

COMPAGNIA DEL GUSTO



Cosa Facciamo

Compagnia del Gusto es una marca de **Gelati Dino Gruppo** que nace con la intención de ofrecer al profesional de la heladería una gama de productos que simplifique el trabajo en el obrador sin sacrificar textura, sabor y calidad.

Nuestro equipo lleva más de 40 años en el sector del helado artesano. La gestión de más de 50 heladerías nos ha aportado el know-how necesario para desarrollar una línea de productos propios que aumentará la rentabilidad de tu negocio.



Gelato *Mix*

GelatoMix

El sistema **GelatoMix**, ha sido pensado y desarrollado para dar respuestas al sector de la **Gelateria tradizionale Italiana**, donde es muy difícil encontrar personas preparadas y con suficiente experiencia para gestionar la producción del **gelato artigianale**, que garanticen unos estándares de calidad muy elevados.

Con **GelatoMix** en pocos días cualquier persona estará capacitada para elaborar helados de alta calidad ahorrando tiempo y dinero.




La Fórmula

El sistema de producción **GelatoMix** se basa en 4 tipos de bases COMPLETAS: 3 con el sabor y 1 neutra.

BASE COMPLETA PARA SORBETES

Packaging

 2 bolsas de 4,5Kg
equivale a 12 litros de helado

Conservación


 24 meses  a -18°C

Descongelado

 72 h.  5°C

BASE PARA CREMAS

Packaging

 2 bolsas de 4,5Kg
equivale a 12 litros de helado

Conservación


 24 meses  a -18°C

Descongelado

 72 h.  5°C

BASE COMPLETA SIN AZÚCAR AÑADIDO


Packaging

 2 bolsas de 4,5Kg
equivale a 12 litros de helado

Conservación


 24 meses  a -18°C

Descongelado

 72 h.  5°C

BASE NEUTRA

Packaging

 2 bolsas de 3,350Kg
equivale a 12 litros de helado

Conservación

 24 meses  a -18°C

Descongelado

 72 h.  5°C

Compagnia del Gusto dispone de una gran variedad de productos para heladería artesana con más de 50 sabores.



La Preparación

Cómo utilizar las bases **GelatoMix**

BASE COMPLETA PARA SORBETES, CREMAS Y SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Descongelar las bases 24 horas antes de su utilización en una cámara a +4°C.

Una vez descongeladas* introducirlas en la mantecadora y mantecar.

Acabada la mantecación introducir el helado en el abatidor unos 10/15 minutos a -40°C.

**Verificar que la base esté completamente descongelada antes de mantecar.*

BASE NEUTRA

Descongelar las bases 24 horas antes de su utilización en una cámara a +4°C, preparar la fruta que se quiere utilizar siguiendo el recetario suministrado. Incorporar la fruta y triturar rápidamente, una vez obtenida la mezcla líquida y sin grumos, verificar mediante un refractómetro, la cantidad de azúcares, corregir si es necesario, mantecar rápidamente y seguir las mismas operaciones que con las cremas.



Una vez descongeladas las bases, se pueden conservar por un periodo máximo de 72 horas a una temperatura de +5°C. Pasado este tiempo se deberán volver a pasteurizar.

La Elaboración

Diagrama operativo para la elaboración de los helados artesanos del sistema **GelatoMix**

Descongelar las bases 24 horas antes de su utilización en una cámara a +4°C.

Una vez descongeladas* introducirlas en la mantecadora y mantecar.

Acabada la mantecación introducir el helado en el abatidor por 10/15 minutos a -40°C.

**Verificar que la base esté completamente descongelada antes de mantecar.*



La fabricación en tu propia heladería.



Gelato *Mix* / Creme

NOCCIOLA PIEMONTE
AVELLANA PIEMONTE

CÓDIGO
56015



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

NOCCIOLA VEGANA
AVELLANA VEGANA

CÓDIGO
36002



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

CAFFÈ
CAFÉ

CÓDIGO
56045



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

CARAMELLO
CARAMELO

CÓDIGO
56055



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

**ARACHIDE
CACAHUETE**

CÓDIGO
56095



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**PISTACCHIO BRONTE
PISTACHO BRONTE**

CÓDIGO
56270



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**PISTACCHIO EXTRA
PISTACHO EXTRA**

CÓDIGO
56272

CÓDIGO
36004



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

CREMA CATALANA

CÓDIGO
56099



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

DULCE DE LECHE ARGENTINO

CÓDIGO
56125



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

LECHE MERENGADA

CÓDIGO
56175



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**LIQUIRIZIA
REGALIZ**

CÓDIGO
56285



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

MÁLAGA

CÓDIGO
56190



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

**FIOR DI LATTE
NATA**

CÓDIGO
56235



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**VANIGLIA BOURBON
VAINILLA BOURBON**

CÓDIGO
56501



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

TURRÓN EXTRA

CÓDIGO
56317



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**TIRAMISÚ ALLA ROMAGNOLA
TIRAMISÚ**

CÓDIGO
56306



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

VANIGLIA ANTICA
VAINILLA

CÓDIGO
5632°1

CÓDIGO
56322



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

YOGURT NATURALE
YOGUR NATURAL

CÓDIGO
56325



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

MASCARPONE

CÓDIGO
56200



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

CARAMELLO AL BURRO SALATO
CARAMELO MANTEQUILLA SALADA

CÓDIGO
56060



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

LEMON PIE
TARTA DE LIMÓN

CÓDIGO
56180



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

TAORMINA

CÓDIGO
56303



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

CACAO OLANDESE
CACAO HOLANDESE

CÓDIGO
56040



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

NOCCIOLA E CACAO
AVELLANA Y CACAO

CÓDIGO
56104



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

**BONBON
BOMBÓN**

CÓDIGO
56035



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**CACAO AL LATTE
CACAO CON LECHE**

CÓDIGO
56075



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**DIETETICO DI CACAO
DIETÉTICO DE CACAO**

CÓDIGO
56110



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**EXTRA DARK VEGANO
EXTRA DARK VEGANO**

CÓDIGO
36001



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

CIOCCOLATO BIANCO
CHOCOLATE BLANCO

CÓDIGO
56020



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

MARRON GLACÉ

CÓDIGO
56199



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

BAILEYS

CÓDIGO
56080



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

ZUCCA E ZENZERO
CALABAZA Y JENGIBRE

CÓDIGO
56360



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezaione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Creme

**COCCO
COCO**

CÓDIGO
56085



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelato

**COCCO VEGANO
COCO VEGANO**

CÓDIGO
36003



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelato

**COCCO 0% ZUCCHERO AGGIUNTI
COCO 0% AZÚCARES AÑADIDOS**

CÓDIGO
56087



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelato

RECUÏT DEL MAS MARÇÈ

CÓDIGO
56293



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelato

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezaione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Sorbetti

MANGO ALPHONSO

CÓDIGO
56198



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**BANANA
PLÁTANO**

CÓDIGO
56030



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**LIMONE SICILIANO
LIMÓN SICILIANO**

CÓDIGO
56185

CÓDIGO
56187



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**MANDARINO SICILIANO
MANDARINA DE SICILIA**

CÓDIGO
56195



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezaione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Sorbetti

MENTA PIPERITA

CÓDIGO
56001



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

MOJITO

CÓDIGO
56225



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

LAMPONE FRAMBUESA

CÓDIGO
56130



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

FRAGOLA FRESA

CÓDIGO
56135



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Sorbetti

MARACUYÁ

CÓDIGO
56207



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

**CACHI
CAQUI**

CÓDIGO
56150



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

MELONE GALIA

CÓDIGO
56215



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

MELONE CANTALOUPE

CÓDIGO
56217



2 uds.



2 x 4,5 Kg



Congelado

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



Gelato *Mix* / Base neutra

BASE NEUTRA

CÓDIGO
56340



2 uds.



2 x 3,350 Kg



Congelado

Confezione
per cartonné ud.



Peso netto per
confezaione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free



0% zuccheri
aggiunti



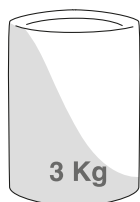
Variegati *Naturali*

Variegati *Naturali*

Los variegatos son cremas y mermeladas especiales para la decoración de los helados artesanos. En el mundo de la heladería artesana, variegar el helado permite darle un toque artístico y personalizado.



Variegati *Naturali*



VARIEGATO ALLA GIANDUIA

CÓDIGO 15049



1 ud.



1 x 3 Kg

VARIEGATO ALLA GIANDUIA CROCCANTE

CÓDIGO 15058



1 ud.



1 x 3 Kg

VARIEGATO CAFFÈ

CÓDIGO 15040



1 ud.



1 x 1 Kg

VARIEGATO CARAMELO BURRO SALATO

CÓDIGO 01234



1 ud.



1 x 1 Kg

VARIEGATO FRUTTI BOSCO

CÓDIGO 15087



1 ud.



1 x 1 Kg

VARIEGATO MANGO Y MARACUYÁ

CÓDIGO 15088



1 ud.



1 x 1 Kg

VARIEGATO FRAGOLA

CÓDIGO 15089



1 ud.



1 x 1 Kg

VARIEGATO PISTACCHIO

CÓDIGO 15081



1 ud.

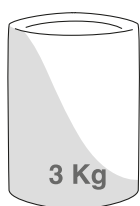


1 x 1 Kg

Paste *Pure*

PastePure

En nuestra fábrica elaboramos pastas puras de altísima calidad. Compramos en origen frutos secos de agricultura ecológica, los tostamos y los refinamos hasta convertirlos en ingredientes perfectos para elaborar el mejor helado.



PASTA DI PISTACCHIO BRONTE ORIGINE BIO



CÓDIGO 40102



2 uds.



2 x 3 Kg

PASTA DI PISTACCHIO



CÓDIGO 40104



2 uds.



2 x 3 Kg

PASTA DI MANDORLA MARCONA



CÓDIGO 40103



2 uds.



2 x 3 Kg

PASTA DI ARACHIDI



CÓDIGO 40105



2 uds.



2 x 3 Kg

PASTA DI NOCCIOLA TRILOBATA PIEMONTE



CÓDIGO 40101



2 uds.



2 x 3 Kg

Creme Spalmabili

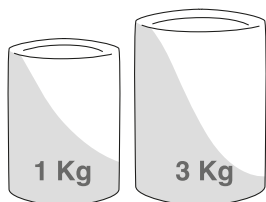
Crema Spalmabili

Nuestras cremas untadas son ideales para untar en pan, como relleno para crêpes, gaufres o postres.

Descubre nuestras cremas, todas sin gluten, y las variantes veganas y Bio.



Creme Spalmabili



CIOLA NOCCIOLA



CÓDIGO 40091



2 uds.



2 x 3 Kg



CÓDIGO 40036



1 ud.



1 x 1 Kg

CIOLA DARK



CÓDIGO 40092



1 ud.



1 x 1 Kg

CIOLA PISTACCHIO



CÓDIGO 40093



1 ud.



1 x 1 Kg

CREMA DI PISTACCHIO VEGANA



CÓDIGO 40045



1 ud.



1 x 1 Kg

PRALINÉ A LA NOCCIOLA



CÓDIGO 40106



2 uds.



2 x 3 Kg

Confezione
per cartoné ud.



Peso netto per
confezaione kg.



Temperatura di
conservazione



Modalità
di uso



Vegan



Gluten free

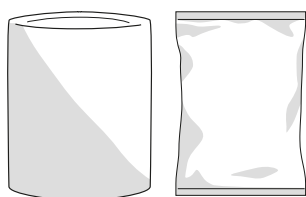


0% zuccheri
aggiunti



PreparatiMix

Con nuestros preparados para crêpes y/o gaufres, añadiendo solamente agua, se obtiene una masa estable, elástica y con un sabor muy natural.



PREPARATO PER CIOCCOLATA CALDA

CÓDIGO 01213



1 uds.



2 Kg



ambiente y seco

IMPASTO PER CREPES DOLCI "V2"

CÓDIGO 01243



7 uds.



7 x 2,140 Kg



ambiente y seco

IMPASTO PER GAUFRES "V2"

CÓDIGO 01244



7 uds.



7 x 2,485 Kg



ambiente y seco

IMPASTO PER COOKIES "CHOCO XIPS"

CÓDIGO 01259



2 uds.



3 Kg



congelación

IMPASTO PER GAUFRES IN POLVERE VEGANO

CÓDIGO 01286



7 uds.



7 x 1,735 Kg



ambiente y seco

IMPASTO PER COOKIES NEUTRA

CÓDIGO 01257



2 uds.



3 Kg



congelación

Confezione per cartoné ud.



Peso netto per confezaione kg.



Temperatura di conservazione



Vegan



Gluten free



0% zuccheri aggiunti





GELATI DINO GRUPPO · Sector Aeroclub, 9
17487 Empúriabrava (Girona)
Tel. +34 972 45 00 74 · Fax +34 972 45 24 40
info@gelatidino.com
www.compagnia gusto.com · www.gelatidinogruppo.com