DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
GELAGEL
FRUTTA
NOVITÀ 2024

GELAGEL

LA RIVOLUZIONE NATURALE DELLA FRUTTA

Pernigotti ha un'unica grande missione, quella di portare le **materie prime più pregiate** in tutte le gelaterie artigianali.

Ma questa volta i Maestri Gelatieri Italiani sono andati oltre il mondo delle creme e del cioccolato, per offrirti le eccellenze della frutta da trasformare nel miglior gelato possibile.

Nasce così **Gelagel Frutta**, la linea premium di puree per il gelato artigianale realizzata con un innovativo metodo di lavorazione in grado di preservare la freschezza e le proprietà organolettiche del frutto.

La soluzione pratica e rivoluzionaria che si differenzia per **la più alta percentuale di materia prima,** la naturalità e l'**origine certificata** della frutta, che viene coltivata e raccolta nei luoghi in cui il prodotto riesce ad avere la miglior maturazione e il miglior profilo aromatico, per un risultato di altissimo livello.

Gelagel Frutta, per scoprire l'autentico piacere della frutta.

GELAGEL, LA FRUTTA DEL GELATIERE.

Gelagel Frutta è il nuovo e prezioso alleato al fianco di ogni artigiano.

Gelagel Frutta è la bontà della frutta fresca senza le problematiche legate alla lavorazione e alla garanzia qualitativa: altissima percentuale di frutta in pezzi e in purea, materie prime certificate e zucchero di canna, senza derivati del latte, senza olio di palma e senza glutine. Una ricetta semplice e **vegana** studiata per realizzare il più buon sorbetto all'italiana.

Prodotti già bilanciati e pronti all'uso per garantire le migliori performance di struttura e tenuta in vetrina. Gelagel Frutta è confezionato in **secchiello monodose** per offrire il massimo della funzionalità, in modo da evitare pesate e sprechi di prodotto, basterà aggiungere dell'acqua a freddo e si otterrà una vaschetta di gelato alla frutta dal gusto superiore.

Nove gusti classici e di tendenza dalla resa eccezionale e dall'elevata versatilità per dare il loro meglio in **infinite applicazioni**: oltre a ricchi sorbetti, Gelagel Frutta è perfetto per altre proposte fresche e dissetanti come **granite siciliane**, **ghiaccioli** e **frullati** ed è in grado di stupire anche in pasticceria come ingrediente di **semifreddi** e **glasse**.

Gelagel Frutta, la scelta intelligente del gelatiere.

LEGENDA

GLUTEN FREE | SENZA LATTE E DERIVATI | VEGAN

NOVITÀ

GELAGEL FRUTTI ROSSI

Un'esplosione di dolce freschezza fa da cornice al nuovo Gelagel, uno strepitoso mix di ciliegie, fragole, lamponi e melagrana. Colore rosso intenso e attraente per una deliziosa combinazione di gusti intensi e freschi dal leggero tocco acidulo. Profumato e cremoso davvero unico.

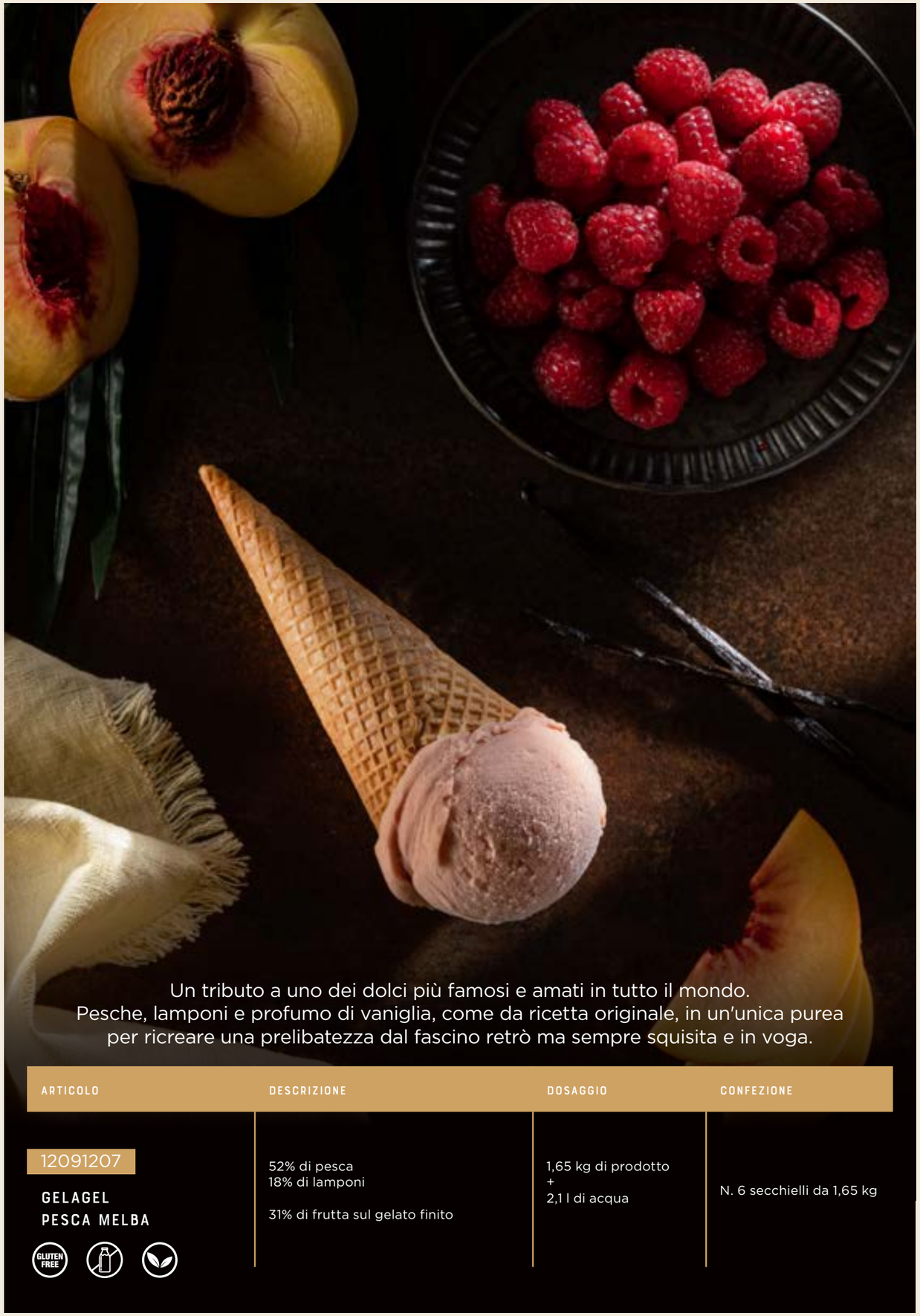
ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091209 GELAGEL FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE	Alta percentuale di frutti rossi: polpa di ciliegie, purea di fragola e lampone e succo di melagrana.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL TROPICAL PASSION

Un mix di mango, guava, ananas e frutto della passione con i suoi inconfondibili semi croccanti. Un inno all'estate e al buonumore racchiusi in una purea di esotica freschezza. Profumato, cremoso e rinfrescante.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091206 GELAGEL TROPICAL PASSION GLUTEN FREE	23% di mango 21% di guava rosa 16% di maracuja 11% di ananas 31% di frutta sul gelato finito	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL PESCA MELBA

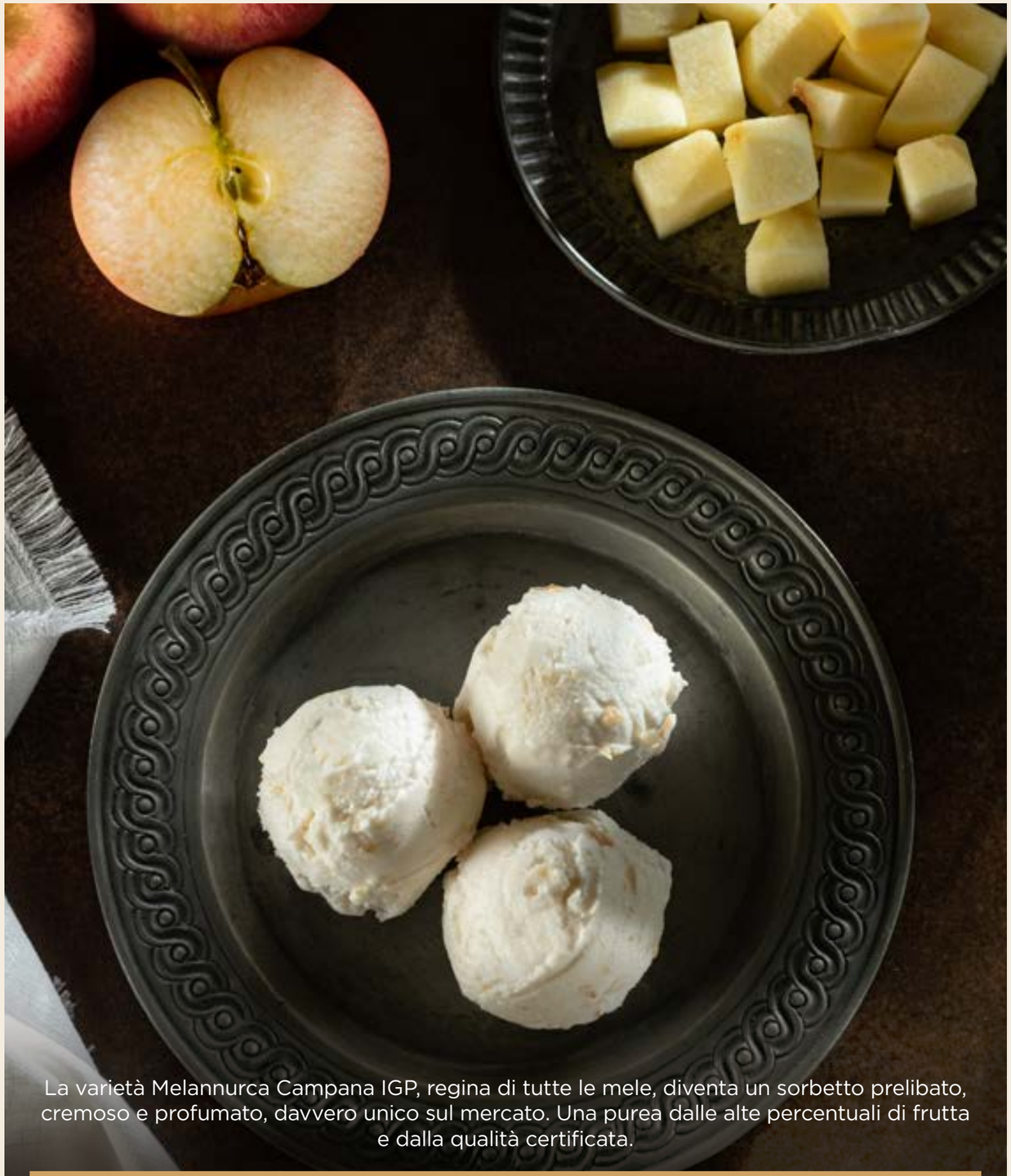


Un tributo a uno dei dolci più famosi e amati in tutto il mondo.
Pesche, lamponi e profumo di vaniglia, come da ricetta originale, in un'unica purea per ricreare una prelibatezza dal fascino retrò ma sempre squisita e in voga.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091207 GELAGEL PESCA MELBA GLUTEN FREE	52% di pesca 18% di lamponi 31% di frutta sul gelato finito	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL "MELANNURCA CAMPANA IGP"

CAMPANIA



La varietà Melannurca Campana IGP, regina di tutte le mele, diventa un sorbetto prelibato, cremoso e profumato, davvero unico sul mercato. Una purea dalle alte percentuali di frutta e dalla qualità certificata.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091208 GELAGEL "MELANNURCA CAMPANA IGP" GLUTEN FREE	48% di Melannurca Campana IGP in pezzi 21% di frutta sul gelato finito	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL COCCO

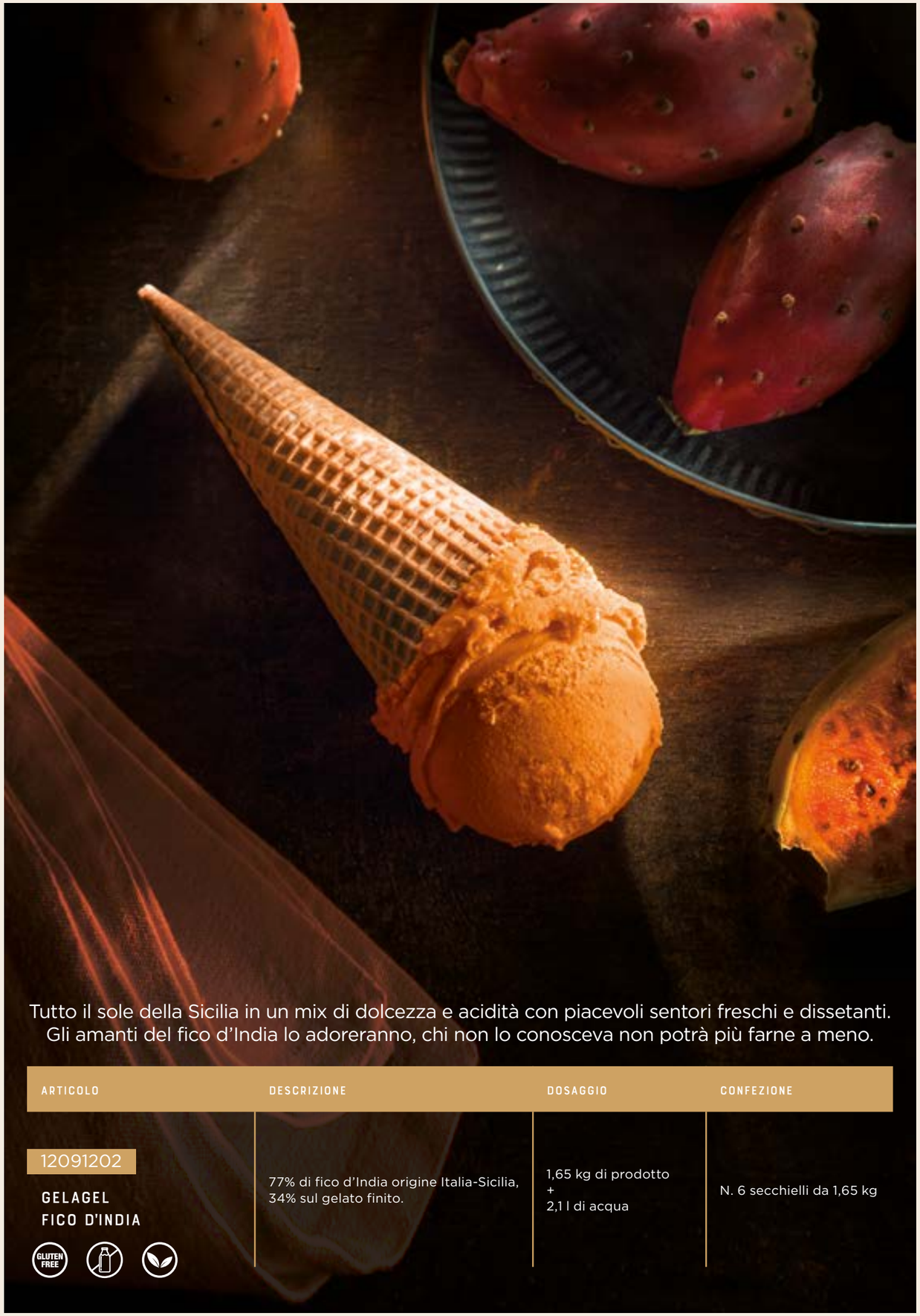
INDONESIA

Con crema di cocco e cocco rapè, consente di realizzare un sorbetto di cocco senza derivati del latte ma con tutto il gusto e la cremosità di un frutto che non conosce stagionalità.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091201 GELAGEL COCCO GLUTEN FREE	59% di cocco origine Indonesia, 29% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 1,65 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL FICO D'INDIA

SICILIA



Tutto il sole della Sicilia in un mix di dolcezza e acidità con piacevoli sentori freschi e dissetanti. Gli amanti del fico d'India lo adoreranno, chi non lo conosceva non potrà più farne a meno.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091202 GELAGEL FICO D'INDIA GLUTEN FREE	77% di fico d'India origine Italia-Sicilia, 34% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL FRAGOLA

ITALIA

Il frutto più amato in gelateria in una soluzione dalla dolcezza unica e dal gusto autentico. Stupirà anche i più esigenti.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091200 GELAGEL FRAGOLA GLUTEN FREE	74% di fragola origine Italia, 32% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua Per sfruttare le fragole di stagione: 1,65 kg di prodotto + 1,5 l di acqua + 1 kg di fragole	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL LIME

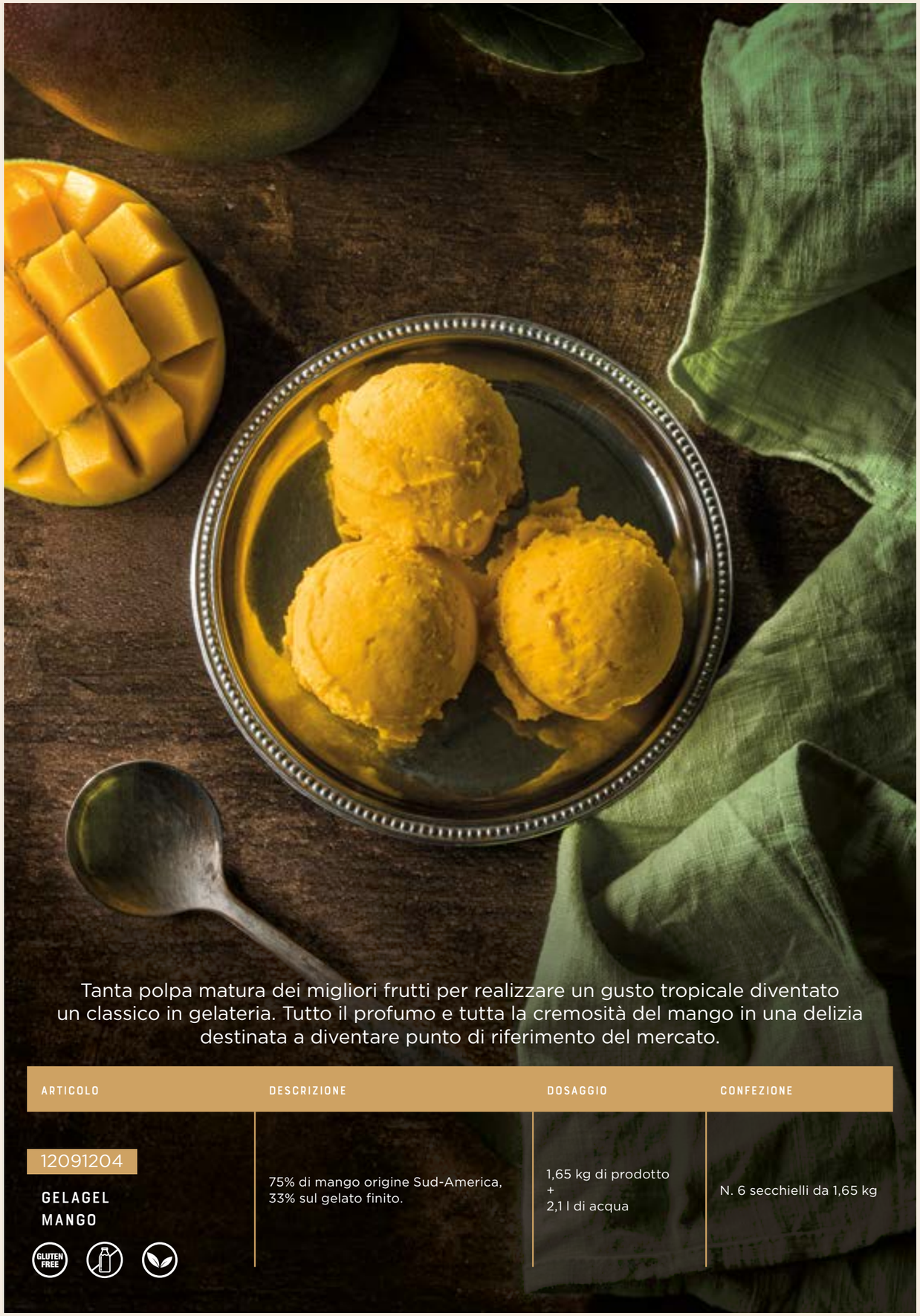
SUD-AMERICA

Pura innovazione. Il primo agrume in una soluzione ad alto dosaggio e pronta all'uso. Tutto il gusto del lime in un sorbetto dissetante e sfizioso con apprezzate e ricercate note aspre e acidule.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091205 GELAGEL LIME GLUTEN FREE	24% di lime origine Sud-America, 11% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL MANGO

SUD AMERICA



Tanta polpa matura dei migliori frutti per realizzare un gusto tropicale diventato un classico in gelateria. Tutto il profumo e tutta la cremosità del mango in una delizia destinata a diventare punto di riferimento del mercato.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091204 GELAGEL MANGO GLUTEN FREE	75% di mango origine Sud-America, 33% sul gelato finito.	1,65 kg di prodotto + 2,1 l di acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

GELAGEL PERA

ITALIA

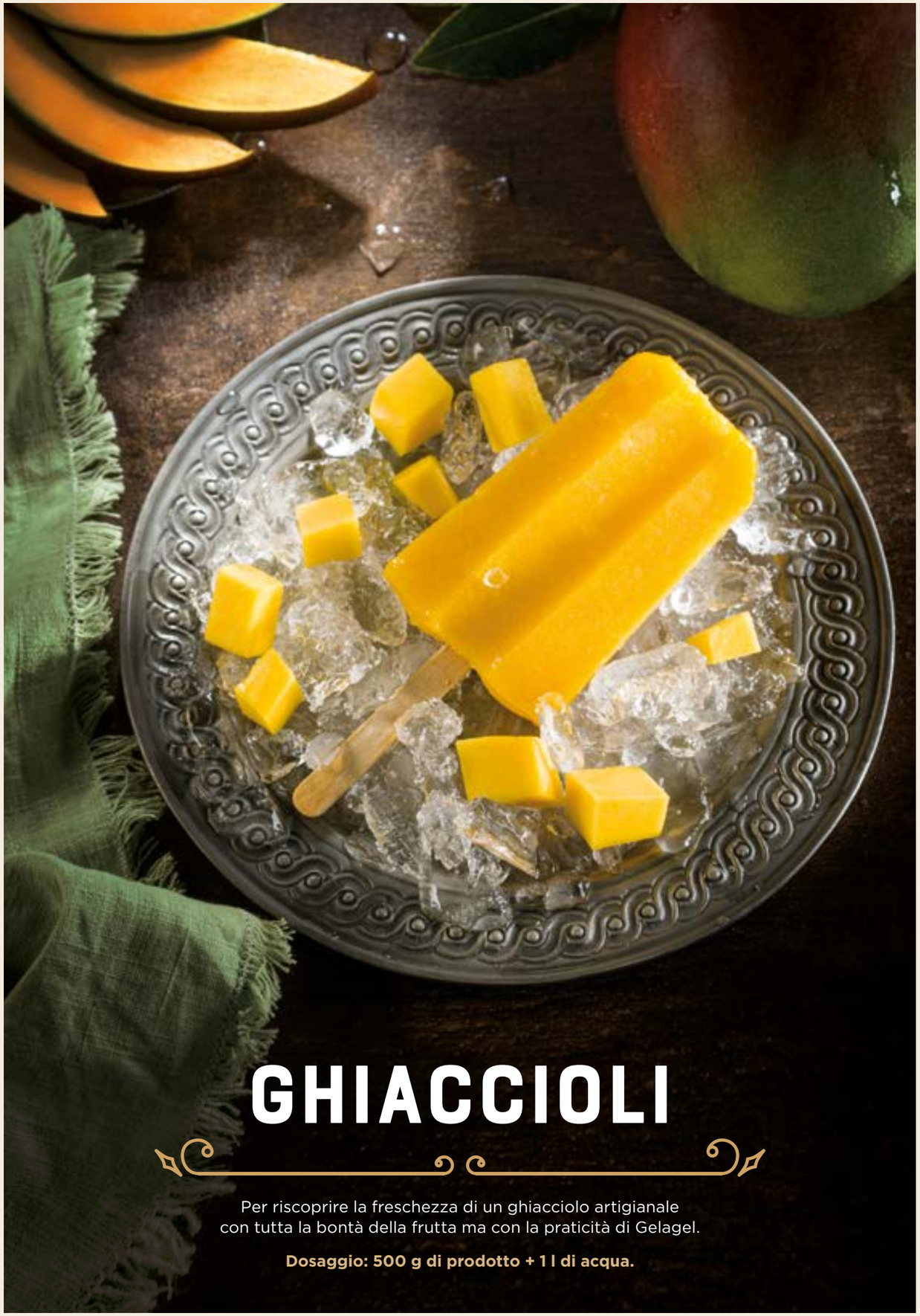
La pera non sempre si trova in gelateria perché difficile da lavorare, da trovare della giusta maturazione e per la sua rapida ossidazione. Oggi hai a tua disposizione un prodotto perfetto per riscoprire la semplice dolcezza e la naturale setosità di questo frutto.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
12091203 GELAGEL PERA GLUTEN FREE	71% di pera origine Italia, 31% sul gelato finito.	1,65 kg prodotto + 2,1 l acqua	N. 6 secchielli da 1,65 kg

NOVITÀ APPLICAZIONI

GHIACCIOLO FRUTTI ROSSI

FRULLATO FRUTTI ROSSI



GHIACCIOLI

Per riscoprire la freschezza di un ghiacciolo artigianale
con tutta la bontà della frutta ma con la praticità di Gelagel.

Dosaggio: 500 g di prodotto + 1 l di acqua.

FRULLATI

Tutto il meglio della frutta
per preparare bevande fantasiose e di tendenza.

Dosaggio: 90 g di prodotto + 50 g di acqua (oppure 100 g di latte) + 150 g di ghiaccio.

SEMIFREDDI

Tutta la bontà e versatilità della frutta per aromatizzare mousse, semifreddi e tutte le creazioni di pasticceria artigianale, in tutte le sue idee e forme sia negative che positive.

Dosaggio: 500 g di prodotto + 500 g di panna.

GLASSE

Le referenze Gelagel Frutta si possono utilizzare anche per glassare dessert e torte moderne. Sono capaci di donare un'esperienza sensoriale unica: profumo, colore e finalmente sapore in glasse belle e dal gusto eccezionale grazie alla loro quantità di frutta.

Dosaggio: 300 g di prodotto + 700 g di Specchioneutra.

18900837
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
GIRA E SCOPRI LA RIVOLUZIONE
DEL GELATO ALLA FRUTTA
www.pernigottigelatieri.com