

  
**CARTE D'OR**<sup>®</sup>

MANTECATO





CARTE D'OR<sup>®</sup>









Gelateria  
CARTE D'OR

Gelateria  
CARTE D'OR

Gelateria  
CARTE D'OR



# Indice

I valori del brand	6
Il nostro mantecato	8
Come nasce il nostro prodotto	9
Il mantecato dedicato alle gelaterie	11
La gamma completa	14
I gusti senza glutine	16
Attenzione agli allergeni	17
La gestione del gelato all'interno della vetrina	18
Le regole d'oro	19
Come lavorare il nostro gelato	20
Come valorizzare il prodotto	21
Come decorare le vaschette	22
Come preparare coni e coppette	23
Come posizionare il gelato all'interno della vetrina	24
Le nostre attrezzature	26
Manutenzione della vetrina	31





## I VALORI DEL BRAND

Con Carte D'Or potrai entrare in un mondo ricco di opportunità e scoprire tutti i nostri prodotti, concepiti per essere costantemente in linea con le tendenze del mercato e le preferenze dei consumatori, mantenendo sempre alta l'attenzione per la qualità, che da sempre ci caratterizza.

La cura e l'accortezza che abbiamo nella selezione di ingredienti di qualità superiore, nel rispetto dell'ambiente e delle persone, unite alla professionalità nei processi di lavorazione che riportano alla mente l'artigianalità, rendono il nostro mantecato una vera e propria esperienza da vivere.

Carte d'Or non rappresenta solo un'ampia scelta di prodotti, ma anche supporto alla vendita e alla gestione, in un percorso che guida l'esercente verso un sicuro successo di vendite.







1

## GLOBALITÀ

---

*Presente in paesi  
come Francia,  
Italia e Germania*



2

## VARIETÀ

---

*Una varietà  
di oltre 20 gusti*



3

## QUALITÀ

---

*Ingredienti  
di prima scelta*



4

## SOSTENIBILITÀ

---

*Rispetto per la natura e per  
le popolazioni che producono  
le materie prime*



5

## ARTIGIANALITÀ

---

*Una lavorazione  
che evoca naturalità  
e qualità*



6

## LOGISTICA

---

*Una distribuzione capillare  
che garantisce la catena del freddo*



7

## FORZA VENDITA

---

*Personale  
specializzato*



# IL NOSTRO MANTECATO

Il nostro mantecato Carte D'Or nasce dall'unione di ingredienti autentici riuniti per creare una combinazione di sapori di altissimo livello.

L'esperienza si concretizza in una selezione che va dalle creme alla frutta, per soddisfare tutti gli amanti del buon gelato.

Servito in modo semplice o aggiungendo un tocco di fantasia, il risultato è sempre garantito!

## I gusti più amati

Scopri quali sono i gusti immancabili nella vostra vetrina.



Crema



Pistacchio



Stracciatella



Limone



Fragola



Vaniglia



Cioccolato fondente



Nocciola



Caffè



Panna



# COME NASCE IL NOSTRO PRODOTTO

**Ogni fase produttiva viene curata  
nel minimo dettaglio, con il massimo  
dell'attenzione.**

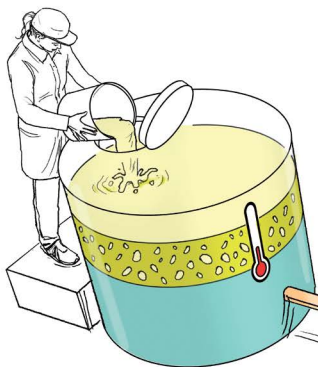
La passione che mettiamo nei nostri processi ci permette di puntare all'eccellenza  
e ad un prodotto di alta qualità.



# Il processo di lavorazione

## 1 Miscelazione

Mescoliamo gli zuccheri e li uniamo al latte e alla panna fino ad avere una miscela uniforme.

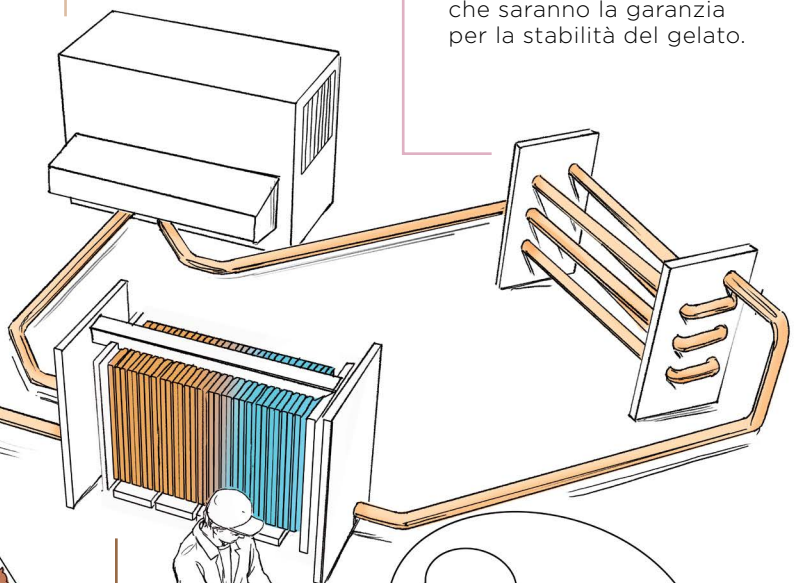


## 2 Pastorizzazione

Riscaldiamo la miscela per garantire un prodotto igienicamente perfetto.

## 3 Omogeneizzazione

Riduciamo le goccioline di grasso della panna in microscopici globuli che saranno la garanzia per la stabilità del gelato.



## 6 Abbattimento

Un fascio di aria a  $-35^{\circ}\text{C}$  raffredda velocemente il gelato per garantire la perfetta conservazione del prodotto.

## 5 Mantecazione

Insuffiamo aria e congeliamo fino ad ottenere un gelato ben strutturato.

## 4 Maturazione

Le proteine e i grassi si amalgamano insieme per dare stabilità al prodotto durante i mesi di conservazione.



# IL MANTECATO DEDICATO ALLE GELATERIE

Tante golose referenze per essere sempre  
più vicini alle tendenze e alle esigenze dei consumatori.









Un'offerta completa per rispondere alle diverse esigenze della clientela.

Le vaschette si presentano con un'architettura accattivante che valorizza il prodotto e con l'aggiunta di frutta fresca, granelle e topping è possibile renderle ancora più invitanti.



- Architettura a cupola
- Vaschetta traslucida e bordo metallizzato
- Formati da 5,5 L e 2,4 L
- Principalmente per gelaterie, caffè e bar



# LA GAMMA COMPLETA

Un ricco assortimento di oltre 20 gusti nei formati 5,5 L e 2,4 L tra creme, frutta e sorbetti.

5,5 L

## CREME



**CIOCCOLATO  
FONDENTE**  
36918  
2850 g



**BROWNIE**  
gelato al cioccolato  
fondente, variegatura  
al cacao magro  
e pezzetti di biscotti  
morbidi al cacao  
86174  
3000 g



**TRIPLO  
CIOCCOLATO**  
al latte, bianco  
e fondente  
50104  
3000 g



**CAFFÈ**  
con infuso di caffè  
appena tostato  
e macinato  
50112  
3000 g



**STRACCIATELLA**  
con tante scaglie  
di cioccolato  
50108  
2700 g



**NOCCIOLA**  
86945  
3350 g  
senza glutine



**NOCE**  
con pezzetti  
di noce  
caramellati  
50121  
2750 g



**PISTACCHIO**  
con pezzetti  
di pistacchi  
tostati  
50105  
2750 g



**MENTA  
E SFOGLIE  
AL CACAO**  
una combinazione  
fresca e sorprendente  
50120  
2800 g



**TIRAMISÙ**  
con biscotti  
al caffè  
50119  
3000 g



**SPAGNOLA**  
con deliziose  
amarene  
50118  
2950 g



**PANNA**  
50110  
2750 g  
senza glutine



**CREMA  
ALL'UOVO**  
con tuorlo  
d'uovo fresco  
50111  
2850 g  
senza glutine



**CARAMELLO**  
con pezzetti  
di caramello  
50101  
2750 g



**VANIGLIA**  
50100  
2820 g



**CARAMELLO  
SALATO**  
con sale marino  
e pezzetti di caramello  
46694  
1243 g

2,4 L



# FRUTTA

5,5 L



## YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

yogurt intero fresco  
con una deliziosa  
variegatura  
50107  
3050 g



## FRAGOLA

50109  
3350 g  
senza glutine



Verifica la lista ingredienti.



## LIMONE SGROPPINO

64275  
3100 g



## COCCO

con deliziosa  
polpa di cocco  
47782  
1458 g

# SORBETTI

2,4 L



## SORBETTO ALL'ANANAS

con pezzetti  
di ananas  
75969  
1560 g

5,5 L



## SORBETTO AL LIMONE

50116  
3100 g



# I GUSTI SENZA GLUTINE

La nostra offerta dei gusti senza glutine è la risposta alla crescente attenzione alle esigenze dei consumatori.

Il senza glutine non è una moda, ma una vera e propria necessità. Per questa ragione sono state create alcune referenze rigorosamente gluten free.



**CREMA ALL'UOVO**

---

*5,5 lt*



**FRAGOLA**

---

*5,5 lt*



**NOCCIOLA**

---

*5,5 lt*



**PANNA**

---

*5,5 lt*



## ATTENZIONE AGLI ALLERGENI

Ci impegniamo ogni giorno per garantire un prodotto di alta qualità, con ingredienti selezionati, che strizza l'occhio a tutti i tipi di consumatori, anche intolleranti, garantendo loro referenze dedicate. La costante attenzione alle materie prime utilizzate nonchè agli allergeni e la relativa comunicazione all' esercente, fanno del mantecato Carte D'Or un prodotto affidabile e adatto a tutti i palati.

Per saperne di più, scopri la nostra **LISTA INGREDIENTI**.



## LA GESTIONE DEL GELATO ALL'INTERNO DELLA VETRINA

Le nostre vaschette, una volta aperte si presentano in modo accattivante  
e per proporle al meglio basta davvero pochissimo impegno.

Una corretta gestione del prodotto è però fondamentale quasi quanto la sua stessa qualità.  
La spatolabilità ed il gusto del mantecato sono strettamente legati a una corretta conservazione.





# LE REGOLE D'ORO

Basta seguire poche e semplici regole per mantenere un'eccellente funzionalità del cabinet e garantire un prodotto che mantenga inalterate le sue qualità.



# COME LAVORARE IL NOSTRO GELATO



1

Con la spatola ammorbidire la parte di vaschetta vicina all'operatore, cercando di rovinare il meno possibile quella vicina al cliente



2

Prima di servire il gelato mantecarlo per qualche secondo con la spatola





# COME VALORIZZARE IL PRODOTTO

Perché il nostro gelato sia sempre invitante è indispensabile pulire e sistemare la vaschetta a fine giornata.

La redistribuzione del gelato può essere fatta sia **orizzontalmente** che **verticalmente**.

## Vaschetta consumata orizzontalmente



- 1** Livellare il gelato e renderlo uniforme



- 2** Lavorare il gelato per ammorbidirlo in superficie



- 3** Ricordare sempre di bagnare la spatola



- 4** Completare la lavorazione con la spatola



- 5** Terminare aggiungendo i segni e decorazioni a piacere



## Vaschetta consumata verticalmente



- 1** Con una spatola raccogliere i residui di prodotto



- 2** Togliere tutti i residui dal bordo e unirli al resto del gelato



- 3** Pulire con un panno in modo accurato la vaschetta



- 4** Preferire questa soluzione per i gelati lavorati in superficie



# COME DECORARE LE VASCHE TTE

Le decorazioni contribuiscono a rendere più invitante il prodotto e basta una manciata di ingredienti per creare la vaschetta perfetta.

Usare sempre ingredienti freschi

Sostituire gli ingredienti ogni giorno

Posizionare la maggior parte degli ingredienti nella parte anteriore della vaschetta in modo da garantirne una migliore conservazione e rendere più facile lo spatolamento

Decorare con l'ingrediente principale del gelato





# COME PREPARARE CONI E COPPETTE

Una volta dedicata la giusta cura alla lavorazione del prodotto sarete pronti per preparare golosi coni e coppe ricche e davvero invitanti.



## Un cono perfetto

- Prendere sempre la cialda con il tovagliolo
- Posizionare il gelato sul cono con la spatola e farla scivolare lateralmente



## Coppette gustose

- Utilizzare sempre la spatola o il dosatore per prendere il gelato
- Porre sempre un cucchiaino sul gelato e fornire un tovagliolo

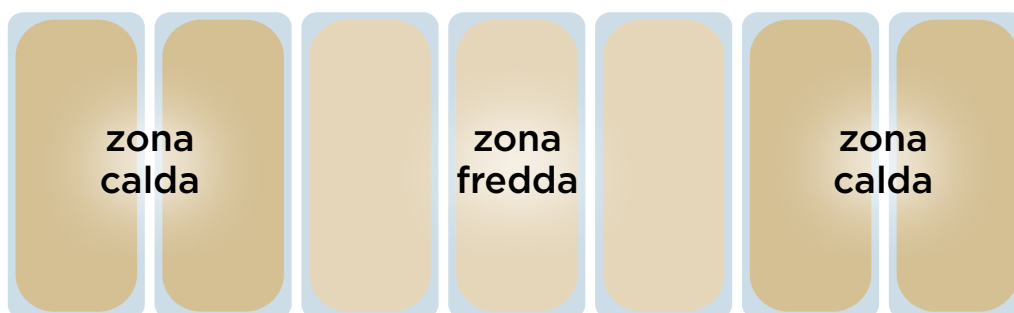


## Coppe indimenticabili

- Aggiungere topping, frutta fresca, scaglie di cioccolato, chicchi di caffè

# COME POSIZIONARE IL GELATO

Per ottimizzare la spatolabilità dei prodotti ecco alcuni suggerimenti sul posizionamento dei diversi gusti all'interno delle vetrine<sup>(1)</sup>.



## ZONA CALDA

- Pistacchio
- Nocciola
- Brownie
- Panna
- Vaniglia
- Crema all'Uovo
- Noce
- Caffè
- Cioccolato Fondente
- Triplo Cioccolato
- Menta e Sfoglie al Cacao
- Cocco

## ZONA FREDDA

- Tiramisù
- Caramello
- Caramello Salato
- Fragola
- Limone
- Ananas
- Sorbetto al Limone

## ZONA INDIFFERENTE

- Stracciatella
- Spagnola
- Yogurt e Frutti di Bosco

<sup>(1)</sup>**Importante:** tali suggerimenti sono basati su studi e prove effettuate nel nostro Centro di Sviluppo a condizioni climatiche esterne di 30°C con tasso di umidità del 55%. Se il prodotto dovesse risultare non lavorabile, si consiglia di regolare la temperatura gradualmente (+/-1°C alla volta). Il prodotto raggiungerà la nuova temperatura nell'arco di 2/3 ore. Il giusto settaggio della temperatura dipende da fattori quali la temperatura esterna, il tasso di umidità e il posizionamento della vetrina all'interno o all'esterno del locale.



## ALL'INTERNO DELLA VETRINA

La Gelateria Carte d'Or insieme ad Unilever, da sempre si impegna per garantire la sostenibilità e per ridurre l'impatto ambientale.

Cabinet realizzati con partner di eccellenza, tutti nel rispetto dell'ambiente e a basso consumo energetico.



## 1 Genius 18

La vetrina Genius è la scelta ideale per una presentazione eccellente del gelato.

Il vetro frontale, dritto anziché ricurvo, è il vero elemento differenziante.

L'innovativo sistema di sbrinamento garantisce migliori performance nel mantenimento della temperatura del gelato.

Luci a led

Vetro apribile temperato e riscaldato

Refrigerazione ventilata



Plafoniera per segnagusti

Piedi regolabili e ruote

Marca	ISA
<b>Modello</b>	<b>GENIUS 18</b>
Dim. esterne (mm) larghezza	1661
Profondità	1054
Altezza	1356
Volume netto litri	181
<b>Consumo energia kWh/24h (*)</b>	<b>28.5</b>

(\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

### Descrizione

- Refrigerante R290
- Refrigerazione Ventilata
- Pannelli anteriori e laterali personalizzati
- Vetro apribile temperato e riscaldato
- Luci a Led
- Piedi regolabili e ruote
- Plafoniera per segnagusti
- Sbrinamento ad inversione di ciclo
- Sovrastruttura vetri dritti

### Vetrine Ventilate

Il settaggio della temperatura(1) tramite display digitale: -20°C.

Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

### Zone di posizionamento dei gusti





# ATTREZZATURE

## 2 Clever 7

La vetrina Clever è studiata per i punti vendita ad alto traffico e per i punti vendita la cui attività principale non è il gelato. Non richiede particolare manutenzione grazie al sistema di refrigerazione statica.

**Disponibile nella versione da 7 gusti.**

funzionale  
VANO DI  
STOCCAGGIO

Plafoniera a LED

Vetro frontale  
apribile

Ruote rinforzate



Maniglie laterali  
per facilitare  
lo spostamento

Refrigerazione  
statica

Marca ISA

Modello CLEVER 7

Dim. esterne (mm)	
larghezza	1317
Profondità	732
Altezza	1340
Volume netto litri	225
Consumo energia kWh/24 (*)	8.9

(\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

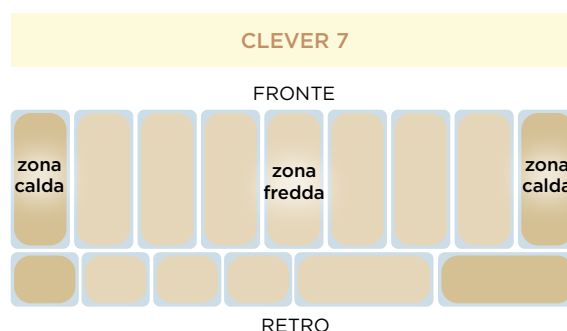
### Descrizione

- Refrigerante R290
- Refrigerazione statica
- Sbrinamento automatico e manuale
- Comando del gruppo frigorifero con centralina elettronica
- Cella di riserva
- Doppio evaporatore
- Posizione orizzontale delle maniglie per una migliore movimentazione

## Vetrine Statiche

Il settaggio della temperatura(1) tramite display digitale: -20°C. Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

## Zone di posizionamento dei gusti



# 3 Theater

Vetrine per punti vendita che vogliono dare grande visibilità al prodotto.  
 Il sistema di refrigerazione ventilato rende la gamma Theater più innovativa  
 e richiede quindi competenze di base sullo scooping.

**Disponibile nelle versioni da 10 o 13 gusti.**

Luce di illuminazione  
a LED

Vetro frontale  
apribile

Visibilità eccellente  
del prodotto

Ruote rinforzate



funzionale  
**VANO DI  
STOCCAGGIO**

Maniglie laterali  
per facilitare  
lo spostamento

Refrigerazione  
ventilata

Marca

ISA

Modello	THEATER 10	THEATER 13
Dim. esterne (mm) larghezza	1340	1670
Profondità	809	809
Altezza	1330	1330
Volume netto litri	255	325
<b>Consumo energia kWh/24 (*)</b>	<b>22.5</b>	<b>22.8</b>

(\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

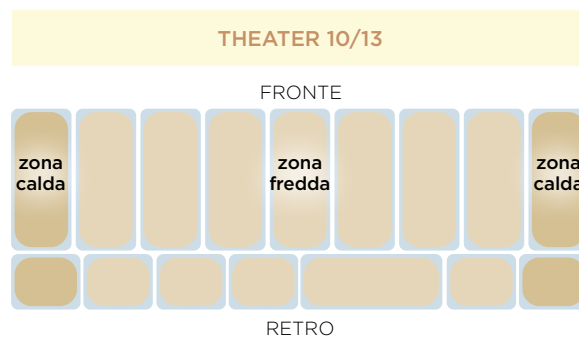
### Descrizione

- Refrigerante R290
- Refrigerazione ventilata
- Gestione della temperatura con centralina elettronica
- Sbrinamento a gas caldo
- Sovrastruttura in vetro curvo
- Plafoniera per segnagusti
- Maggiore visibilità del prodotto (piano inclinato)
- Posizione orizzontale delle maniglie per una migliore movimentazione

## Vetrine Ventilate

Il settaggio della temperatura(1) tramite display digitale: -22°C. Si consiglia di settare la temperatura della vetrina tra -12°C e -15°C a seconda della stagione e del posizionamento della vetrina.

## Zone di posizionamento dei gusti





## 4 Elegance 10



Marca ISA

Modello **ELEGANCE 10**

Dim. esterne (mm) larghezza	1317
Profondità	980
Altezza	1340
Volume netto litri	189
	(+105 cella riserva)

Consumo energia kWh/24 (\*) **9.4**

(\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

### Descrizione

- Refrigerante R290
- Refrigerazione Statica
- Vetro laterale temperato
- Illuminazione LED
- Apertura anteriore ribaltabile verso il basso
- Chiusura posteriore tenda manuale autoavvolgente
- Cella di riserva refrigerata statica con evaporatore a mantello
- Ruote pivotanti con freno
- Maniglie posteriori per spostamento



**5** **MQ** **NEW**

La nuova vetrina JUKA garantisce una migliore visibilità del gelato al suo interno ed elimina il possibile “effetto rugiada” grazie al nuovo vetro riempito con gas inerte. Inoltre, il raffreddamento è di tipo statico e ciò rende la vetrina molto efficiente in termini di basso consumo energetico.

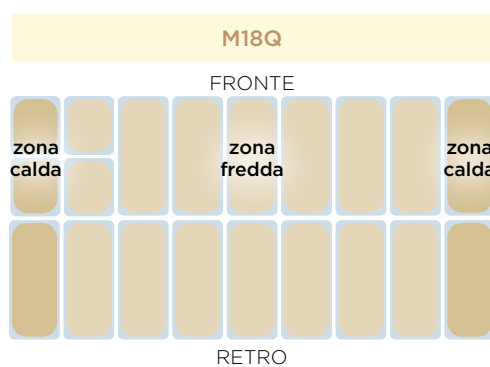
Disponibile nelle versioni da 9,12 e 18 gusti.



Marca	JUKA		
Modello	M12Q	M18Q	M400Q
Gusti	12	18	9
Dim. esterne (mm) Larghezza	1162	1666	1216
Profondità	906	906	721
Altezza	1248	1248	1198
Power (W)	270	380	200
Volume netto litri	285	403	220
Consumo energia kWh/24 (*)	7	6.1	4.5

(\*) test effettuato in classe 4 (30°C - 55%RH)

## Zone di posizionamento dei gusti





# MANUTENZIONE DELLA VETRINA

A completare una corretta manutenzione della vetrina, si raccomandano le operazioni di pulizia con cadenza giornaliera, settimanale e mensile.

## Pulizia giornaliera

### **SUPERFICI DI VETRO**

Pulire le superfici in vetro con prodotti specifici. Non utilizzare l'acqua del rubinetto.



### **INTERNO DELLA VETRINA**

Pulire l'interno della vetrina con un panno monouso o un tovagliolo di carta, un detergente delicato e acqua tiepida.

### **PULIZIA DI VASCHEE E CONTENITORI**

Rimuovere le vaschette per pulire i bordi e i supporti. Per eliminare le tracce di gelato utilizzare un panno di carta e acqua calda.

### **PANNELLI FRONTALI E LATERALI**

Pulire i pannelli frontali e laterali con prodotti specifici. Non utilizzare l'acqua del rubinetto.

## Pulizia settimanale

- **RIMUOVERE I PRODOTTI**
- **ATTIVARE IL CICLO DI SBRINAMENTO**  
(circa 10 minuti)
- **RIMUOVERE GLI ACCESSORI**
- **ATTENDERE ALMENO MEZZ'ORA**  
prima di procedere con la pulizia
- **PULIRE LE PARETI LATERALI E IL FONDO DEL SERBATOIO**
- **RIPOSIZIONARE GLI ACCESSORI**
- **ACCENDERE L'APPARECCHIO**

**LO SBRINAMENTO MANUALE SETTIMANALE È FONDAMENTALE PER MANTENERE LA FUNZIONALITÀ DELLA VETRINA.**

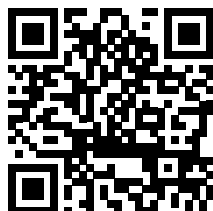
## Pulizia mensile

**L'UNITÀ DI CONDENSAZIONE COLLOCATA SUL RETRO, IN BASSO A DESTRA DELLA VETRINA NECESSITA DI UNA PULIZIA MENSILE PER GARANTIRE UNA PRESTAZIONE OTTIMALE E UN RISPARMIO DI ENERGIA.**

- **RIMUOVERE LE GRIGLIE** di protezione
- **PULIRE ACCURATAMENTE** con un aspirapolvere
- **RIMONTARE** le griglie di protezione

  
CARTE D'OR®

Visita il sito



Materiale di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., soggetto a copyright.  
Tutti i contenuti presenti sono inseriti a scopo informativo per la Clientela, l'uso non implica anche la copia  
o la diffusione su altri canali, mezzi, né la possibilità di apportare modifiche formali e/o sostanziali.

Materiale per uso interno