



GELATO



ITALIANO



www.baroniagelati.it

Frutta ripiena di Gelato



GRANDE



Nettarina / Peach

Ingredienti / ingredients

polpa di pesca 50%	<i>peach pulp 50%</i>
acqua	<i>water</i>
zucchero	<i>sugar</i>
sciroppo di glucosio	<i>glucose-syrup</i>
succo di limone	<i>lemon juice</i>



Kiwi / Kiwi

Ingredienti / ingredients

polpa di kiwi 40%	<i>kiwi pulp 40%</i>
acqua	<i>water</i>
zucchero	<i>sugar</i>
sciroppo di glucosio	<i>glucose-syrup</i>
succo di limone	<i>lemon juice</i>



Mela annurca / Winter apple

Ingredienti / ingredients

polpa di mela 50%	<i>apple pulp 50%</i>
acqua	<i>water</i>
zucchero	<i>sugar</i>
sciroppo di glucosio	<i>glucose-syrup</i>
succo di limone	<i>lemon juice</i>

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18° -20° °C
durata massima di conservazione 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSUMO

Per un'ottima degustazione del prodotto, mantenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 5/6 minuti.

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, frutta secca in guscio, arachide e sedano.





Frutta ripiena di Gelato



PICCOLA



Albicocca / Apricot

Ingredienti / ingredients

polpa di albicocca 45%	apricot pulp 45%
acqua	water
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo di limone	lemon juice



Fragola / Strawberry

Ingredienti / ingredients

polpa di fragola 40%	strawberry pulp 40%
acqua	water
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo di limone	lemon juice



Fico / Fig

Ingredienti / ingredients

polpa di fico 50%	fig pulp 50%
acqua	water
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo di limone	lemon juice



Noce / Walnut

Ingredienti / ingredients

polpa di noce 25%	walnut pulp 25%
latte reidratato	rehydrated milk
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
panna vegetale	vegetable cream
tuorlo d'uovo pastorizzato	pasteurized egg yolk
acqua	water



Castagna / Chestnut

Ingredienti / ingredients

polpa di castagna 43%	chestnut pulp 43%
latte reidratato	rehydrated milk
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
panna vegetale	vegetable cream
acqua	water



Prugna / Plum

Ingredienti / ingredients

purea di prugna 50%	puree of plum 50%
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
acqua	water
succo di limone	lemon juice

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18° -20° °C
durata massima di conservazione 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSUMO

Per un ottima degustazione del prodotto, mantenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 5/6 minuti.

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di latte , uova , frutta secca in guscio, arachide e sedano.

Frutta ripiena di Gelato



MIGNON



Mandarino C. / Kumquat

Ingredienti / ingredients

succo di mandarino cinese 60%
zucchero
sciroppo di glucosio
acqua
succo di limone

*kumquat juice 60%
sugar
glucose-syrup
water
lemon juice*



Dattero / Date

Ingredienti / ingredients

datteri 30%
latte reidratato
panna vegetale
acqua
zucchero
sciroppo di glucosio

*date 30%
rehydrated milk
vegetable cream
water
sugar
glucose-syrup*



Arachidi / Peanut

Ingredienti / ingredients

arachide 20%
zucchero
sciroppo di glucosio
panna vegetale
tuorlo d'uovo pastorizzato
acqua

*peanut 20%
sugar
glucose-syrup
vegetable cream
pasteurized egg yolk
water*



Bananito / Bananito

Ingredienti / ingredients

polpa di banana 40%
zucchero
sciroppo di glucosio
acqua
succo di limone

*banana pulp 40 %
sugar
glucose syrup
water
lemon juice*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18° -20° °C
durata massima di conservazione 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSUMO

Per un'ottima degustazione del prodotto, mantenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 5/6 minuti.

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, frutta secca in guscio, arachide e sedano.





Linea astucciati



Un assortimento di vari frutti svuotati e riempiti di gelato floppacati singolarmente per arricchire le vetrine dei nostri locali.



Limone / Lemon

Limone intero con cappellino
ripieno di gelato al limone

Whole lemon with hat
of lemon ice cream filling

Ingredienti / ingredients

acqua	water
zucchero	sugar
grassi vegetali	vegetable fats
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo di limone 10%	lemon juice 10%
concentrato di limone 5%	concentrated lemon 5%



Mezzo Limone / Half Lemon

Mezzo limone ripieno
di gelato al limone

Half a lemon with
lemon ice cream filling

Ingredienti / ingredients

acqua	water
zucchero	sugar
grassi vegetali	vegetable fats
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo di limone 10%	lemon juice 10%
concentrato di limone 5%	concentrated lemon 5%



Ananas / Ananas

Ananas intero con cappellino
ripieno di gelato Ananas

Whole ananas with hat
of ananas ice cream filling

Ingredienti / ingredients

acqua	water
zucchero	sugar
grassi vegetali	vegetable fats
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo ananas 10%	ananas juice 10%
concentrato ananas 5%	concentrated ananas 5%



Mandarino / Mandarin

Mandarino intero con cappellino
ripieno di gelato al mandarino

Whole mandarin with hat of
mandarin ice cream filling

Ingredienti / ingredients

succo di mandarino 70%	mandarin juice 70%
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
acqua	water
succo di limone	lemon juice



Mela verde / G. apple

Mela verde con cappellino
ripiena di gelato alla mela

G. apple with hat
of apple ice cream filling

Ingredienti / ingredients

polpa di mela 50%	apple pulp 50%
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
acqua	water
succo limone	lemon juice



Fiore di limone / Lemon flower

Gelato al limone
con frutti di bosco

lemon ice cream
with berries

Ingredienti / ingredients

acqua	water
zucchero	sugar
grassi vegetali	vegetable fats
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
succo di limone 10%	lemon juice 10%
concentrato di limone 5%	concentrated lemon 5%



Mezzo melone / Half melon

Mezzo melone cantalupo
ripieno di gelato al melone

Cantaloupe melon half
of melon ice cream filling

Ingredienti / ingredients

polpa di melone 50%	melon pulp 50%
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
acqua	water
succo limone	lemon juice



Arancia / Orange

Arancia intera con cappellino
ripiena di gelato all' arancia

Whole orange with hat of
orange ice cream filling

Ingredienti / ingredients

succo d' arancia 70%	orange juice 70%
zucchero	sugar
sciroppo di glucosio	glucose-syrup
acqua	water
succo di limone	lemon juice

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18° -20° °C
durata massima di conservazione 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSUMO

Per un ottima degustazione del prodotto, mantenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 5/6 minuti.

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di latte , uova , frutta secca in guscio, arachide e sedano.





Gelato da taglio



Ottimi gelati di diverse ricette
perfetti per ogni occasione



Tronco gelato p. di spagna / Ice cream roll with sponge cake 1600g / 800g

Gelato cioccolato e panna con un cuore di buonissima amarena, avvolto in un soffice pan di spagna.

Chocolate ice cream and cream with a very good heart cherry, wrapped in a fluffy sponge cake.



Tronco gelato tiramisù / Ice cream roll tiramisù 1100g / 700g

Delizioso gelato al tiramisù confezionato singolarmente su un fondo di pan di spagna con bagna al caffè e decorato con ottimo cacao.

Delicious ice cream tiramisù individually packaged on a bottom pan cake with wet coffee and decorated with good cocoa.



Tronco gelato spagnola / Ice cream roll spagnola 1100g / 700g

Vaniglia variegata all' amarena con sfoglia centrale, amarene e deliziosi granelli di zucchero.

Vanilla varied to cherry with central pastry, sour cherries and delicious grains of sugar.



Spumone gelato/ Spumone ice cream 350g

Spumone gelato al cioccolato e nocciola con un cuore di amarena e morbido pan di spagna con bagna al liquore, ricoperto di croccante cioccolato fondente.

Spumone chocolate ice cream and hazelnut with a heart of black cherry and soft sponge cake with wet liqueur, coated with crispy dark chocolate.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18° -20° °C durata massima di conservazione 24 mesi dalla data di produzione.

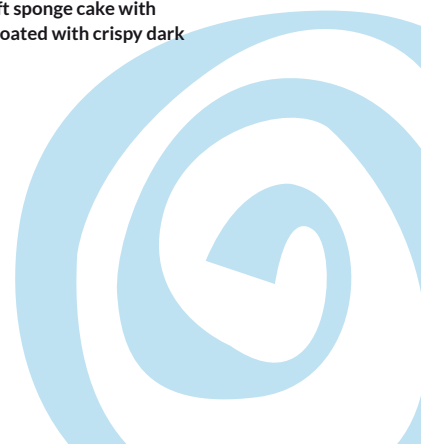
MODALITÀ DI CONSUMO

Per un'ottima degustazione del prodotto, mantenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 5/6 minuti.

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, frutta secca in guscio, arachide e sedano.

L'azienda si dispensa di variare gusti e tipologia senza comunicazione a terzi.





Panettone ripieno di gelato



**Panettone artigianale al burro di bufala
svuotato e riempito di gelato bigusto**



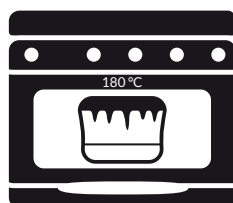
CONSUMAZIONE

Calda

Dopo il passaggio in frigo (3 ore / 4°C).
Riscaldare 5 minuti nel forno a 180°C.

Tagliare a fette e servire.

*After the passage in the fridge for 3
hours. Heat 5 min in the oven at
180°C / 356°F.
Cut into slices and serve.*

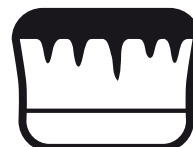


Fredda

Lasciare il panettone a temperatura
ambiente (20°C) per circa un'ora
prima del consumo.

Tagliare a fette e servire.

*Leave the cake at room temperature
(20°C / 68°F) for about an hour
before eating.
Cut into slices and serve.*



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18° -20° °C
durata massima di conservazione 24 mesi dalla data di produzione.

ALLERGENI

Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, frutta secca in guscio, arachide e sedano.





I dati contenuti nel presente catalogo sono costantemente aggiornati, tuttavia potrebbero subire alcune variazioni per specifiche esigenze tecniche. L'azienda è dispensata da comunicare a terzi eventuali variazioni. È facoltà del possessore richiederne le revisioni.

Vers. 05 - Aprile 2016

© Il materiale in visione non può essere in nessun modo riprodotto o copiato senza la dovuta autorizzazione.

Artigiani da 3 generazioni!

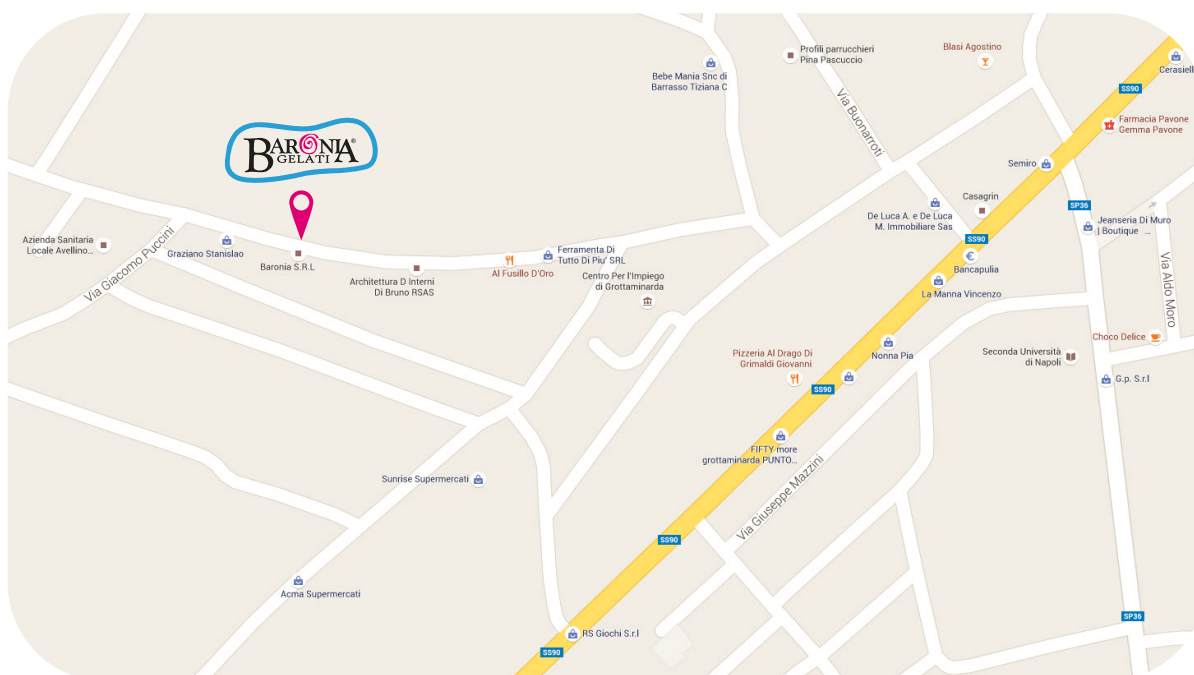
Baronia Group s.r.l.

Sede Via Condotto, 48 - Grottaminarda AV Italy

tel. 0825.446182 **fax** 0825.429926

e-mail info@gelatibaronia.it

internet www.gelatibaronia.it



Visita il sito
da oggi i nostri prodotti
puoi acquistarli on line



www.gelatibaronia.it

