



Miscele Pronte per Gelato Artigianale e Soft

Complete Mix to Make Italian Artisan Gelato and Soft



Miscele Pronte per Gelato Artigianale e Soft

Complete Mix to Make Italian Artisan Gelato and Soft



PRESENTAZIONE PACKAGING	Bag in Box Asettico con tappo a pressione Aseptic Bag in Box with pressure cap
UNITÀ DI VENDITA UNIT SALE	Cartone contenente 2 bag da 3 kg per un totale di 6 kg Box containing 2 bag by 3 kg per total 6 kg
FATTURAZIONE INVOICING	Al Kg X Kg

Qualità 100% Italiana
100% Italian Quality

Materie prime di altissima qualità, di origine certificata, selezionate da personale qualificato.

High quality ingredients, which are selected by qualified personnel, whose origin can be traced and is certified.

Pronto in soli 7 Minuti!!!
Ready in 7 minutes!!!



Più Vantaggi Meno Costi

More Benefits Less Costs



Semplicità e Velocità nel produrre vari Gusti di Gelato.

Simplicity and Speed in Producing different types of Gelato



La miscela richiede solo l'uso di un mantecatore o di una macchina per gelato soft.

There is only the need of one batch freezer or a basic gelato maker.



Semplice da utilizzare, non richiede l'impiego di personale qualificato.

Easy to use, does not require skilled personnel.



Il prodotto può essere conservato per 12 mesi a temperatura ambiente, consentendo un miglior controllo dei costi.

The product can be stored for 12 months at room temperature, obtaining a better cost control.



Grazie alla Miscela Pronta avrai un prodotto sempre fresco in vetrina.

With the Mix in Bag in Box you will always have a fresh product on display.

Gusti Gelato Base Latte

Gelato with Milk



Pistacchio
Pistachio



Mandorla
Almond



Nocciola
Hazelnut



Banana
Banana



Caffè
Cofee



Cocco
Coconut



Cioccolato
Chocolate



Ciocc. Bianco
White Chocolate



Fiordilatte
Fiordilatte



Fragola
Strawberry



Tiramisù
Tiramisù



Yogurt
Yogurt



Zuppa Inglese
Zuppa Inglese

Gusti Gelato Frutta Base Acqua (Senza Lattosio)

Fruit Gelato (Lactose-Free)



Limone
Lemon



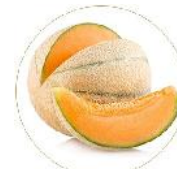
Mandorla
Almond



Fragola
Strawberry



Frutti di Bosco
Berries



Melone
Cantaloupe



Pesca
Peach

Gusti Gelato Base Latte di Mandorla (Senza Lattosio / Vegan)

Gelato with Almond Milk (Lactose-Free / Vegan)



Pistacchio
Pistachio



Cioccolato
Chocolate



Nocciola
Hazelnut

Gusti Gelato Soft

Soft Ice Cream



Pistacchio
Pistachio



Mandorla
Almond



Nocciola
Hazelnut



Yogurt
Yogurt



Fiordilatte
Fiordilatte



Cioccolato
Chocolate

PRODURRE GELATO NON È MAI STATO COSÌ FACILE MAKING GELATO HAS NEVER BEEN SO EASY

ISTRUZIONI PER L'USO INSTRUCTIONS FOR USE

La miscela non richiede aggiunte è Pronta da Mantecare.
The mix does not require any additions is Ready to Frozen.

GELATO ARTIGIANALE

Tagliare il Bag in Box e versarlo nel Mantecatore.

Cut the Bag in Box and pour it into the batch freezer.



Raggiunta la consistenza desiderata, estrarre il Gelato dal Mantecatore.

Obtained the desired consistency, extract the Gelato.



A quel punto il prodotto sarà pronto per essere esposto in vetrina.

The product is ready to be displayed in the window



GELATO SOFT

Tagliare il Bag in Box e versarlo nel Macchina per Gelato Soft.

Cut the Bag in Box and pour it into the Soft Ice Cream Machine.



Raggiunta la consistenza desiderata, estrarre il Gelato dalla Macchina.

Obtained the desired consistency, extract the Gelato



Il Gelato Soft è pronto.

Soft Ice cream is ready.



Cono D'Oro Srl

Sede Legale: Viale Stefano Candura, 20/O - 93100 Caltanissetta (CL) - Italia

Sede Produzione: Via Empedocle, 37, Z.I - 93100 Caltanissetta (CL) - Italia

P.Iva: 01680150859 | Tel.: 0934 29449 | E-mail: info@conodoro.it

www.conodoro.it

