



Gelateria

CARTE D'OR

Le nostre ricette

Lunch bar e gelaterie



Gelateria

CARTE D'OR

Gelateria Carte d'Or, sempre attenta alle esigenze dell' esercente, ha pensato di offrirgli uno strumento in più.

Un prezioso ricettario che raccoglie un' interessante selezione di Coppe, Sorbetti, Smoothie e Shaker.

Fase dopo fase il barista scoprirà attraverso questo ricettario che per realizzare coppe invitanti e golose bastano pochi semplici gesti.

Uno strumento che rappresenta solo la partenza di un' offerta che potrà aggiornare costantemente grazie all' Accademia Virtuale, un sito dedicato

www.gelateriacartedor.it

dove il mantecato non avrà più alcun segreto e dove sarà possibile scoprire tutti i trucchi del mestiere.



Coppe gelata



Smoothie



Shake



Affogati al caffè

Il mantecato

Una gamma sempre più ricca ed invitante. Un'offerta completa per rispondere alle diverse esigenze della clientela del bar. Un assortimento di oltre 40 gusti, dalle creme ai buonissimi gusti alla frutta e ai sorbetti. Ai gusti classici si aggiungono 9 novità, 7 più ricche e ricettate e 2 dedicate ai più piccoli.

Le novità 2019

Pâtisserie 5,5 L



MONT BLANC
con castagne
e pezzetti di meringa
n.d.



DULCE DE LECHE
variegato al latte
caramellato
3050 gr



**CHEESECAKE
ALLA FRAGOLA**
con salsa alla fragola
e pezzetti di biscotto
2950 gr



**YOGURT GRECO
& MIELE**
con miele e pezzetti
di noci caramellate
2900 gr



**CIOCCOLATO
BIANCO E AL LATTE**
con pezzetti
di cioccolato al latte
e cioccolato bianco
2700 gr

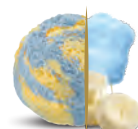
Pâtisserie 2,4 L



PRALINÉ
con pezzi di nocciole
caramellate
1200 gr



CARAMELLO SALATO
con sale marino
e pezzetti di caramello
1200 gr



MINIONS
alla banana e al gusto
di zucchero filato
2700 gr



MARSHMALLOW
con pezzetti
di marshmallow rosa
2650 gr

Le novità dedicate ai bambini 5,5 L



MARSHMALLOW
con pezzetti
di marshmallow rosa
2650 gr

Le Creme



5,5 L



NOCCIOLATO
con nocciola
e cioccolato
fondente
con il 70% di cacao
dell'Ecuador
3475 gr



FROZEN YOGURT
con yogurt
fresco
3600 gr

55%
yogurt



**CIOCCOLATO
FONDENTE**
con cacao
dell'Ecuador
2850 gr

70%
cacao



CAFFÈ
con infuso di caffè
appena tostato e macinato
3000 gr

30%
caffè



STRACCIATELLA
con tante scaglie
di cioccolato
2700 gr



VANIGLIA
con vaniglia bourbon
del Madagascar
2820 gr

100%
naturale



NOCE
con pezzetti
di noce
caramellate
2750 gr



CARAMELLO
con pezzetti
di caramello
2750 gr



TIRAMISÙ
con biscotti
al caffè
3000 gr



MALAGA
con marsala
e uva passita
al whisky
3000 gr



**TRIPLO
CIOCCOLATO**
al latte, bianco
e fondente
3000 gr



**CIOCCOLATO
BIANCO**
con riccioli di finissimo
cioccolato bianco
2750 gr



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



**VANIGLIA
& COOKIES**
con tanti pezzetti
di biscotto
3120 gr

6%
cookies



BROWNIE
gelato al cioccolato
fondente, variegatura
al cacao magro
e pezzetti di biscotti
morbidi al cacao
3000 gr

70%
cacao



Le Creme



5,5 L



SPAGNOLA
con deliziose
amarene
2950 gr



BACIO
con pezzetti
di nocciole
appena tostate
3250 gr



PISTACCHIO
con pezzetti
di pistacchi
tostati
2750 gr



PANNA
con tanta
panna fresca
2750 gr
senza glutine



CREMA ALL'UOVO
con tuorlo
d'uovo fresco
2850 gr
senza glutine



NOCCIOLA
con nocciole
appena tostate
3350 gr
senza glutine

20%
panna

**LE CREME
SENZA GLUTINE**



La Frutta

5,5 L



**YOGURT E FRUTTI
DI BOSCO**
yogurt intero fresco
con una deliziosa
variegatura
3050 gr



LIMONE GELATO
con succo
di limoni di Sicilia
3100 gr



FRAGOLA
con fragole
Senga Sengana
senza glutine
3350 gr



BANANA
con banane
dell'Ecuador
senza glutine
2750 gr



MELONE
con succo
di melone
3100 gr



COCCO
con deliziosa
polpa di cocco
1300 gr

16%
frutta

12%
frutta

**LA FRUTTA
SENZA GLUTINE**



2,4 L



**SORBETTO
ALL'ANANAS**
con pezzetti
di ananas
1560 gr



**SORBETTO
ALLA MELA**
con pezzetti
di mela
1560 gr

I Sorbetti

5,5 L



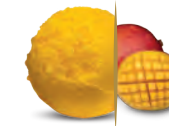
**SORBETTO
AL LIMONE**
con succo di limoni
di Sicilia
2850 gr

23%
frutta



**SORBETTO
AL LAMPONE**
con polpa e pezzetti
di lamponi
3400 gr

45%
frutta



**SORBETTO
AL MANGO**
con polpa e pezzetti
di mango indiano
3575 gr

47%
frutta



**SORBETTO
AL MANDARINO**
con succo e polpa
di mandarino
3250 gr

31%
frutta





I topping

Per rendere ancora più ricco il vostro dessert, sei golosissimi Topping.
Preziosi alleati per completare e personalizzare le vostre ricette
in base alla creatività e ai gusti dei vostri clienti.



CACAO
1 kg



CARAMELLO
1 kg



FRAGOLA
1 kg



**FRUTTI
DI BOSCO**
1 kg



**CRUNCHY
CACAO**
900 ml



**CRUNCHY
BIANCO**
900 ml

Le granelle e le cialde

Il tocco in più, quel pizzico di golosità che contribuirà a rendere unici i vostri dessert.



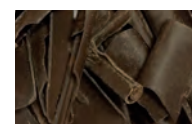
SMARTIES

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



CIALDA COPPETTA

conf. da 2,9 kg = 140 coni



CIALDA CONO

conf. da 5,2 kg = 400 coni

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

Coppa classica



preparazione

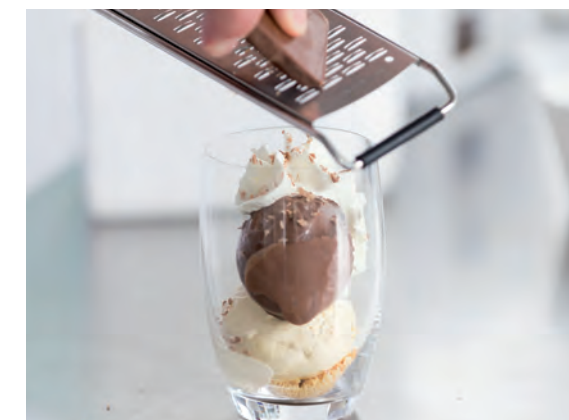
- 1** Mettere le briciole di biscotti
sul fondo del bicchiere
- 2** Mettere una pallina di **gelato
al Cioccolato e una al Caffè
Carte d'Or** nel bicchiere
- 3** Aggiungere la panna montata
- 4** Decorare usando le scaglie
di cioccolato e la cialda



CIOCCOLATO



CAFFÈ



Un dessert
intramontabile,
facile da realizzare,
perfetto per essere
condiviso.

ingredienti

- 1 pallina di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 1 pallina di gelato alla Fragola Carte d'Or
- 1 pallina di gelato al Cioccolato Carte d'Or
- 1 banana
- 15 gr di panna montata
- 10 ml di Topping al Cacao Carte d'Or
- briciole di cereali o mandorle caramellate per la decorazione

Banana split

preparazione

- 1** Tagliare la banana in 4 pezzi uguali e disporli su un piatto lungo
- 2** Mettere le tre palline **di gelato alla Vaniglia, alla Fragola e al Cioccolato Carte d'Or** alternati ai pezzi di banana
- 3** Aggiungere la panna montata
- 4** Decorare usando le briciole di cereali (o mandorle caramellate) e il **Topping al Cacao**



VANIGLIA



FRAGOLA



CIOCCOLATO



CACAO



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

Croissant galosa



ingredienti

- 1 croissant
- 1 pallina di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- Fragole
- Mirtilli
- Topping alla Fragola Carte d'Or
- Zucchero a velo

preparazione

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



VANIGLIA



FRAGOLA

**DOLCE
VITA**
il buongusto italiano

CROISSANT

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

Sorbetto alla vodka



preparazione

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



**SORBETTO
AL LIMONE**



Una ricetta in linea
con le ultime tendenze
che combina
un muffin fresco
ad un delizioso gelato.

Muffin cremosa

ingredienti

- 1 muffin
- 1 pallina di gelato al Pistacchio Carte d'Or
- Lamponi
- Pistacchi
- 10 ml di Topping alla Fragola Carte d'Or
- Zucchero a velo

preparazione

- 1 Tagliare un muffin a metà
- 2 Mettere una pallina di **gelato al Pistacchio Carte d'Or** nella metà inferiore del muffin
- 3 Decorare il piatto con i lamponi, i pistacchi e il **Topping alla Fragola**
- 4 Aggiungere la seconda metà del muffin
- 5 Spolverare con lo zucchero a velo



PISTACCHIO



FRAGOLA

**DOLCE
Vita**
il buongusto italiano

MUFFIN



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

Smoothie alle fragole



preparazione

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



**SORBETTO
AL LIMONE**



FRAGOLA



FRAGOLA



Smoothie

Idee per altre ricette

SMOOTHIE

LAMPONE

LAMPONE
& FRUTTI DI BOSCO

LAMPONE & MELA

MANGO

MANGO & LIMONE

LIMONE

LIMONE
& MANDARINO

TROPICAL

GELATO CARTE D'OR

100 gr Sorbetto al Lampone

75 gr Sorbetto al Lampone

150 gr Sorbetto al Lampone

150 gr Sorbetto al Mango

75 gr Sorbetto al Mango
75 gr Sorbetto al Limone

100 gr Sorbetto al Limone

75 gr Sorbetto al Limone
75 gr Sorbetto al Mandarino

150 gr Sorbetto al Mango

FRUTTA

50 gr fragole
100 gr banana

50 gr lamponi
50 gr fragole

100 gr mela
Granny Smith

100 gr mango

50 gr banana
50 gr mango

150 gr ananas

100 gr arance

100 gr banana

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

50 ml succo d'arancia

50 ml succo di mirtillo

50 ml succo di mela

50 ml succo d'arancia

50 ml succo d'arancia

50 ml succo d'arancia

50 ml succo d'arancia

50 ml succo d'arancia



Una deliziosa ricetta per un gustoso frullato. L'incontro perfetto tra latte, yogurt e frutta fresca.

ingredienti

- 150 gr di gelato alla Fragola Carte d'Or
- 25 gr di more
- 25 gr di mirtilli
- 50 ml di latte
- 150 ml di yogurt

Shake ai frutti di bosca



preparazione

- 1** Aggiungere tutti gli ingredienti nel frullatore
- 2** Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo
- 3** Servire in un bicchiere con frutta fresca



FRAGOLA



Shake

Idee per altre ricette

SHAKE	GELATO CARTE D'OR	FRUTTA	INGREDIENTI AGGIUNTIVI
VANIGLIA	150 gr Gelato alla Vaniglia		150 ml latte
VANIGLIA & FRAGOLE	150 gr Gelato alla Vaniglia	100 gr fragole	50 ml latte
VANIGLIA & BANANA	125 gr Gelato alla Vaniglia	125 gr banana	75 ml latte
VANIGLIA & CIOCCOLATO	75 gr Gelato alla Vaniglia 75 gr Gelato al Cioccolato		150 ml latte
VANIGLIA & CARMELLO	100 gr Gelato alla Vaniglia 100 gr Gelato al Caramello		100 ml latte
LAMPONE & MIELE	150 gr Sorbetto al Lampone	50 gr lamponi	90 ml latte 10 ml miele 2 ml acqua di rose
LAMPONE & FRUTTI DI BOSCO	150 gr Sorbetto al Lampone	25 gr mirtilli 25 gr lamponi	50 gr yogurt 50 ml latte
LIMONE & ARANCE	150 gr Sorbetto al Limone	100 gr arance	50 gr yogurt
MANGO	150 gr Sorbetto al Mango	50 gr mango	75 gr yogurt 25 ml succo d'arancia
CARMELLO & BANANA	150 gr Gelato al Caramello	100 gr banana	50 ml latte



Un mix goloso di caffè e gelato per soddisfare il desiderio di un caffè diverso dal solito.

ingredienti

- 30 ml di caffè espresso caldo
- 60 gr di gelato alla Vaniglia Carte d'Or
- 30 gr di gelato al Caffè Carte d'Or
- 20 ml di Topping al Caramello Carte d'Or
- 10 gr di panna montata
- pezzetti di caramello per la decorazione

Affogato al caffè e caramello



preparazione

- 1 Mettere il caffè in una tazza
- 2 Aggiungere le palline di **gelato alla Vaniglia** e di **gelato al Caffè Carte d'Or**
- 3 Decorare usando il **Topping al Caramello**, la panna montata e i pezzetti di caramello



VANIGLIA



CAFFÈ



CARAMELLO



Affogati al caffè

Idee per altre ricette

AFFOGATI AL CAFFÈ

VANIGLIA

VANIGLIA/CAFFÈ

VANIGLIA & NOCCIOLA

TIRAMISÙ

CAFFÈ & CARMELLO

CIOCCOLATO

CIOCCOLATO & CAFFÈ

CARMELLO

GELATO CARTE D'OR

220 gr Gelato alla Vaniglia

70 gr Gelato alla Vaniglia
o al Caffè

60 gr Gelato alla Vaniglia
60 gr Gelato alla Nocciola

125 gr Gelato al Tiramisù

60 gr Gelato al Caffè
60 gr Gelato al Caramello

110 gr Gelato al Cioccolato

125 gr Gelato al Cioccolato
125 gr Gelato al Caffè

120 gr Gelato al Caramello

CAFFÈ

80 ml caffè espresso

15 ml caffè ristretto

20 ml caffè espresso

25 ml caffè espresso

30 ml caffè espresso

15 ml caffè ristretto

50 ml caffè espresso

50 ml caffè

INGREDIENTI OPZIONALI

20 ml salsa al caramello
5 gr panna montata

10 gr panna montata
scaglie di cioccolato

5 gr panna montata
nocciole

10 gr panna montata
polvere di cacao
biscotti alle mandorle

20 ml salsa al caramello
10 gr panna montata
caramello

15 gr panna montata

10 gr panna montata
burro di arachidi
mandorle

10 gr panna montata
10 ml salsa al caramello
biscotti



Gelateria

CARTE D'OR

Academy

Per tutti coloro che vogliono sviluppare la loro abilità, per chi vuole diventare esperto nella preparazione di ricette originali e di sicuro successo, abbiamo pensato ad una vera e propria scuola, un'Academy che vi offrirà degli strumenti davvero preziosi per conquistare sempre più clienti e stupirli con un'offerta di alta gelateria.

In collaborazione con Eccelsa, partner di eccellenza in materia, potrete partecipare a corsi in cui scoprirete come valorizzare ed ottenere il meglio dai nostri prodotti.



Corso per l'esercente

L'approccio con l'esercente è fondamentale. Durante i nostri corsi scoprirà tutti i segreti per diventare un vero Gelataio. Passo dopo passo si affronteranno le tematiche fondamentali per la gestione della vetrina, la presentazione del prodotto e la preparazione di coni, coppe e tante composizioni irresistibili.



Attività digital

Se le ricette che vi abbiamo presentato sono state apprezzate dai clienti del vostro bar, se desiderate offrire una gamma di proposte sempre nuova ed originale, magari legata alla stagionalità o alle ricorrenze, non dovete far altro che accedere al nostro sito internet **www.gelateriacartedor.it**. Entrando nella nostra Accademia Virtuale avrete la possibilità di scoprire tutti i segreti di un vero maestro Gelataio ed essere sempre aggiornati sulle ricette del momento.



Se desiderate restare sempre aggiornati sul mondo della Gelateria Carte d'Or non dovete far altro che entrare nel sito **www.gelateriacartedor.it**. Scoprirete le ultime novità e ricette sempre in linea con la stagionalità ed i gusti del momento.

A vostra disposizione un Numero Verde ed un QR code dedicato.



Gelateria


CARTE D'OR



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