZANARA, AERANCA, AMARENA, LIMONE, MIRTILLO

For the Love of Ice Cream

IL CARTELLO ANTICA GELATERIA DEL CORSO

LA GIUSTA OFFERTA
PER I TUOI CLIENTI



Antich Gelateria del Corso
Passione Italiana per il gelato
LA TRADIZIONE DEL GELATO
COLLEZIONE 2024

PASSEGGIO
Nevelatte®
Moretto
Frallino

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
Saint Honoré 770g €
Cocco 400g €
Nuvola Vaniglia e cacao 320g €
Fondente 70% e Caffè 400g €

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

PASSEGGIO

Frollino



Nevelatte®



Moretto

DESSERT



Saint Honorè
770g €

Nuvola
Vaniglia e Cacao
320g €



Cocco
400g €



Fondente 70%
e Caffè
400g €

PERCHÉ ACQUISTARLI?

- Sono preparati con cura e passione con ingredienti selezionati
- Vengono realizzati con latte fresco italiano*, con aromi naturali e senza coloranti**

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



LA TRADIZIONE DEL GELATO

i Frutti

Cocco



Sorbetto
di Limone

TAVOLO

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.

PERCHÉ ACQUISTARE GRAN CREMA?

- Pratica: pronta in poche mosse, seguendo le facili istruzioni in etichetta
- Igienica: la busta facile da collegare alla sorbettiera riduce le possibili contaminazioni
- Sfiziosa: è la base perfetta per 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.



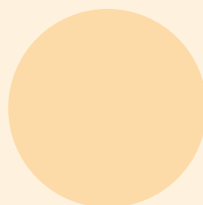
PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA PULIZIA DEI PUNTI INDICATI:

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**.

Scopri di più su www.anticagelateriadelcorso.com

*Tradizione e qualità
senza compromessi*

La Decorazione

Resa estetica accattivante e una fine decorazione.



La Cremosità

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

Le Ricette

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



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.

DUE FORMATI

Formato Grande
(vaschetta da 4,4 L.)



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



PERCHÉ ACQUISTARE IL MANTECATO ANTICA GELATERIA DEL CORSO?

- Anni di esperienza: le nostre origini risalgono agli inizi del Novecento
- Ingredienti selezionati: i mantecati sono preparati con soli aromi naturali, senza coloranti e con uova da allevamento all'aperto*

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

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 

Menta e Cioccolato 



Cocco 

Vaniglia delle isole Bourbon 

Yogurt 



FORMATO GRANDE 4,40 L



FORMATO PICCOLO 2,035 L

Le Specialità

Spagnola 



Stracciatella
con scaglie di CIOCCOLATO
da cacao ARRIBA DELL'ECUADOR 



Gran Malaga 



Caramello Salato 



Bacio 



Crema Gran Soirée 



Biscotto 



Vaniglia e Caramello 



Torronita 



Tiramisù al Mascarpone 



Crema Croccante della Nonna 



Fragola 



Limone di Sicilia 



Mango 



Fondente Extra 70% 



Frutti di Bosco 



Melone 



Pesca 



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



**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 RINNOVA NEL FORMATO
DA 4,4 LITRI PER SODDISFARE
LE ESIGENZE DEI RISTORATORI



Cacao



Crema



Limone
in due varianti:

- BASE PER DESSERT
- PER RISTORANTI



Nocciola



Fragola



Vaniglia



SCOPRI DI PIÙ SU WWW.GELATIMOTTA.IT

I nuovi formati da 4,4 L saranno disponibili previo esaurimento degli attuali da 3,82 L FOLDER **ESERCENTI 2024**

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!

1 NOVITÀ

Inserisci sempre le novità!

2 PRODOTTI IMMANCABILI

Ricordati dei prodotti che non devono mai mancare!

3 ASSORTIMENTI CONSIGLIATI

Segui gli assortimenti consigliati!



LE NOVITÀ 2024



SODDISFA

Completa l'offerta

LA SCELTA CORRETTA DEI GELATI DA INSERIRE NEL FREEZER È SINONIMO DI FATTURATO! SEGUI L'ASSORTIMENTO CONSIGLIATO

BANCO DA 6

NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia	MAXIBON Classico	COPPA DEL NONNO Caffè
NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	EXTREME Panna	PIRULO Tropical



I GELATI CHE NON DEVONO
MAI MANCARE

BANCO DA 9

MAXIBON Classico	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia	EXTREME Panna
NOVITÀ MAXIBON Coconut Paradise ○ MAXIBON Cookie Choco Chips	NOVITÀ NUII Cocco e Mango Indiano ○ Mandorle Caramellate Salate e Miele della Nuova Zelanda	COPPA DEL NONNO Caffè
NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NOVITÀ MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Double Chocolate	PIRULO Tropical

BANCO DA 12

MAXIBON Classico	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NOVITÀ NUII Mandorle Caramellate Salate e Miele della Nuova Zelanda	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao
NOVITÀ MAXIBON Coconut Paradise	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia	NOVITÀ MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Double Chocolate	COPPA DEL NONNO Caffè
MAXIBON Cookie Choco Chips ○ MAXIBON Choco Brownie	NOVITÀ NUII Cocco e Mango Indiano	EXTREME Panna	PIRULO Tropical ○ PIRULO Watermelon

BANCO DA 15

MAXIBON Classico	MAXIBON Choco Brownie	NOVITÀ NUII Cocco e Mango Indiano	EXTREME Panna	PIRULO Tropical
NOVITÀ MAXIBON Coconut Paradise	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NOVITÀ NUII Mandorle Caramellate Salate e Miele della Nuova Zelanda	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao	PIRULO Watermelon
MAXIBON Cookie Choco Chips	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia	NOVITÀ MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Double Chocolate	COPPA DEL NONNO Caffè	NOVITÀ HELLO KITTY Stick Sandwich

BANCO DA 28

MAXIBON Classico	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NUII Vaniglia di Java e Mandorle ○ Cioccolato al Latte e Nocciole Tostate Italiane	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao	MAXIBON Pops	SUPER CONCERTINO	PIRULO Tropical
NOVITÀ MAXIBON Coconut Paradise	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia	NOVITÀ MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Double Chocolate	EXTREME MAXICONO Variegato Amarena	SMARTIES Coppa ○ COPPA DEI CAMPIONI	MOTTARELLO	PIRULO Fantasmikos
MAXIBON Cookie Choco Chips	NOVITÀ NUII Cocco e Mango Indiano	MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Vaniglia e Caramello	KIT KAT Cono	OREO Biscotto	LIQUI	PIRULO Watermelon
MAXIBON Choco Brownie ○ MAXIBON Waffle Blonde	NOVITÀ NUII Mandorle Caramellate Salate e Miele della Nuova Zelanda	EXTREME Panna	COPPA DEL NONNO Caffè	FORTUNELLO	NOVITÀ HELLO KITTY Stick Sandwich	NOVITÀ PIRULO Fruit Joy

VETRINA DA 14

MAXIBON Classico	NOVITÀ MAXIBON Coconut Paradise
MAXIBON Cookie Choco Chips	MAXIBON Choco Brownie
NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia
NOVITÀ NUII Cocco e Mango Indiano	NOVITÀ NUII Mandorle Caramellate Salate e Miele della Nuova Zelanda
NOVITÀ MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Double Chocolate	EXTREME Panna
EXTREME MAXICONO Variegato Cacao	COPPA DEL NONNO Caffè
PIRULO Tropical	PIRULO Watermelon

VETRINA DA 21

MAXIBON Classico	NOVITÀ MAXIBON Coconut Paradise	MAXIBON Cookie Choco Chips
MAXIBON Choco Brownie	NUII Caramello Salato e Noci Macadamia Australiane	NUII Panna e Pistacchi dell'Anatolia
NOVITÀ NUII Cocco e Mango Indiano	NOVITÀ NUII Mandorle Caramellate Salate e Miele della Nuova Zelanda ○ Vaniglia di Java e Mandorle	NOVITÀ MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Double Chocolate
MAXIBON Cono di Croccante Biscotto Vaniglia e Caramello	EXTREME Panna	EXTREME MAXICONO Variegato Cacao ○ Variegato Amarena
COPPA DEL NONNO Caffè	MAXIBON Pops	SMARTIES Coppa ○ COPPA DEI CAMPIONI
FORTUNELLO	SUPER CONCERTINO	MOTTARELLO
NOVITÀ HELLO KITTY Stick Sandwich	PIRULO Tropical	PIRULO Watermelon ○ PIRULO Fantasmikos





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
• HELLO KITTY

• MAXIBON POPS
• COPPA DEL NONNO
• LA CREMERIA
• SMARTIES
• COPPA DEI CAMPIONI

• LIQUÌ
• 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 prolunghe 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



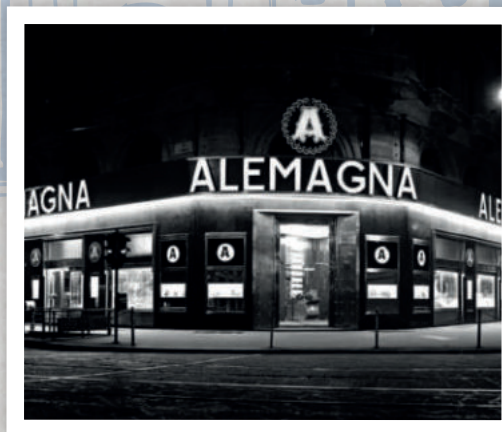


ALEMAGNA®

IL SUCCESSO PASSO DOPO PASSO LA STORIA

La **dolce storia** di Alemagna inizia negli anni '20 a Melegnano all'interno di un piccolo laboratorio dove un promettente pasticcere, Gioacchino Alemagna, cominciò ad unire **tradizione e amore per la Pasticceria**.

Di anno in anno l'azienda si espanse, rafforzando la sua identità e trasformandosi nel marchio storico che tutti conosciamo.



LA FORZA DEL BRAND

Alemagna è la **tradizione** che sa reinventare la sua **bontà**. Ingredienti semplici ma ricercati per assicurare prodotti di **qualità** ai consumatori. È l'equilibrio perfetto tra **sapori autentici** ma anche **unici** e **sorprendenti**.



FOLDER DEDICATO



LE REGOLE DI COTTURA



IL PRODOTTO IDEALE

è il risultato della combinazione di più fattori:

- **Ricette:** ingredienti selezionati e lavorati con esperienza
- **Stoccaggio e consegna:** pieno rispetto della catena del freddo
- **Cottura:** perfetto bilanciamento tra tempo e temperatura di cottura per garantire ai prodotti bellezza, armonia di profumi e digeribilità.

- 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. È 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 le 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)°C	24'-27'
-------------	---------



Vuoto

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

72 g	55 pz
34000815	

(160-170)°C	24'-27'
-------------	---------

Albicocca

Cornetto con farcitura all'albicocca, decorato con zucchero.

87 g	55 pz
34000836	

(160-170)°C	24'-27'
-------------	---------



Crema

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

87 g	55 pz
34000818	

(160-170)°C	24'-27'
-------------	---------

CORNETTO MAXI PLUS



Albicocca

Maxi cornetto con farcitura all'albicocca.

 100 g  45 pz
34000844

 (160-170)°C  26'-28'



Nocciola

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

 100 g  45 pz
34000816

 (160-170)°C  26'-28'



Crema

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

 100 g  45 pz
34000826



 (160-170)°C  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)°C  26'-28'





CORNETTO BICOLORE

Cacao

Cornetto con impasto bicolore con farcitura al cacao.

90 g	50 pz
34002444	

(165°-170)°C	23'-25'
--------------	---------



Nocciola

Cornetto con impasto bicolore con farcitura alle nocciole, decorato con zucchero.

90 g	50 pz
34002445	

(165°-170)°C	23'-25'
--------------	---------

Frutti di Bosco

Cornetto con impasto bicolore con farcitura ai frutti di bosco.

90 g	50 pz
34002446	

(165°-170)°C	23'-25'
--------------	---------



GRAN BRIOCHE



Vuota

Cornetto vuoto, rifinito lucido.

75 g	50 pz
34002447	
(165-170)°C	23'-25'

Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca, decorato con zucchero.

90 g	50 pz
34002448	
(165-170)°C	23'-25'



Crema

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

90 g	50 pz
34002449	
(165-170)°C	23'-25'



Nocciola

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

90 g	50 pz
34002450	
(165-170)°C	23'-25'





CORNETTO

Vuoto glassato 50g

Cornetto vuoto rifinito con zucchero semolato.

50 g	90 pz
34001893	

(160-170)°C	18'-24'
-------------	---------



Vuoto

Cornetto vuoto rifinito con decorazione di zucchero.

70 g	50 pz
34002451	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------



Albicocca

Cornetto farcito all'albicocca, decorato con zucchero.

75 g	60 pz
34002452	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------



NUOVA RICETTA:
CON **5g** DI
FARCITURA IN PIÙ



NUOVA RICETTA:
CON **5g** DI
FARCITURA IN PIÙ

Crema

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

75 g	60 pz
34002453	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------

Nocciola

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

75 g	60 pz
34002454	

(165-170)°C	23'-25'
-------------	---------



NUOVA RICETTA:
CON **5g** DI
FARCITURA IN PIÙ



CORNETTO VEGANO



Vuoto

Cornetto vuoto, decorato con zucchero.

70 g 52 pz

34002418

(160-170)°C 26'-30'



**NUOVA RICETTA:
IMPASTO CON FARRO
DI ANTICHE VARIETA'**



**NUOVA RICETTA:
IMPASTO CON FARRO
DI ANTICHE VARIETA'**

Albicocca

Cornetto con farcitura all'albicocca, decorato con zucchero e quinoa bianca.

85 g 38 pz

34002472

(160-170)°C 26'-30'

Agrumi e Carote

Cornetto con farcitura agli agrumi e carote, decorato con zucchero.

85 g 38 pz

34002473

(160-170)°C 26'-30'



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



NOVITÀ

Mora e Sambuco

Cornetto con farcitura alla mora e al sambuco, decorato con zucchero, semi di canapa e semi di chia.

85 g 38 pz

34002417

(160-170)°C 26'-30'



SFOGLIATINA VEGANA

Mango e Crema **NOVITÀ**

Pastasfoglia con farcitura al mango e farcitura al gusto di crema*, decorata con fiocchi d'avena.

85 g 50 pz

34002426

(180-190)°C 25'-30'



CORNETTO MULTICERREALI

Miele

Cornetto con farcitura al miele, decorato con zucchero di canna.

80 g 56 pz

34002415

(160-170)°C 26'-30'

NUOVA RICETTA:
**+15% DI MIELE
NELLA FARCITURA**

NUOVA RICETTA:
**IMPASTO CON
CEREALI E SEMI**

Frutti di Bosco

Cornetto con farcitura ai frutti di bosco, decorato con zucchero di canna e grano saraceno.

80 g 56 pz

34002416

(160-170)°C 26'-30'

NUOVA RICETTA:
**IMPASTO CON
CEREALI E SEMI**

Vuoto

Cornetto vuoto, decorato con zucchero di canna.

70 g 52 pz

34002171

(160-170)°C 26'-30'

CORNETTO VUOTO



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

100 g	10 pz
34002180	

750W	45"
------	-----



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 Nocciole



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, rifinito con zucchero rosso.

 80 g  45 pz

34002443

 (160-170)°C  24'-27'



MAXI BRIOCHE

Vuota Glassata 90g

Cornetto vuoto da 90 g, ideale da personalizzare con varie e ricche farciture.

 90 g  50 pz

34002459

 (165-170)°C  23'-25'



CORNETTO



LE SPECIALITÀ

Pistacchio

NOVITÀ

Cornetto con farcitura al pistacchio, decorato con semi di lino e crusca di pisello.

85 g 50 pz
34002483

(165-170)°C 23'-25'



CON **16%** DI
PASTA DI
PISTACCHIO



Mandorle

Cornetto farcito con crema alle mandorle, decorato con mandorle a scaglie.

85 g 50 pz
34002458

(165-170)°C 23'-25'

NUOVA RICETTA:
**+30% DI MANDORLE
NELLA FARCITURA**

Salato

La versione salata del cornetto vuoto.

60 g 60 pz
34002457

(165-170)°C 23'-25'





MAXI CIAMBELLA


La classica ciambella, dal gusto e dalla forma inconfondibili, nella versione da 93 g.

 93 g	 26 pz
34000747	



CIAMBELLA

La classica ciambella, dal gusto e dalla forma inconfondibili, nella versione da 49 g.

 49 g	 40 pz
34000784	



KRAPFEN

Vuoto

Il krapfen tradizionale.

 55 g	 36 pz
34000734	



KRAPFEN



Crema

Krapfen ripieno con
farcitura alla crema.

 75 g  36 pz
34000740



MINI KRAPFEN

Crema

Il krapfen alla crema
in versione mini.

Peso confezione: 3 kg

34000729



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

Cioccolato **NOVITÀ**

Muffin al cioccolato con farcitura
al cioccolato e pezzi
di cioccolato fondente.

 85 g  20 pz

34002456



*Cereali
e Mirtilli* **NOVITÀ**

Muffin con farcitura ai mirtilli,
decorato con cereali misti
e semi di lino.

 85 g  20 pz

34002455

**AI 5
CEREALI**



CROISSANT BURRO



Vuoto

Croissant al burro vuoto.

80 g	45 pz
34001427	

(170-180)°C	20'-25'
-------------	---------



Albicocca

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

90 g	48 pz
34000769	

(170-180)°C	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)°C	20'-25'
-------------	---------



Cioccolato e Nocciole

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

90 g	48 pz
34000759	

(170-180)°C	20'-25'
-------------	---------





FAGOTTO

Cioccolato

Il tradizionale fagotto ripieno di cioccolato.

75 g	60 pz
34000685	

(170-180)°C	20'-25'
-------------	---------



GIRUVETTA

Crema e uvetta

L'inconfondibile girella arricchita da farcitura alla crema e uvetta.

100 g	45 pz
34000758	

(170-180)°C	20'-25'
-------------	---------



TRECCIA

Noci Pecan e sciroppo d'Acero

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

95 g	48 pz
34000745	

(170-180)°C	18'-20'
-------------	---------



MINI



Croissant Burro Vuoto

Croissant al burro in formato mini.

 25 g	 160 pz
34001428	

 (170-180)°C	 15'-18'
---	---



Mix Assortito

Una gamma di mini golosità.

 4,2 kg*	 160 pz**
34001957	

 (170-180)°C	 15'-18'
---	---

* peso confezione

** Il mix è composto da:

- 1 Sacchetto Fagotti (40 pz)
- 1 Sacchetto Giruvetta (40 pz)
- 2 Sacchetti Minicornetti (80 pz)



Mini nel formato ma grandi nel gusto!



CROISSANT MELANGE

Vuoto 80 g

Croissant vuoto sfogliato al melange.

 80 g	 54 pz
34002390	

 (160-170)°C	 26'-28'
---	---



Albicocca

Croissant sfogliato al melange con farcitura all'albicocca, decorato con granella di zucchero.

 95 g	 52 pz
34002393	

 (160-170)°C	 26'-28'
---	---



Crema

Croissant sfogliato al melange con farcitura al gusto di crema alla vaniglia, decorato con codette di zucchero.

 95 g	 52 pz
34002392	

 (160-170)°C	 26'-28'
---	---



Nocciola

Croissant sfogliato al melange con farcitura al cacao e nocciole, decorato con granella di cioccolato.

 95 g	 52 pz
34002391	

 (160-170)°C	 26'-28'
---	---

CONCHIGLIA EXTRA



Nocciola

Conchiglia di pastafoglia con farcitura al cacao e alle nocciole, decorata con granella di cioccolato.

85 g 50 pz
34002423

(180-190)°C 25'-30'



Latte e Panna

Conchiglia di pastafoglia con farcitura al latte e alla panna.

85 g 50 pz
34002422

(180-190)°C 25'-30'



Latte, Panna e Amarena **NOVITÀ**

Conchiglia di pastafoglia con farcitura al latte e alla panna e farcitura all'amarena.

90 g 50 pz
34002427

(180-190)°C 25'-30'



Cioccolato e Arancia **NOVITÀ**

Conchiglia di pastafoglia con farcitura al cioccolato e all'arancia candita.

85 g 50 pz
34002466

(180-190)°C 25'-30'





NOCCILOTTA

Cacao e Nocciole

NOVITÀ

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

 80 g  50 pz

34002425

 (180-190)°C  25'-30'



SFOGLIATINA

alla Crema

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

 80 g  50 pz

34002421

 (180-190)°C  25'-30'





STRUDEL alle Mele

Strudel con farcitura
alle mele e uvetta.

 85 g	 50 pz
34002420	

 (180-190)°C	 25'-30'
---	---

CON
MELA, UVETTA
E CANNELLA



DELIZIA alle Mele

Pastasfoglia con farcitura
al gusto di crema e alla mela,
decorata con zucchero.

 90 g	 50 pz
34002419	

 (180-190)°C	 25'-30'
---	---



8 NOVITÀ

NELL'ASSORTIMENTO ALEMAGNA 2024

LE VEGANE

*Cornetto vegano
Mora e Sambuco*



*Sfogliatina vegana
Mango e Crema*



LE SPECIALITÀ

*Cornetto
al Pistacchio*



*Muffin
al Cioccolato*



*Muffin ai Cereali
e ai Mirtilli*



LE PASTESFOGLIE

*Conchiglia extra
Cioccolato e Arancia*



Nocciolotto



*Conchiglia extra Latte
Panna e Amarena*



*Autenticità ed innovazione
per nuovi risvegli, tutti da scoprire!*



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
GHIACCIOLI			
31023218	GHIACCIOLI' I SORBETTI Senza Glutine (Ananas, Mirtillo, Arancia, Limone, Amarena)	50	65
31024477	PIRULO COOL LIMONE Senza Glutine Nuovo codice	24	100
31024462	PIRULO COOL COLA Senza Glutine Nuovo codice	24	100
31024688	PIRULO TROPICAL Senza Glutine Nuovo codice	20	71
31015600	PIRULO FANTASMIKOS Senza Glutine	18	80
31024647	PIRULO WATERMELON Senza Glutine Nuovo codice	36	67
31024468	PIRULO KAKTUS Senza Glutine Nuovo codice	36	48
31024502	PIRULO FRUIT JOY Senza Glutine NOVITÀ	24	65
STECCHI			
31013003	MOTTARELLO Senza Glutine	36	48
31015583	LIQUI' Nuovo codice	30	80
31024556	HELLO KITTY STICK SANDWICH Con Gadget digitale NOVITÀ	24	38
31015584	SUPER CONCERTINO	24	70
31024230	SMARTIES POP UP VANIGLIA Nuovo codice	20	52
CONI			
31024540	CONO LA CREMERIA FIORDILATTE Senza Lattosio e Senza Glutine Nuovo codice	24	73
31022976	CONO KIT KAT	24	68
31024235	SMARTIES FUN CONE Nuovo codice	24	39
31020712	EXTREME PANNA	24	78
31020709	EXTREME MAXICONO VARIEGATO CACAO	20	90
31020708	EXTREME MAXICONO VARIEGATO AMARENA	20	94
31024584	MAXIBON CONO DI CROCCANTE BISCOTTO DOUBLE CHOCOLATE NOVITÀ	16	79
31024585	MAXIBON CONO DI CROCCANTE BISCOTTO VANIGLIA E CARMELLO RENOVATION	16	79
BISCOTTI			
31022533	MAXIBON CLASSICO	24	96
31022545	MAXIBON COOKIE CHOCO CHIPS	24	90
31022543	MAXIBON WAFFLE BLONDE CARMEL	24	90
31022482	MAXIBON CHOCO BROWNIE	24	93
31024255	MAXIBON COCONUT PARADISE NOVITÀ	24	90
31022965	FORTUNELLO	24	78
COPPE			
31024589	COPPA SORPRESA SMARTIES Con Gadget Nuovo codice	16	50
31022773	COPPA DEL NONNO CAFFE' Senza Glutine - Con coppetta sostenibile	20	65
31022916	COPPA DEL NONNO MACCHIATO AL CARMELLO Con coppetta sostenibile - Edizione Speciale	20	68
31018149	COPPA LA CREMERIA FIORDILATTE Senza Lattosio, Senza Glutine, con Aromi Naturali, No Coloranti	16	84
31018150	COPPA LA CREMERIA SPAGNOLA Con latte fresco italiano, Senza Glutine, con Aromi Naturali, No Coloranti	16	97
31020960	COPPA CAMPIONI Senza Glutine	32	50
31022547	MAXIBON POPS Pack riciclabile nella carta	12	70



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
STECCHI			
31024795	NUII CARMELLO SALATO E NOCI MACADAMIA AUSTRALIANE Nuovo codice	20	68
31024784	NUII VANIGLIA DI JAVA E MANDORLE Nuovo codice	20	67
31024681	NUII PANNA E PISTACCHI DELL'ANATOLIA Nuovo codice	20	71
31022811	NUII CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE TOSTATE ITALIANE	20	68
31024425	NUII MANDORLE CAMELLATE SALATE E MIELE DELLA NUOVA ZELANDA NOVITÀ	20	68
31024745	NUII COCCO E MANGO INDIANO NOVITÀ	20	71



DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
BISCOTTI			
31024887	OREO Nuovo codice	24	80



LA TRADIZIONE DEL GELATO

DATI TECNICI *Confezionato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	PESO (g)
TAVOLO			
31012987	TARTUFO CIOCCOLATO E CREMA	12	80
31012986	TARTUFO PANNA E CAFFE'	12	80
34000800	COCCO	8	80
34000801	SORBETTO DI LIMONE	8	40
31011597	TENTAZIONI TIRAMISU' 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
PASSEGGIO			
31021627	FROLLINO	16	79
31013141	MORETTO	22	70
31013142	NEVELATTE®	22	56
DESSERT			
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 HONORE'	1	770



DATI TECNICI *Confezionato*

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



LA TRADIZIONE DEL GELATO

DATI TECNICI *Mantecato*








CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	LITRI PER U.d.V.	PESO (g)
VASCHETTE				
31022840	SORBETTO FONDENTE EXTRA 70%	1	4,400	2.900
31022841	BACIO®	1	4,400	2.715
31024294	CIOCCOLATO Nuovo codice	1	4,400	2.715
31022839	COCCO	1	4,400	2.715
31024295	CREMA ALL'UOVO Nuovo codice	1	4,400	2.715
31022809	CREMA CROCCANTE DELLA NONNA	1	4,400	2.517
31024296	FRAGOLA Nuovo codice	1	4,400	2.900
31024297	LIMONE DI SICILIA Nuovo codice	1	4,400	2.900
31024298	NOCCIOLA Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024299	FIORDILATTE Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024300	PISTACCHIO DI SICILIA Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024308	SPAGNOLA Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024303	STRACCIATELLA CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO DA CACAO ARRIBA DELL'ECUADOR Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024307	TIRAMISU' AL MASCARPONE Nuovo codice	1	4,400	2.900
31024306	TORRONITA® Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024301	VANIGLIA NATURALE DELLE ISOLE BOURBON Nuovo codice	1	4,400	2.715
31019664	YOGURT	1	4,400	2.715
31019665	GRAN MALAGA	1	4,400	2.715
31015857	CARAMELLO SALATO in esaurimento (1)	1	4,400	2.715
31024310	VANIGLIA E CARAMELLO Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024759	CARAMELLO SALATO NUOVA RICETTA	1	4,400	2.715
31024305	BISCOTTO Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024302	CAFFE' Nuovo codice	1	4,400	2.610
31019662	MANGO	1	4,400	2.910
31019661	YOGURT FRUTTI DI BOSCO	1	4,400	2.772
LE MINIVASCHETTE				
31022843	CIOCCOLATO	1	2,035	1.250
31024313	CIOCCOLATO BIANCO Nuovo codice	1	2,035	1.250
31018118	CREMA GRAN SOIRÉE	1	2,035	1.250
31021932	FRAGOLA	1	2,035	1.345
31021935	FRUTTI DI BOSCO Nuovo codice	1	2,035	1.345
31021933	NOCCIOLA	1	2,035	1.250
31022844	FIORDILATTE	1	2,035	1.250
31018109	PESCA	1	2,035	1.345
31022845	MELONE	1	2,035	1.345
31024312	SPAGNOLA Nuovo codice	1	2,035	1.250
31018110	MENTA E CIOCCOLATO	1	2,035	1.250
31021934	LIMONE DI SICILIA	1	2,035	1.345

(1) Il codice 31015857 una volta esaurito, passa al nuovo codice 31024310 cambiando nome in VANIGLIA E CARAMELLO






DATI TECNICI *Mantecato*

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	PEZZI PER U.d.V.	LITRI PER U.d.V.	PESO (g)
LE VASCHETTE				
31022804	CACAO Nuovo codice	1	4,400	2.430
31022801	CREMA Nuovo codice	1	4,400	2.430
31022784	FRAGOLA Nuovo codice	1	4,400	2.800
31022790	LIMONE BASE PER DESSERT Nuovo codice	1	4,400	2.890
31022783	LIMONE PER RISTORANTI Nuovo codice	1	4,400	2.890
31022802	NOCCIOLA Nuovo codice	1	4,400	2.430
31022803	VANIGLIA Nuovo codice	1	4,400	2.430
LE VASCHETTE IN ESCLUSIVA				
31024309	KIT KAT® Nuovo codice	1	4,400	2.715
31024311	SMARTIES® Nuovo codice	1	4,400	2.715
31019660	NUVOLA BLU	1	4,400	2.715
31024228	OREO Nuovo codice	1	5,000	2.942

DATI TECNICI: TEMPI E TEMPERATURE INDICATI PER

#	 DESCRIZIONE PRODOTTO	 PESO g/pezzo	 PEZZI per udv	MODALITÀ DI PREPARAZIONE	
				 TEMPERATURE DI COTTURA (forno ventilato)	 TEMPI DI COTTURA (in minuti)
CODICE PRODOTTO					
LE PLUS					
34000847	CORNETTO PLUS VUOTO DECORATO	72	55	(160-170)°C	24 -27
34000815	CORNETTO PLUS VUOTO	72	55	(160-170)°C	24 -27
34000836	CORNETTO PLUS ALBICOCCA	87	55	(160-170)°C	24 -27
34000818	CORNETTO PLUS CREMA	87	55	(160-170)°C	24 -27
34000844	CORNETTO MAXI PLUS ALBICOCCA	100	45	(160-170)°C	26-28
34000816	CORNETTO MAXI PLUS NOCCIOLA	100	45	(160-170)°C	26-28
34000826	CORNETTO MAXI PLUS CREMA	100	45	(160-170)°C	26-28
34001870	CORNETTO MAXI PLUS CREMA E AMARENA	100	45	(160-170)°C	26-28
LE BICOLORI					
34002444	CORNETTO BICOLORE CACAO Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
34002445	CORNETTO BICOLORE NOCCIOLA Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
34002446	CORNETTO BICOLORE FRUTTI DI BOSCO Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
LE GRAN BRIOCHE					
34002447	GRAN BRIOCHE VUOTA Nuovo codice	75	50	(165-170)°C	23-25
34002448	GRAN BRIOCHE ALBICOCCA Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
34002449	GRAN BRIOCHE CREMA Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
34002450	GRAN BRIOCHE NOCCIOLA Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
LE TRADIZIONALI					
34001893	CORNETTO VUOTO GLASSATO 50g	50	90	(160-170)°C	18-24
34002451	CORNETTO VUOTO Nuovo codice	70	50	(165-170)°C	23-25
34002452	CORNETTO ALBICOCCA Nuovo codice	75	60	(165-170)°C	23-25
34002453	CORNETTO CREMA Nuovo codice	75	60	(165-170)°C	23-25
34002454	CORNETTO NOCCIOLA Nuovo codice	75	60	(165-170)°C	23-25
LE VEGANE					
34002418	CORNETTO VEGANO VUOTO Nuovo codice	70	52	(160-170)°C	26-30
34002472	CORNETTO VEGANO ALBICOCCA Nuovo codice	85	38	(160-170)°C	26-30
34002473	CORNETTO VEGANO AGRUMI E CAROTE Nuovo codice	85	38	(160-170)°C	26-30
34002417	CORNETTO VEGANO MORA E SAMBUCCO NOVITÀ	85	38	(160-170)°C	26-30
34002426	SFOGLIATINA VEGANA MANGO E CREMA NOVITÀ	85	50	(180-190)°C	25-30
LE RUSTICHE					
34002415	CORNETTO MULTICEREALI MIELE Nuovo codice	80	56	(160-170)°C	26-30
34002416	CORNETTO MULTICEREALI FRUTTI DI BOSCO Nuovo codice	80	56	(160-170)°C	26-30
34002171	CORNETTO MULTICEREALI VUOTO	70	52	(160-170)°C	26-30
DEDICATI A TE					
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''

LE COTTURE VANNO ADEGUATI AL FORNO UTILIZZATO

#	 DESCRIZIONE PRODOTTO	 PESO g/pezzo	 PEZZI per udv	MODALITÀ DI PREPARAZIONE	
				 TEMPERATURE DI COTTURA (forno ventilato)	 TEMPI DI COTTURA (in minuti)
CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE PRODOTTO				
LE SPECIALITÀ					
34002443	FAGOTTO CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONE Nuovo codice	80	45	(160-170)°C	24-27
34002459	MAXI BRIOCHE VUOTA GLASSATA 90g Nuovo codice	90	50	(165-170)°C	23-25
34002483	CORNETTO PISTACCHIO NOVITÀ	85	50	(165-170)°C	23-25
34002458	CORNETTO MANDORLE Nuovo codice	85	50	(165-170)°C	23-25
34002457	CORNETTO SALATO Nuovo codice	60	60	(165-170)°C	23-25
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		
34002456	MUFFIN CIOCCOLATO NOVITÀ	85	20		
34002455	MUFFIN CEREALI E MIRTILLI NOVITÀ	85	20		
LA CROISSANTERIE					
34001427	CROISSANT BURRO VUOTO	80	45	(170-180)°C	20-25
34000769	CROISSANT BURRO ALBICOCCA	90	48	(170-180)°C	20-25
34000684	CROISSANT BURRO CREMA	90	48	(170-180)°C	20-25
34000759	CROISSANT BURRO CIOCCOLATO E NOCCIOLE	90	48	(170-180)°C	20-25
34000685	FAGOTTO CIOCCOLATO	75	60	(170-180)°C	20-25
34000758	GIRUVETTA	100	45	(170-180)°C	20-25
34000745	TRECCIA NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO	95	48	(170-180)°C	18-20
34001428	MINI CROISSANT BURRO VUOTO	25	160	(170-180)°C	15-18
34001957	MINI MIX ASSORTITO	4,2kg**	160	(170-180)°C	15-18
34002390	CROISSANT MELANGE VUOTO 80g	80	54	(160-170)°C	26-28
34002393	CROISSANT MELANGE ALBICOCCA	95	52	(160-170)°C	26-28
34002392	CROISSANT MELANGE CREMA	95	52	(160-170)°C	26-28
34002391	CROISSANT MELANGE NOCCIOLA	95	52	(160-170)°C	26-28
LE PASTESFOGLIE					
34002423	CONCHIGLIA EXTRA NOCCIOLA Nuovo codice	85	50	(180-190)°C	25-30
34002422	CONCHIGLIA EXTRA LATTE E PANNA Nuovo codice	85	50	(180-190)°C	25-30
34002427	CONCHIGLIA EXTRA LATTE PANNA E AMARENA NOVITÀ	90	50	(180-190)°C	25-30
34002466	CONCHIGLIA EXTRA CIOCCOLATO E ARANCIA NOVITÀ	85	50	(180-190)°C	25-30
34002425	NOCCILOTTA NOVITÀ	80	50	(180-190)°C	25-30
34002421	SFOGLIATINA ALLA CREMA Nuovo codice	80	50	(180-190)°C	25-30
34002420	STRUDEL ALLE MELE Nuovo codice	85	50	(180-190)°C	25-30
34002419	DELIZIA ALLE MELE Nuovo codice	90	50	(180-190)°C	25-30

*peso medio
**peso confezione



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 | A
sostegno della
gestione forestale
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 dei Campioni®, Fortunello®, 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