EDIZIONE
2024

SE È IL MIGLIOR GELATO AL CIOCCOLATO C'È LA NOSTRA MANO

DI MAESTRIA E DI CIOCCOLATO.

AL CIBO DEGLI DÈI CI LEGA UNA STORIA D'AMORE LUNGHISSIMA. RIESCI A IMMAGINARE QUANTO CIOCCOLATO È PASSATO NEI LABORATORI PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI ITALIANI, DAL 1860 A OGGI? DA QUESTA PASSIONE E CONOSCENZA SMISURATE È NATA E CRESCIUTA, NEL TEMPO, UN'OFFERTA DI SEMILAVORATI PER GELATERIA A BASE DI CIOCCOLATI DI ALTISSIMA QUALITÀ: SFOGLIAMOLA INSIEME.

INDICE

IL CACAO
06-07

I MONORIGINE
08-09

IL GELATO
AL GUSTO
DI CIOCCOLATO
10-11

LE GIANDUIE
12-13

LE STRACCIATELLE
E RICOPERTURE
14-15

LE MORETTINE
GELATERIA
16-17

I VARIEGATI
AL CIOCCOLATO
18-19

LEGENDA

SECCHIELLO

SACCHETTO

SACCHETTO CACAO

BOTTIGLIA

KIT

GLUTEN FREE

SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI

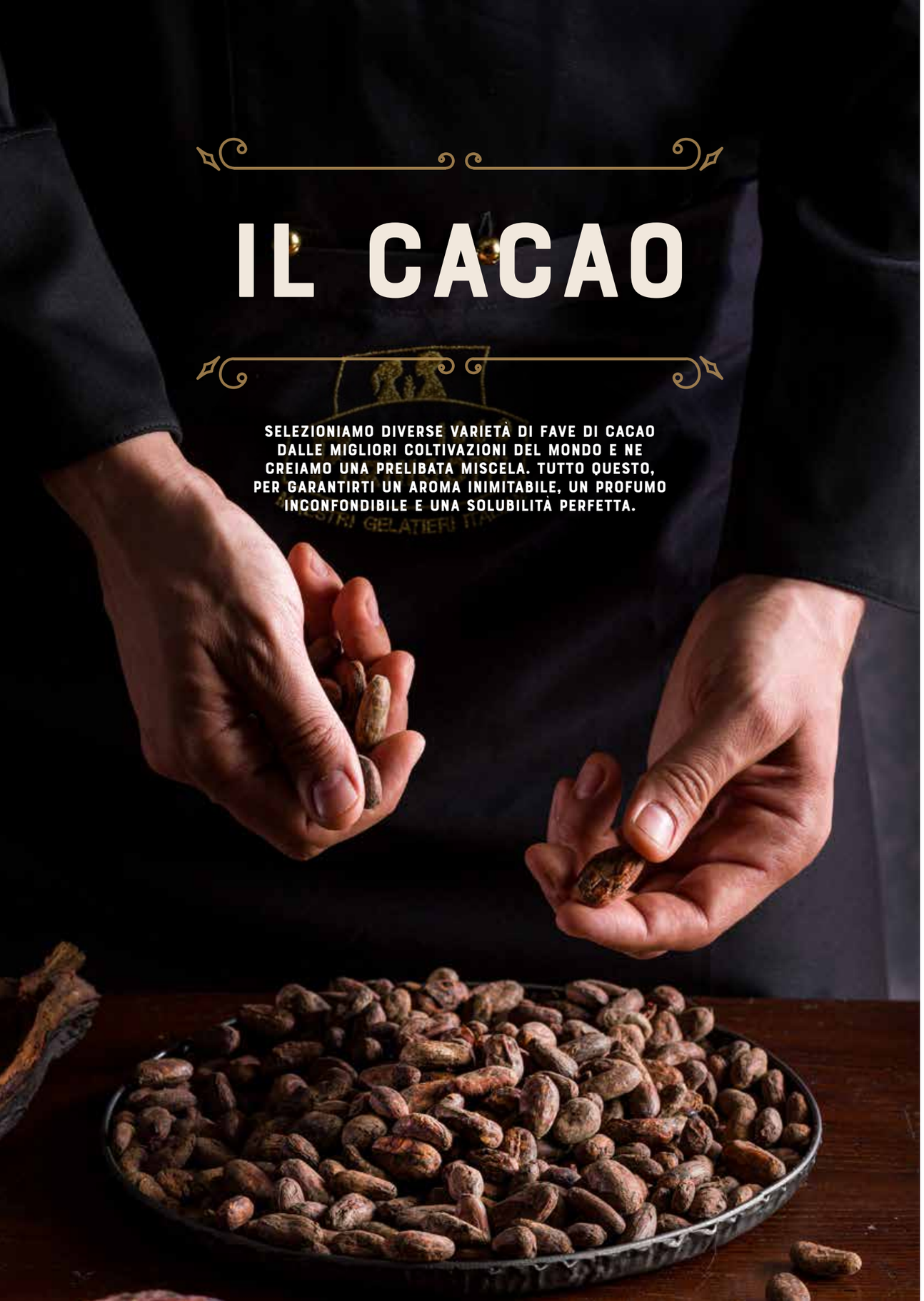
VEGAN

LATTE E DERIVATI

PRONTO ALL'USO

SENZA OLIO DI PALMA

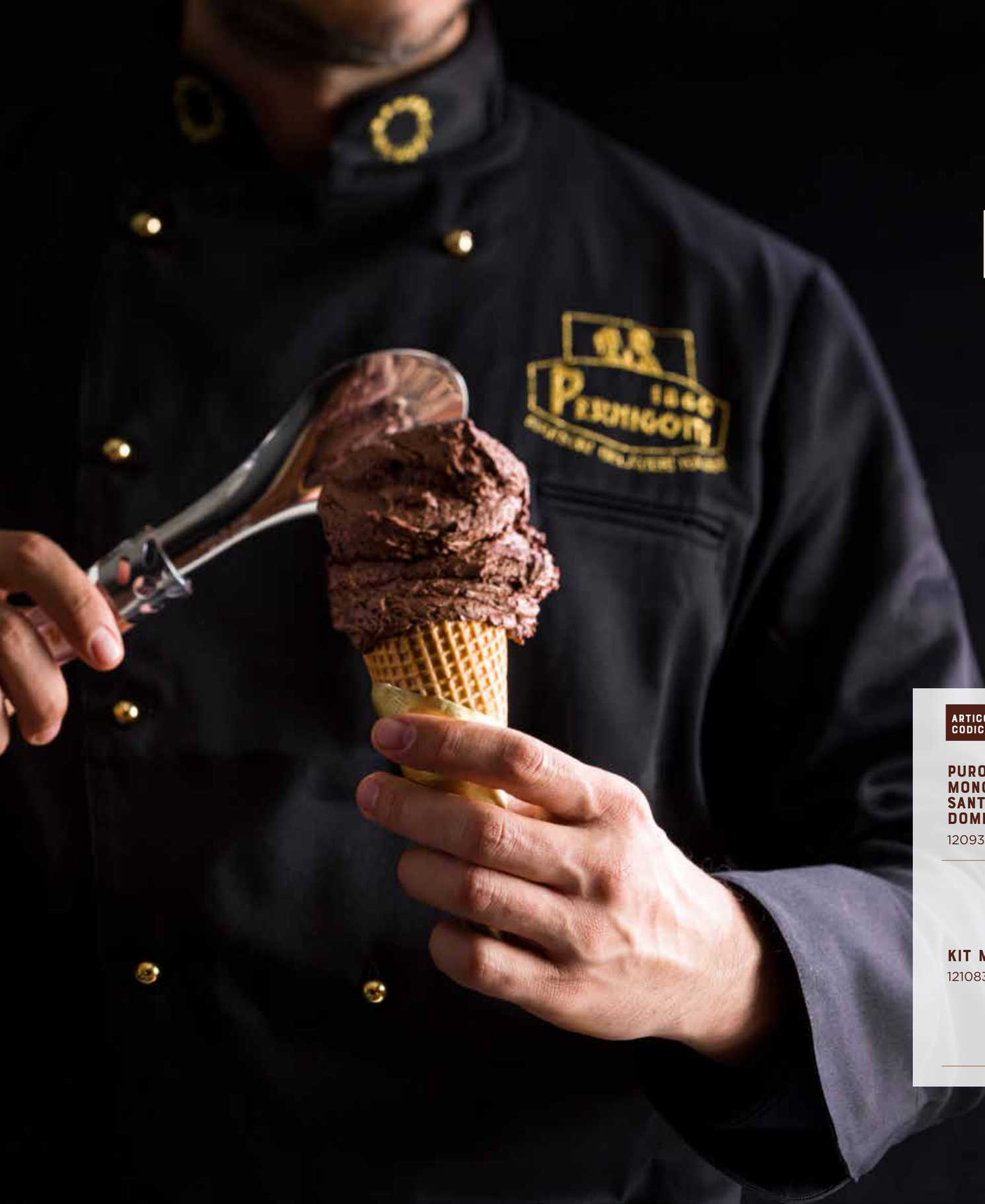
IL MIGLIOR
CIOCCOLATO,
IN TUTTE
LE SUE FORME.



IL CACAO

SELEZIONIAMO DIVERSE VARIETÀ DI FAVE DI CACAO DALLE MIGLIORI COLTIVAZIONI DEL MONDO E NE CREIAMO UNA PRELIBATA MISCELA. TUTTO QUESTO, PER GARANTIRTI UN AROMA INIMITABILE, UN PROFUMO INCONFONDIBILE E UNA SOLUBILITÀ PERFETTA.

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
IL CACAO AMARO 20/22 12090001A	Cacao perfettamente solubile dall'inconfondibile gusto e profumo vanigliato. Ottenuto da una miscela selezionata di più varietà.	60/80 g + 1 kg di miscela	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO AMARO 20/22 12090021A		60/80 g + 1 kg di miscela	1 sacco da 20 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO MAGRO 10/12 12090041A	Cacao magro ottenuto da una miscela selezionata di più varietà.	60/80 g + 1 kg di miscela	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO AMARO 20/22 GELATERIA 12090011A	Cacao perfettamente solubile, dall'inconfondibile gusto e profumo vanigliato ottenuto da una miscela selezionata di più varietà. Con aroma naturale al gusto di vaniglia.	60/80 g + 1 kg di miscela	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE
IL CACAO ZUCCHERATO 12090061A	Cacao perfettamente solubile con aggiunta di zucchero e aroma. Ideale per spolverare dolci e dessert.	Spolverare a piacere	6 sacchetti da 1 kg	GLUTEN FREE



I MONORIGINE

**DAGLI IDEATORI DEL CELEBRE SANTO DOMINGO,
UNA SELEZIONE METICOLOSA DEI CACAO PIÙ SOPRAFFINI,
DALLE MIGLIORI VARIETÀ DEL MONDO.
DALLE NOTE PUNGENTI, CORPOSE O AROMATICHE,
OGNUNO DI LORO È UN VIAGGIO IN LUOGHI LONTANISSIMI
E RACCONTA DI UN'ECCELLENZA AUTENTICA.**

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE		CARATTERISTICHE
PUROFONDENTE MONORIGINE SANTO DOMINGO 12093751A	Base con alto contenuto di cacao magro della Repubblica Dominicana. Senza l'aggiunta di latte, derivati e senza aggiunta di grassi vegetali.	1 sacchetto + 2,2 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,8 kg		GLUTEN FREE
KIT MODICA 12108375	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP", base completa senza derivati del latte aggiunti con all'interno granella grezza da "Cioccolato di Modica IGP" e Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100%.	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 1,8 kg + 2,5 l di acqua calda. Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100% 167 g per ogni vaschetta gelato.	PUROFONDENTE con granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 6 sacchetti da 1,8 kg + Granella grezza da "CIOCCOLATO DI MODICA IGP" 100% 1 sacchetto da 1 kg = 11,8 kg		GLUTEN FREE

IL GELATO AL GUSTO DI CIOCCOLATO

ABBIAMO SCELTO PER TE LE MIGLIORI MISCELE DI CACAO E INGREDIENTI PREGIATI, PER UN GELATO AL CIOCCOLATO DALLA QUALITÀ INDISCUTIBILE. DOPO TUTTO, C'È LA FIRMA DEI MAESTRI GELATIERI ITALIANI.

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
BASE GUSTO CIOCCOLATO 100 12091910	Nuova base cioccolato, con il nostro cacao e cioccolato in polvere. Gusto amabile per ottenere il più tradizione dei gelati al gusto di cioccolato. Semplice e facile da realizzare anche per chi è alle prime armi.	100 g prodotto + 250 g zucchero + 1 l latte. Preparazione a freddo.	6 sacchetti da 2 kg	GLUTEN FREE
BASE GRANCACAO 12091012A	Base completa ad alto contenuto di cacao. Per un gelato cremoso, perfettamente bilanciato e per una perfetta spatolabilità.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua calda	6 sacchetti da 1,8 kg	GLUTEN FREE
PUROFONDENTE FAST 12093781A	Base completa per il classico gelato al gusto di cioccolato fondente. Deciso e apprezzato dai consumatori.	1 sacchetto + 2,1 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,9 kg	GLUTEN FREE
PUROFONDENTE EXTRANERO 12093771A	Base completa per un sorbetto dal gusto intenso e pulito. Per un gelato al gusto di cioccolato dal colore nero, senza derivati del latte aggiunti.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,8 kg	GLUTEN FREE
PUROLATTE 12093026A	Base completa al gusto delicato di cioccolato al latte. Contenente il 40% di cioccolato al latte in polvere.	1 sacchetto + 2,5 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,75 kg	GLUTEN FREE
PUROBIANCO 12093761B	Base completa per un gelato caratterizzato dal gusto dolce e aromatico tipico del cioccolato bianco. Contiene il 43% di cioccolato bianco in polvere.	1 sacchetto + 2,4 l di acqua bollente	8 sacchetti da 1,6 kg	GLUTEN FREE
PUROFONDENTE ZERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI 12108328	Base completa, senza derivati del latte aggiunti. Senza zuccheri aggiunti*.	1,8 kg di prodotto + 2,4 l di acqua	8 buste da 1,8 kg	GLUTEN FREE
KIT GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE 12093801	Il primo semilavorato uscito sul mercato nel 2003 destinato alla produzione di gelati al cioccolato fondente. Per un gelato con cioccolato fondente, senza latte e derivati e senza grassi estranei al burro di cacao, ottenuto direttamente dalla stecca di cioccolato.	1,5 kg di prodotto + 1 kg di Copertura Extra Bitter + 2,3 l di acqua + 300 g di cacao + 100 g di zucchero + 50 g di destrosio. Per una ricetta più ricca: 1,5 kg di prodotto + 1 kg di Copertura Extra Bitter + 2,3 l di acqua + 500 g di cacao + 160 g di zucchero + 120 g di destrosio	6 vasi di Base Gelagel x 1,5 kg + 6 sacchetti di Copertura Extra Bitter x 1 kg	GLUTEN FREE

* Contiene naturalmente zuccheri.

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **PASTA GIANDUIA DI ARACHIDE** 12092291	Pasta al gusto di gianduia all'arachide che riporta alla mente le iconiche e le più golose barrette che hanno fatto la storia.	100 - 200 g prodotto + 1 Kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE
NOVITÀ **PASTA GIANDUIA DI PISTACCHIO** 12092311	Pasta al gusto di gianduia al pistacchio: con il 50% da pistacchio di qualità e dal nostro cacao, impreziosita da un tocco di sale.	100 - 200 g prodotto + 1 Kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIANDUIA DELLA TRADIZIONE 12092271	Una nuova pasta ad alto dosaggio con alta percentuale di pasta di nocciole e il nostro miglior cacao.	250-300 g + 1 kg di base bianca	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIANDUIA 12092161A	La classica pasta gianduia con nocciole, zucchero e cacao.	100 g + 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIANDUIA AMARA 12092231B	La classica pasta gianduia con nocciole e cacao. Senza zuccheri aggiunti*.	100 g + 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIANDUIA FLUIDA 12092171A	La classica pasta gianduia ottenuta da una miscela di nocciole, zucchero e cacao con aggiunta di grassi vegetali per semplificare la lavorazione.	100 g + 1 kg di miscela	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
PASTA CREMA GIANDUIOTTO 12093515	Pasta Gianduia con nocciole 53,3% e cacao magro in polvere 16,5%. Solo con "Nocciola Piemonte IGP" delle Langhe.	100-150 g di prodotto + 1 kg di miscela	2 latte da 4 kg	GLUTEN FREE
PASTA GIOIA MIA 12092241B	Crema gianduia con nocciole intere.	100 g + 1 kg di miscela	2 secchielli da 4,5 kg	GLUTEN FREE
PASTA CIOCCOLATO BIANCO 12092051A	Pasta aromatizzante con il 20% di cioccolato bianco.	70 g + 1 kg di miscela	2 secchielli da 2,5 kg	GLUTEN FREE
FARCITURA GUSTO CIOCCOBITTER 12092203A	Pasta al gusto di cacao magro per la preparazione di gelato al gusto di cioccolato e per infinite creazioni di pasticceria. Per un gusto intenso e caratteristico.	100/150 g prodotto + 200/250 g acqua bollente + 100 g zucchero + 50 g cacao + 1 Kg miscela	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE

* Contiene naturalmente zuccheri.

LE GIANDUIE

IL FELICE CONNUBIO TRA CACAO E NOCCIOLE CHE HA FATTO SOGNARE GENERAZIONI DI GOLOSI PROMETTE LUSSURIA ANCHE IN VERSIONE GELATO. GARANTIAMO NOI SULLA QUALITÀ: DI NOCCIOLE E CACAO SIAMO VERI SPECIALISTI.

LE STRACCIATELLE E RICOPERTURE

UN VELO CROCCANTE E SFIZIOSO AVVOLGE LE TUE CREAZIONI DI GELATERIA E CONFONDE I SENSI. SCOPRI I NOSTRI PRODOTTI STUDIATI PER CREARE L'INTRAMONTABILE GUSTO STRACCIATELLA O PER RICOPRIRE GELATI IN CONO E SU STECCO.

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **STRACCIATELLA FONDENTE CON CRISTALLI ALLA MENTA** 12093230	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente impreziosita dall'aggiunta di cristalli di menta.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	
NOVITÀ **STRACCIATELLA BIANCA CON COCCO E MANGO** 12093232	Stracciatella bianca con inclusioni di cocco roasted e mango liofilizzato, perfetta per abbinamenti dal gusto esotico.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA PISTACCHIO CRISTALLI SALATI 12093227	Stracciatella fluida con pistacchio impreziosita dall'aggiunta di cristalli di zucchero salati, ben visibili nel prodotto finito.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA FONDENTE CRISTALLI SALATI 12093229	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente impreziosita dall'aggiunta di cristalli di zucchero salati, ben visibili nel prodotto finito.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA RINASCIMENTO 12093226	Stracciatella al gusto di cioccolato bianco con cristalli di zucchero al lampone.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,7 kg	
STRACCIATELLA IN BOTTIGLIA 12093228	Stracciatella al gusto intenso di cioccolato fondente in una pratica bottiglia. Ideale per creare il gusto stracciatella.	Secondo usi e preferenze	6 bottiglie da 0,85 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA GOLD 12093225A	Stracciatella al gusto di cioccolato bianco al caramello. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie. Trasforma ogni creazione in un lusso quotidiano.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA FLUIDA 12093061B	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato. Con emulsionanti per evitare la separazione del prodotto in superficie.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 kg	GLUTEN FREE
STRACCIATELLA 12093221A	Garantisce straordinaria solubilità, si fonde rapidamente in bocca con il gelato e sprigiona un aroma intenso di cioccolato.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE
RICOPERTURA PINGUINI CLASSICA 12093141B	Ricopertura fluida per produrre "pinguini" e gelati in stecco, in maniera rapida e uniforme. Con intenso sapore di cioccolato.	Secondo usi e preferenze	4 secchielli da 2,7 kg	GLUTEN FREE
RICOPERTURA PINGUINI CLASSICA 12093181		Secondo usi e preferenze	1 secchiello da 10 kg	GLUTEN FREE
RICOPERTURA PINGUINI BIANCA 12093020	Ricopertura fluida per produrre "pinguini" e gelati in stecco, in maniera rapida e uniforme.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 2,5 kg	GLUTEN FREE

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **MORETTINA SNACK** 12093060	Crema spalmabile al gianduia arricchita da mini-grissini gluten free che regalano una cremosità e una croccantezza irresistibile.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE
NOVITÀ **MORETTINA PEPITA D'ORO** 12093067	Crema spalmabile al gusto di cioccolato al latte e caramello con il 20% di nocciole tostate intere e aggiunte calde che la rendono extra croccante, dal colore oro.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA PEPITA BIANCA 12093056	Crema spalmabile al gusto Bacio Bianco, con il 20% di nocciole tostate, aggiunte calde, che la rendono extra croccante.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA PEPITA 12093050	Crema spalmabile al gusto gianduia con il 20% di croccanti nocciole intere tostate inserite calde. La crema spalmabile che nasconde un tesoro.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA BIANCA 12093034A	Il delicato gusto del cioccolato bianco in una sofisticata crema spalmabile.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA CARAMELLO 12093046	Golosa crema spalmabile con tutta la dolcezza del caramello.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA CHIARA 12093029A	La morbida crema spalmabile al gusto di nocciole e mandorle.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA CLASSIC 12093027A	La morbida crema spalmabile al gusto di nocciole e cacao.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA MANDORLA PROFUMO DI SICILIA 12093048	Crema alla Mandorla tostata con aroma agrumato di arancia e cannella.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA NOCCIOLA 12093044	Crema spalmabile con gustosa pasta di nocciole.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA PISTACCHIO 12093045	Crema spalmabile con pasta di pistacchi selezionati.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
MORETTINA SANTO DOMINGO 12093047	Crema fondente con cacao magro e massa di cacao della Repubblica Dominicana.	Variegare a seconda della golosità.	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE

LE MORETTINE GELATERIA

LE MORETTINE SONO LE CREME SPALMABILI MORBIDE E CORPOSE DAI MILLE UTILIZZI, NATE DALLA NOSTRA MAESTRIA NELLA LAVORAZIONE DEL CACAO. PERFETTE ANCHE TAL QUALI, IN VASCHETTA, STRATIFICATE NEI CREMINI O MANTECATE, RIVOLUZIONANO LA VARIEGATURA DEL GELATO ARTIGIANALE E RINNOVANO I CLASSICI STANDARD DI GUSTO ANCHE GRAZIE A MORETTINA PEPITA, LA CREMA SPALMABILE CON IL 20% DI NOCCIOLE INTERE TOSTATE, INSERITE ANCORA CALDE. UN TESORO DA GUSTARE.

I VARIEGATI AL CIOCCOLATO

CHI PENSA AI VARIEGATI AL CIOCCOLATO COME A UNA DECORAZIONE GOLOSA NON HA MAI ASSAGGIATO I NOSTRI. LISCI O CON INCLUSIONI CROCCANTI, ARRICCHISCONO IL TUO GELATO ARTIGIANALE PORTANDOLO AD UN ALTRO LIVELLO DI PIACERE.

ARTICOLO CODICE PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
NOVITÀ **VARIEGATO LATTE & BROWNIE** 12098751	Variegato al gusto di crema di latte impreziosito da tanti golosi brownie al cacao.	Per variegare: tal quale Per il gelato: 100 g prodotto + 1 kg base bianca oppure per un gelato più ricco 1 kg prodotto + 1 l latte intero bollente	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE
NOVITÀ **VARIEGATO COCCOBELLO** 12098750	Variegato che unisce il gusto del cioccolato al latte con la freschezza del cocco rapè, consistenza cremosa e vellutata, con pezzettini di cocco che si sciolgono piacevolmente in bocca.	Come insaporente: 80-100 g + 1 kg base bianca Come variegato: a piacere	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE
VARIEGATO AL GUSTO CIOCCOLATO AL LATTE 12093066B	Pasta per variegare al gusto di cioccolato al latte. Da utilizzare tale e quale o con aggiunta di inclusioni (granelle o altro).	Variegare a piacere	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE
VARIEGATO GOLOSELLA 12093251B	Variegato al gusto di nocciole e cacao.	Variegare a piacere	2 secchielli da 6 kg	GLUTEN FREE
VARIEGATO CROCCHI 12098731B	Pasta per variegare, arricchita con granella di nocciole pralinate per enfatizzare l'effetto croccante.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE
VARIEGATO GUSTO CIOCCOCROK 12093641C	Pasta per variegare con cereali croccanti (mix di riso estruso e tostato) immersi in una morbida e densa pasta al gusto di cacao e nocciole. Ideale per variegare gelati e dessert.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE
VARIEGATO FROLLINO AL CACAO 12093504A	Pasta per variegare con granella di biscotti frollini al cacao (25%) al gusto di nocciola e cacao. Ideale abbinamento con la crema frollino e i gelati al gusto di cioccolato.	Variegare a piacere	2 secchielli da 5,5 kg	

18900839

www.pernigottigelatieri.com