

Le decorazioni

I topping



CACAO

1 kg



CARAMELLO

1 kg



FRAGOLA

1 kg



FRUTTI
DI BOSCO

1 kg



CRUNCHY
CACAO

900 ml



CRUNCHY
BIANCO

900 ml

Le granelle



SMARTIES

conf. da 2 x 1,8 kg



MARSHMALLOW

conf. da 1 kg



SCAGLIE
DI CIOCCOLATO

conf. da 4 x 500 gr



SCAGLIE
DI CIOCCOLATO BIANCO

conf. da 4 x 500 gr



CEREALI

conf. da 3 x 1 kg



WAFER

conf. da 2 x 1 kg



CIALDE COPPETTA

conf. da 2,9 kg = 140 coni



CIALDA CONO

conf. da 5,2 kg = 400 coni

Gelateria
CARTE D'OR



Gelateria
CARTE D'OR



Il gelatiere



Le nostre ricette

Cappa classica

Un dessert raffinato, noto anche come Café Viennois ha le sue origini nella cucina francese.

ingredienti

1 pallina di gelato al Cioccolato Carte d'Or
1 pallina di gelato al Caffè Carte d'Or
5 gr di panna montata

1 cucchiaino di biscotti sbriciolati,
scaglie di cioccolato e una cialda
per la decorazione

preparazione

- Mettere le briciole di biscotti sul fondo del bicchiere
- Mettere una pallina di gelato al Cioccolato e una al Caffè Carte d'Or nel bicchiere
- Aggiungere la panna montata
- Decorare usando le scaglie di cioccolato e la cialda



Croissant goloso

Delizioso gelato in combinazione con il croissant, vera e propria icona della pasticceria francese.

ingredienti

1 croissant

1 pallina di gelato alla Vaniglia
Carte d'Or

Fragole e mirtilli

Topping alla Fragola Carte d'Or
Zucchero a velo

preparazione

- Tagliare il croissant a metà
- Aggiungere 2 palline di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- Decorare con le fragole, i mirtilli e il Topping alla Fragola
- Posizionare la seconda metà del croissant sopra il gelato
- Terminare spolverando con lo zucchero a velo



Sorbetto alla vodka

Tutto il gusto e la freschezza dei limoni migliori racchiusi in una raffinata coppa. La scelta ideale a conclusione di un pasto.

ingredienti

4 palline di Sorbetto
al Limone Carte d'Or

50 ml di vodka

Scorza di limone e menta

preparazione

- Posizionare 4 palline di Sorbetto al Limone Carte d'Or in una coppa
- Aggiungere la vodka
- Decorare con scorzetta di limone e menta



Smoothie alle fragole

Un frullato rinfrescante è la perfetta alternativa al gelato tradizionale, ideale per le giornate più calde.

ingredienti

75 gr di Sorbetto al Limone Carte d'Or

75 gr di gelato alla Fragola Carte d'Or

50 gr di lamponi

50 gr di fragole

50 ml di Topping alla Fragola Carte d'Or

preparazione

- Aggiungere tutti gli ingredienti nel frullatore
- Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Decorare con fragole fresche e servire



Il Mantecato dedicato alle gelaterie																									
LE NOVITÀ										Le creme															
MONT BLANC con castagne e pezzetti di meringa	DULCE DE LECHE variegato al latte caramellato	CHEESECAKE ALLA FRAGOLA con salsa alla fragola e pezzetti di biscotto	YOGURT GRECO & MIELE con miele e pezzetti di noci caramellate	CIOCCOLATO BIANCO E AL LATTE con pezzetti di cioccolato al latte e cioccolato bianco	PRALINÉ con pezzi di nocciole caramellate	CARAMELLO SALATO con sale marino e pezzetti di caramello	MINIONS alla banana e al gusto di zucchero filato	MARSHMALLOW con pezzetti di marshmallow rosa	NOCCIOLATO con nocciola e cioccolato fondente con il 70% di cacao dell'Ecuador	FROZEN YOGURT con yogurt fresco	CIOCCOLATO FONDENTE con cacao dell'Ecuador	CAFFÈ con infuso di caffè appena tostato e macinato	STRACCIATELLA con tante scaglie di cioccolato	VANIGLIA con vaniglia bourbon del Madagascar	NOCE con pezzetti di noce caramellati	CARAMELLO con pezzetti di caramello	TIRAMISÙ con biscotti al caffè	MALAGA con marsala e uva passita al whisky	TRIPLO CIOCCOLATO al latte, bianco e fondente	CIOCCOLATO BIANCO con riccioli di finissimo cioccolato bianco					
5,5 L n.d.	5,5 L 3050 gr	5,5 L 2950 gr	5,5 L 2900 gr	5,5 L 2700 gr	2,4 L 1200 gr	2,4 L 1200 gr	5,5 L 2700 gr	5,5 L 2650 gr	5,5 L 3475 gr	5,5 L 3600 gr	5,5 L 2850 gr	5,5 L 3000 gr	5,5 L 2700 gr	5,5 L 2820 gr	5,5 L 2750 gr	5,5 L 2750 gr	5,5 L 3000 gr	5,5 L 3000 gr	5,5 L 3000 gr	5,5 L 2750 gr					
Le creme										La frutta										I sorbetti					
MENTA E SFOGLIE AL CACAO una combinazione fresca e sorprendente	VANIGLIA & COOKIES con tanti pezzetti di biscotto	BROWNIE gelato al cioccolato fondente, variegatura al cacao magro e pezzetti di biscotti morbidi al cacao	SPAGNOLA con deliziose amarene	BACIO con pezzetti di nocciole appena tostate	PISTACCHIO con pezzetti di pistacchi tostatati	PANNA con tanta panna fresca senza glutine	CREMA ALL'UOVO con tuorlo d'uovo fresco senza glutine	NOCCIOLA con nocciole appena tostate senza glutine	YOGURT E FRUTTI DI BOSCO yogurt intero fresco con una deliziosa variegatura	LIMONE GELATO con succo di limoni di Sicilia	FRAGOLA con fragole Senga Sengana senza glutine	BANANA con banane dell'Ecuador senza glutine	MELONE con succo di melone	COCCO con deliziosa polpa di cocco	SORBETTO AL LIMONE con succo di limoni di Sicilia	SORBETTO AL LAMPONE con polpa e pezzetti di lamponi	SORBETTO AL MANGO con polpa e pezzetti di mango indiano	SORBETTO AL MANDARINO con succo e polpa di mandarino	SORBETTO ALL'ANANAS con pezzetti di ananas	SORBETTO ALLA MELA con pezzetti di mela					
5,5 L 2800 gr	5,5 L 3120 gr	5,5 L 3000 gr	5,5 L 2950 gr	5,5 L 3250 gr	5,5 L 2750 gr	5,5 L 2750 gr	5,5 L 2850 gr	5,5 L 3350 gr	5,5 L 3050 gr	5,5 L 3100 gr	5,5 L 3350 gr	5,5 L 2750 gr	5,5 L 3100 gr	2,4 L 1300 gr	5,5 L 2850 gr	5,5 L 3400 gr	5,5 L 3575 gr	5,5 L 3250 gr	2,4 L 1560 gr	2,4 L 1560 gr					
Il Mantecato dedicato alla ristorazione																									
										Le creme										La frutta					
										DOUBLE CHOCOLATE	VANIGLIA	NOCCIOLA	STRACCIATELLA	PISTACCHIO	CARAMELLO	CAFFÈ	TIRAMISÙ	AROMA PANNA	YOGURT	AMARENA	FRAGOLA	LIMONE			
										5 L 2770 gr	5 L 2350 gr	5 L 2360 gr	5 L 2430 gr	5 L 2400 gr	5 L 2550 gr	5 L 2500 gr	5 L 2490 gr	5 L 2450 gr	5 L 2360 gr	5 L 2670 gr	5 L 2700 gr	5 L 2450 gr			

