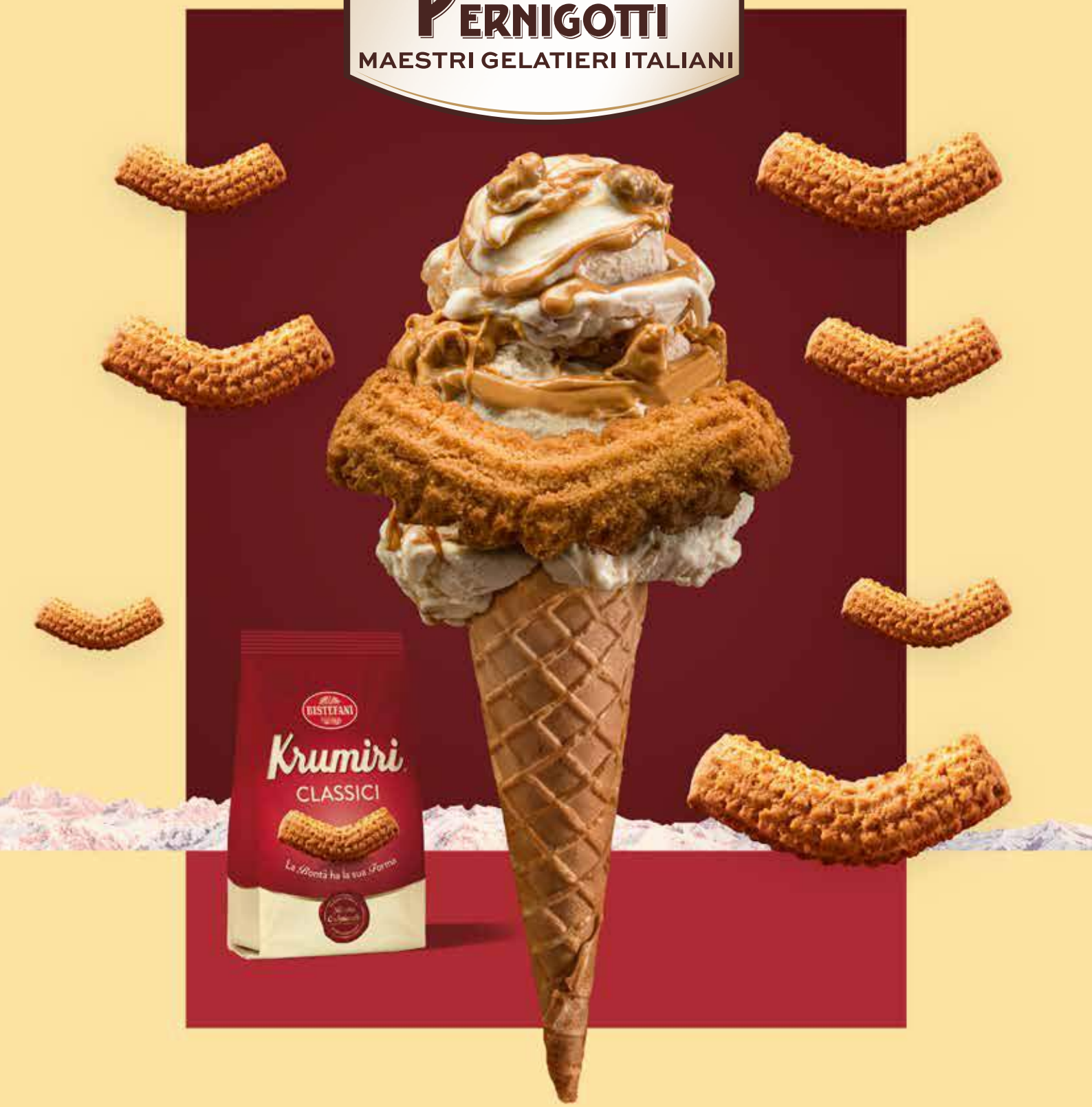
PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI



I GELATI CON I BAFFI

NOVITÀ 2024

PERNIGOTTI
DAL 1860
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

LA PASSIONE RENDE MAESTRI

C'è un solo ingrediente che non può mai mancare all'interno dei nostri laboratori ed è l'amore per quello che facciamo. Una passione che dal 1860 guida le mani e il cuore dei Maestri Gelatieri Italiani di Pernigotti e che ci permette, da sempre, di creare ricette innovative e di qualità in grado di esaltare e personalizzare la tua vetrina.

INDICE

4
LE SPECIALITÀ PIEMONTESI
Kit Krumiri-Bistefani
Kit Bonet
Variegato Nougatine

10
IL CIOCCOLATO DEL GELATIERE
Stracciatella Fondente con Cristalli alla Menta
Stracciatella Bianca con Cocco e Mango

14
LE GIANDUIE SBAGLIATE
Pasta Gianduia di Pistacchio
Pasta Gianduia di Arachide

18
PESTI STRACCIATI
Stracciata di Nocciola Tostata Salata
Stracciata di Pistacchio Tostato Salato

22
MORETTINE
Morettina Pepita D'oro
Morettina Snack

26
I VARIEGOTTI
Variegato Zabaione Imperatore
Variegato Amore Anacardo
Variegato Torrone Rustico Pistacchio
Variegato Coccobello

32
PROFUMI D'ITALIA
Kit Profumo di Sardegna

36
KIDS
Variegato Latte & Brownie

38
GELAGEL
Gelagel Frutti Rossi

LEGENDA

- GLUTEN FREE
- SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI
- SENZA OLIO DI PALMA
- VEGAN
- LATTE E DERIVATI

LE SPECIALITÀ PIEMONTESI

Il Piemonte custodisce una storia di grande importanza, che appartiene anche a noi. È proprio in questa splendida regione che il nostro talento si è coltivato e sviluppato insieme all'esperienza accumulata nel corso degli anni. Qui siamo nati e qui è iniziato il nostro entusiasmante viaggio, un'avventura che ci ha permesso di realizzare nel corso del tempo gusti gelato unici e pregiati. Per rendere omaggio a questa meravigliosa terra, abbiamo deciso di creare "**Le Specialità Piemontesi**", una serie di ricette uniche che celebrano i profumi, le tradizioni e i sapori più iconici della tradizione.

Prova le novità: **Kit Krumiri-Bistefani**, il **Variegato Nougatine** e il **Kit Bonet**.

KIT KRUMIRI-BISTEFANI

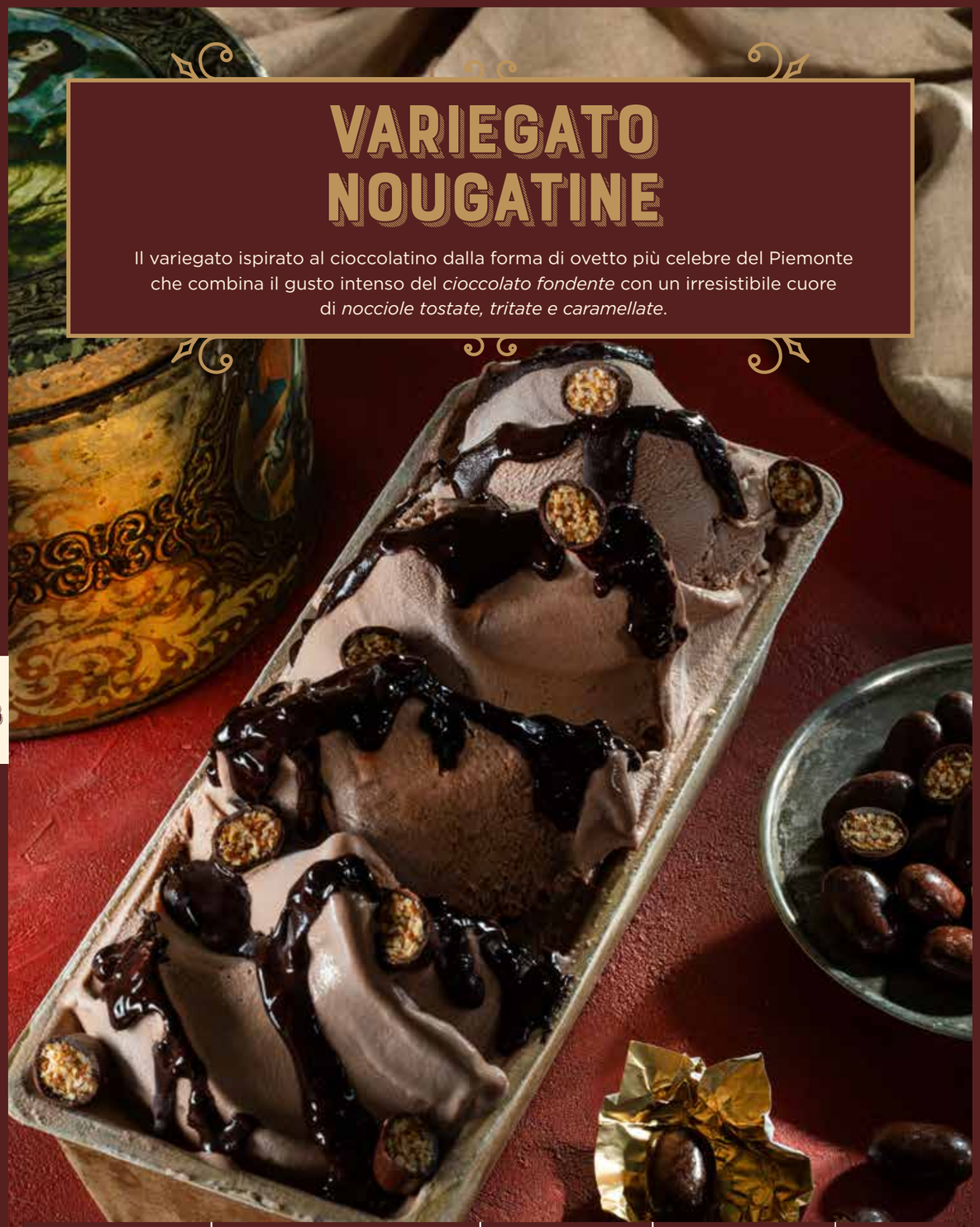
I *Krumiri*, i biscotti a baffo iconici che hanno fatto la storia della pasticceria piemontese, diventano i protagonisti del nuovo **Kit Krumiri-Bistefani**. I distintivi baffi a manubrio del sovrano Vittorio Emanuele II hanno ispirato la forma curva e unica dei biscotti, rendendoli facilmente riconoscibili e dall'aspetto semplice ed elegante.
Dalla collaborazione tra Bistefani e i Maestri Gelatieri Italiani nasce un gusto che unisce la fragrante bontà, l'avvolgente dolcezza e l'irresistibile croccantezza alla loro iconica forma a baffo: ingredienti di qualità selezionati con cura per un'eccellenza tutta italiana.
Un'esperienza gustativa che merita di leccarsi i baffi.

Krumiri BISTEFANI

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT KRUMIRI-BISTEFANI 12108412	**Variegato Krumiri:** crema spalmabile al gusto di frolla e burro con il 20% di granella di biscotti Krumiri Bistefani. **Biscotti Krumiri:** biscotti interi italiani, dal gusto delicato e friabile, simbolo di Bistefani.	**Variegato Krumiri:** **Per il gelato:** 90 g prodotto + 1 kg base bianca **Per variegare**: a piacere **Biscotti Krumiri:** decorare a piacere	**Variegato Krumiri:** 2 secchielli da 5,5 kg **Biscotti Krumiri** 3 buste da 290 g = 11,87 kg	

VARIEGATO NOUGATINE

Il variegato ispirato al cioccolatino dalla forma di ovetto più celebre del Piemonte che combina il gusto intenso del *cioccolato fondente* con un irresistibile cuore di *nocciole tostate, tritate e caramellate*.



ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO NOUGATINE 12098740	Variegato cremoso e croccante al gusto di cioccolato fondente, arricchito dal 30% di un gustoso croccantino di nocciole.	Variegare a piacere a seconda della golosità	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE

KIT BONET

Dalla tradizione più genuina arriva il **Kit Bonet**, una creazione che trae origine da uno dei più celebri dolci al cucchiaio piemontesi. L'intensità del *cacao* più pregiato, aromatizzato al *rhum*, si fonde con deliziosi *amaretti* croccanti e un'esaltante salsa al *caramello*.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT BONET 12108410	**Variegato Bonet:** Prelibato variegato al cacao, impreziosito dalle delicate note alcoliche del rhum e dall'inclusione di croccanti amaretti. **Topping al caramello:** salsa golosa al caramello	**Variegato Bonet:** 150 g prodotto + 1 kg base bianca **Topping al caramello:** secondo usi e preferenze	**Variegato Bonet:** 1 secchiello da 5,7 kg **Topping al caramello:** 1 bottiglia da 1 kg = 6,7 kg	

IL CIOCCOLATO DEL GELATIERE

Sperimentare, rinnovare e inventare sono gli ingredienti alla base della nostra inesauribile passione per il mondo del "**Cioccolato"**, un amore eterno che ci ha spinto a dare vita a due nuove stracciatelle mai viste prima. Arricchisci ogni tua proposta con le nuove Stracciatelle: usale per decorare il tuo gelato, aggiungile come goloso tocco finale all'interno della punta del cono oppure offrile in purezza come preziose scaglie ai tuoi clienti.

Scopri la linea delle Stracciatelle con inclusioni: **Fondente Cristalli Salati**, **Pistacchio Cristalli Salati** e **Rinascimento**.

STRACCIATELLA FONDENTE CON CRISTALLI ALLA MENTA

Il gusto deciso del *cioccolato fondente* abbinato alla freschezza della *menta* per un'esplosione di gusto che conquista i sensi e regala un momento di piacere intenso e indulgente. I *cristalli di menta* si sciolgono delicatamente in bocca, offrendo una sensazione rinfrescante che si combina perfettamente con la ricchezza e l'intensità del gusto del *cioccolato.*

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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	

STRACCIATELLA BIANCA CON COCCO E MANGO

Un vero e proprio concentrato di freschezza e gusto estivo. La raffinata dolcezza del gusto del *cioccolato bianco* si fonde con la croccantezza del *cocco* e con il profumo tropicale del *mango* creando un prelibato equilibrio di sapori esotici.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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

LE GIANDUIE SBAGLIATE

Il gianduia è la più alta espressione della tradizione cioccolatiera piemontese ed è molto più di un cioccolato di alto livello, il gianduia, è il vero simbolo del Piemonte. Una storia che abbiamo voluto reinterpretare nella nostra nuova linea "**Le Gianduie Sbagliate**".
Fai assaporare una nuova dimensione del gianduia, in cui per la prima volta, oltre alla nocciola altra frutta secca incontra il cacao, grazie alle nostre nuove ricette. A volte anche da uno "sbaglio" può nascere una grande opera d'arte.

Porta nella tua gelateria anche l'intramontabile gusto delle nostre **Paste Gianduie tradizionali**.

PASTA GIANDUIA DI PISTACCHIO

La pregiata raffinatezza del nostro *gianduia* incontra il dolce piacere del *pistacchio*, una combinazione vincente capace di dare vita ad una ricetta dal sapore indimenticabile. Gli ingredienti perfettamente bilanciati daranno vita ad un gusto unico.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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 DI ARACHIDE

Una nuova proposta che fonde assieme il nostro famoso *gianduia* con la *pasta di arachide* in un mix irresistibile tra la cremosità delle *arachidi* e la dolcezza del *cacao* e *nocciola*, che si fondono insieme in un'unica armonia di gusto tra dolce e salato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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

PESTI STRACCIATI

Un nuovo capolavoro nasce dall'incontro tra la tradizione autentica e l'abilità artigianale di un tempo: i "**Pesti Stracciati**". Queste nuove ricette combinano la purezza dei migliori ingredienti con una lavorazione più rustica. La natura grezza delle nuove Stracciate mantiene intatte le caratteristiche distintive, conquistando ogni cliente con il loro sorprendente gusto.

STRACCIATA DI NOCCIOLA TOSTATA SALATA

Le nostre prelibate *nocciole* acquisiscono un piacere del tutto nuovo, dando forma ad una pasta dalla tostatura intensa e dalla granulometria ruvida. Perfetta se utilizzata sia come pasta che come variegato per esaltare ancora di più il sapore del gelato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
STRACCIATA DI NOCCIOLA TOSTATA SALATA 12092694	Pesto grezzo di nocciola dalla tostatura intensa con sale marino.	70/100 g prodotto + 1 kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE

STRACCIATA DI PISTACCHIO TOSTATO SALATO

Una *pasta di pistacchio* dalla tostatura intensa e dalla granulometria ruvida. Perfetta se utilizzata sia come pasta che come variegato per esaltare ancora di più il sapore del gelato.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
STRACCIATA DI PISTACCHIO TOSTATO SALATO 12092693	Pesto grezzo di pistacchio, con sale marino e clorofilla e senza l'aggiunta di aromi.	70/100 g prodotto + 1 kg base bianca	2 secchielli da 3 kg	GLUTEN FREE

MORETTINE

Creme spalmabili caratterizzate da un gusto irresistibile.
La linea che ha rivoluzionato la tradizionale variegatura
e gli standard gustativi del gelato artigianale e che offre praticità e
versatilità sorprendenti. Possono essere utilizzate come variegatura
nel gelato, per creare il famoso cremino o per rendere i gelati più
ricchi e cremosi. Inoltre, sono deliziose anche da gustare in purezza,
grazie alla loro texture unica e alla loro golosità.

Scopri le nostre preziose pepite:
Morettina Pepita e **Morettina Pepita Bianca**.

MORETTINA PEPITA D'ORO

La crema irresistibile con tante *nocciole intere* fonde la morbidezza e la croccantezza in un assaggio unico, in cui il gelato artigianale si unisce alla crema spalmabile. Un'intensa esperienza che ridefinisce completamente il concetto del gusto. Con Pepita D'oro, si crea il sapore più prezioso al palato e alla vista, un vero tesoro da gustare in qualsiasi momento.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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 piacere a seconda della golosità	2 secchielli da 5,5 kg	GLUTEN FREE

MORETTINA SNACK

Il gusto del nostro miglior *gianduia* con *nocciole* e *cacao* si armonizza perfettamente con la croccantezza dei *mini-grissini*, creando un contrasto dolce e leggermente salato per una tentazione a cui nessuno saprà dire di no. Un gusto ideale per una pausa golosa e di piacere.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
MORETTINA SNACK 12093060	Crema spalmabile al gianduia arricchita da mini-grissini gluten free che regalano una cremosità e una croccantezza irresistibile.	Variegare a piacere a seconda della golosità	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE

I VARIEGOTTI

Dall'espressione massima del nostro amore per la gelateria più golosa nascono i nostri variegati più prelibati, racchiusi nella nostra linea "**I Variegotti**", i variegati firmati Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani.

VARIEGATO ZABAIONE IMPERATORE

Un piacere pronto a fare la storia. Ispirati dalla tradizione romana abbiamo creato Zabaione Imperatore. Un gelato dal sapore regale nato dall'unione del gusto intenso del *Vino Marsala* e della bontà del *tuorlo d'uovo.* Una deliziosa crema, dolce e dal gusto intenso, avvolgente e dalla consistenza morbida e vellutata.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO ZABAIONE IMPERATORE 12093400	Gusto corposo e marcato, impreziosito dalle note alcoliche ottenute dall'alta presenza del Vino Marsala e dal tuorlo d'uovo. La sua consistenza cremosa è in linea con la tradizione, garantendo un'esperienza di grande piacere.	Variegare a piacere in fase di estrazione	2 secchielli da 3,5 kg	GLUTEN FREE

VARIEGATO AMORE ANACARDO

Il gusto leggermente dolce, tostato e burroso dell'*anacardo* incontra la dolcezza del *miele* e la golosità del *caramello* per dare vita ad un gusto unico. Stesso binomio di cremosità e croccantezza di sempre grazie alla *cialda di cono* e alla *granella di anacardi tostati e salati.*

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO AMORE ANACARDO 12092028	Morbida crema al miele e caramello ricca di cialda di cono croccante e granella di anacardi salati e tostati. Golosa e ricercata stupisce grazie al suo tocco dolce e leggermente salato.	**Come variegato:** variegare a piacere in estrazione **Come insaporente:** 80-100 g di prodotto + 1 kg di base bianca	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE

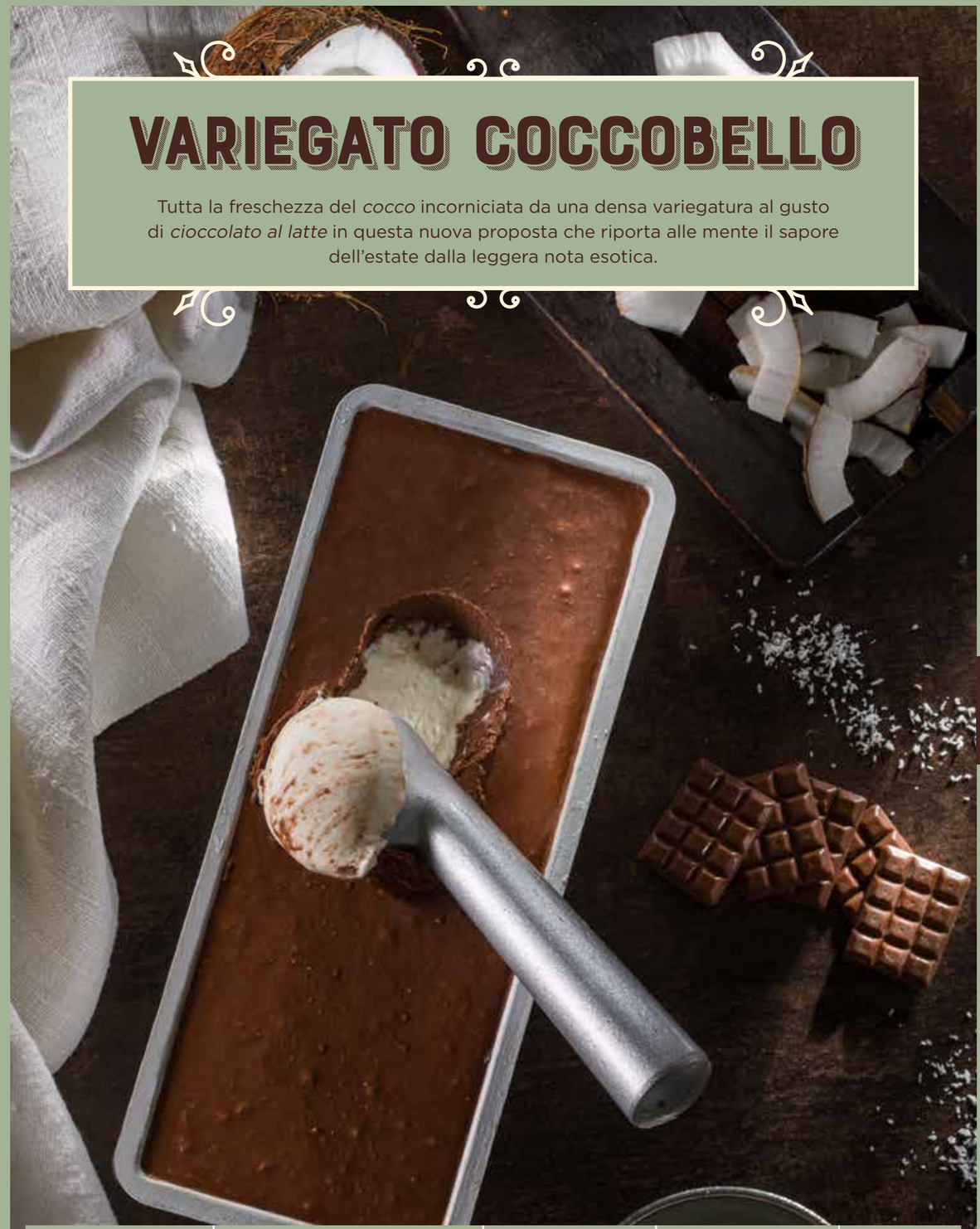
VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO

Di tanta bontà è impossibile non innamorarsi. Uno dei dolci tradizionali del Bel Paese si trasforma in un variegato cremoso e croccante al gusto di *pistacchio* ricco di *granella* del nostro *Torrone Rustico*. Per un piacere che vale doppio.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
VARIEGATO TORRONE RUSTICO PISTACCHIO 12092013	Un nuovo e cremoso variegato con il 20% di pistacchio e granella di Torrone Rustico caratterizzato dalla presenza di mandorle, nocciole e miele. Croccante, unico e incredibilmente goloso.	Secondo usi e preferenze	2 secchielli da 5 kg	GLUTEN FREE

VARIEGATO COCCOBELLO

Tutta la freschezza del *cocco* incorniciata da una densa variegatura al gusto di *cioccolato al latte* in questa nuova proposta che riporta alle mente il sapore dell'estate dalla leggera nota esotica.



ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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

PROFUMI D'ITALIA

Per noi assaporare fa rima con viaggiare, da sempre amiamo spingerci oltre, andando alla ricerca dei sapori tipici della nostra terra. Questa nostra aspirazione ci ha portato ad approdare in Sardegna, un luogo dove la bontà si fonde con la qualità. Ed è proprio grazie a queste caratteristiche che siamo riusciti ad ampliare la nostra linea "**Profumi d'Italia**".

Continua ad immergiti nei profumi e nelle eccellenze d'Italia grazie al **Kit Profumo di Sicilia** e al **Kit Profumo Costiera Amalfitana**.

KIT PROFUMO DI SARDEGNA

Il gusto penetrante e profumato del *mirto*, il sapore deciso della *ricotta mista di pecora* e la dolcezza del *miele* sono i protagonisti del nuovo **Kit Profumo di Sardegna**. Un viaggio nel piacere che permetterà di riscoprire i sapori e profumi della vera tradizione sarda.

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
KIT PROFUMO DI SARDEGNA 12108411	**Base Ricotta Profumo di Sardegna:** Aromatizzante in polvere con ricotta bovina e ovina. **Morettina Miele Profumo di Sardegna:** Crema spalmabile unica nel suo genere al miele. **Granella Profumo di Sardegna:** Granella di biscotto crumble al sapore di mirto, dal colore viola intenso.	**Base Ricotta Profumo di Sardegna:** 50g prodotto + 1 kg Base bianca **Morettina Miele Profumo di Sardegna:** 100 g/kg **Granella Profumo di Sardegna:** decorare a piacere	**Base Ricotta Profumo di Sardegna:** 2 sacchetti da 1,5 kg **Morettina Miele Profumo di Sardegna:** 1 secchiello da 6 kg **Granella Profumo di Sardegna:** 2 sacchetti da 2,5 kg = 14 kg	GLUTEN FREE

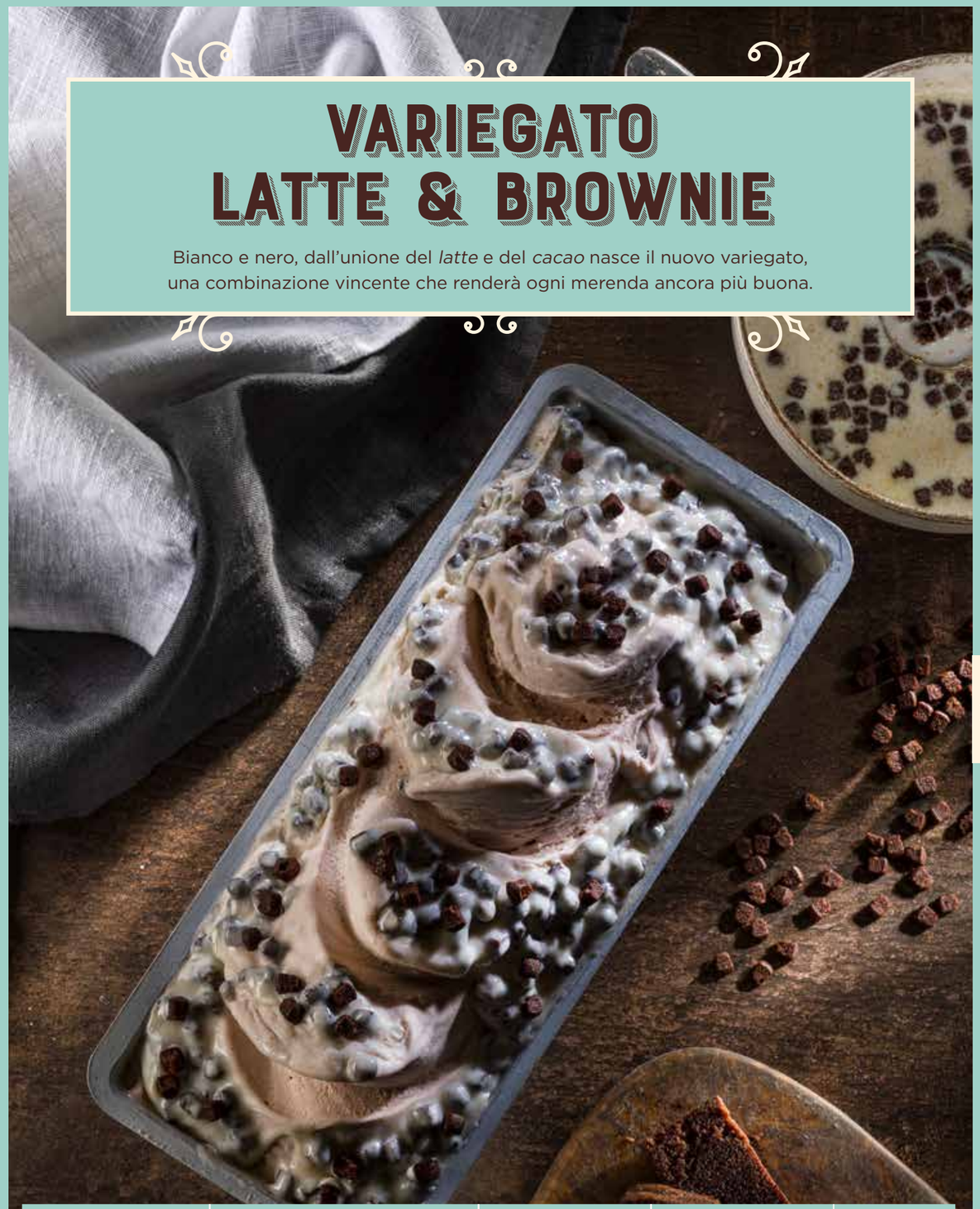
KIDS

I nostri Maestri Gelatieri anche quest'anno hanno voluto liberare la propria fantasia per realizzare un nuovo gusto dedicato alla linea **"Kids"**.
E per farlo hanno creato un nuovo variegato: una strepitosa ricetta che attirerà l'attenzione in gelateria.

Conquista il palato di ogni bambino anche con il delizioso **Kit Pannafragola Frizzy** e il **Kit Banano**.

VARIEGATO LATTE & BROWNIE

Bianco e nero, dall'unione del *latte* e del *cacao* nasce il nuovo variegato, una combinazione vincente che renderà ogni merenda ancora più buona.



ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
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

GELAGEL

Una linea che offre puree per gelato artigianale già bilanciate e di alta qualità. Queste puree sono realizzate con un innovativo metodo di lavorazione che preserva la freschezza e le proprietà del frutto. La linea offre nove gusti, estremamente versatili che possono essere utilizzati come granite alla siciliana, ghiaccioli e frullati. Inoltre, è in grado di stupire anche in pasticceria diventando un ottimo ingrediente per semifreddi e glasse. Alta percentuale di frutta per portare in tutte le gelaterie l'autentico piacere del gelato alla frutta.
Gelagel Frutta, per scoprire il naturale piacere della frutta.

Non dimenticarti i nostri gusti sia classici che di tendenza: **Tropical Passion**, **Pesca Melba**, **Melannurca Campana IGP**, **Cocco**, **Fico d'India**, **Fragola**, **Lime**, **Mango** e **Pera**.

GELAGEL FRUTTI ROSSI

Un'esplosione di dolce freschezza fa da cornice al nuovo **Gelagel**, uno strepitoso *mix di ciliegie, fragole, lamponi* e *melagrana.*

ARTICOLO COD. PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE	CARATTERISTICHE
GELAGEL FRUTTI ROSSI 12091209	Alta percentuale di frutti rossi: polpa di ciliegie, purea di fragola e lampone e succo di melagrana. Colore rosso intenso e attraente per una deliziosa combinazione di gusti intensi e freschi dal leggero tocco acidulo. Profumato e cremoso davvero unico.	1,65 kg prodotto + 2,1 l di acqua	6 secchielli da 1,65 kg	GLUTEN FREE

18900833
DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI
BISTEFANI
Krumiri
CLASSICI
La Bontà ha la sua Forma
www.pernigottigelatieri.com