





# Crea il Tuo **GELATO BISCOTTO**

Idee creative per conquistare  
i tuoi clienti!



Realizzare **golosi  
gelati Biscotto** per  
i tuoi clienti non  
è mai stato così  
**semplice!**

- 
1. SCEGLI lo **stampo**,
  2. SCEGLI il **biscotto**
  3. SCEGLI la **Base**
  4. FIRMA i tuoi Gelati Biscotto con le **coperture** e le **granelle** per creare combinazioni golose e sorprendenti
- 

Sfoggia il catalogo !



## • COOKIEFLEX CLASSIC

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto  
87x48 h 24 mm | Volume: 7x97 ml | Set 2 pz/pcs + 30x40 cm tray | Porz. 14

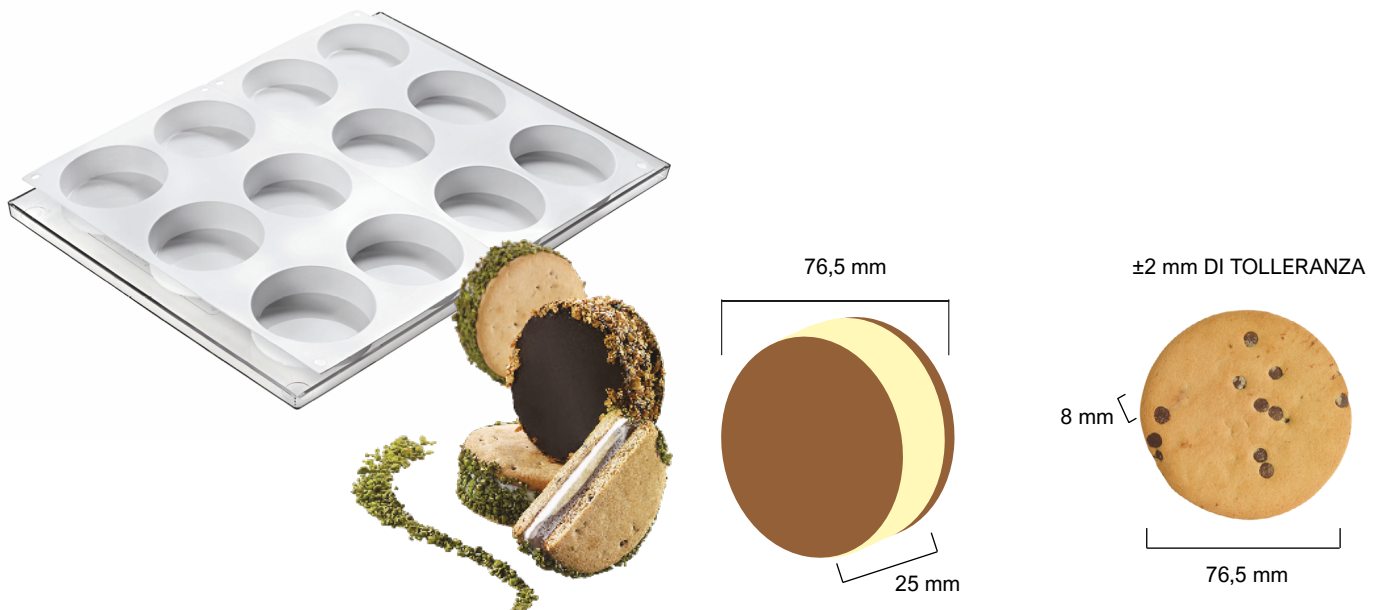
**Riferimento Biscotto:** **BISGEL BISCOTTO** ART. 3070005



## • COOKIEFLEX DISCOTTO

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto  
 $\varnothing$  76.5 h 25 mm | Volume: 114 ml x 6 | Set 2 pz/pcs + 30x40 cm Vassoio/Tray | Porz. 14

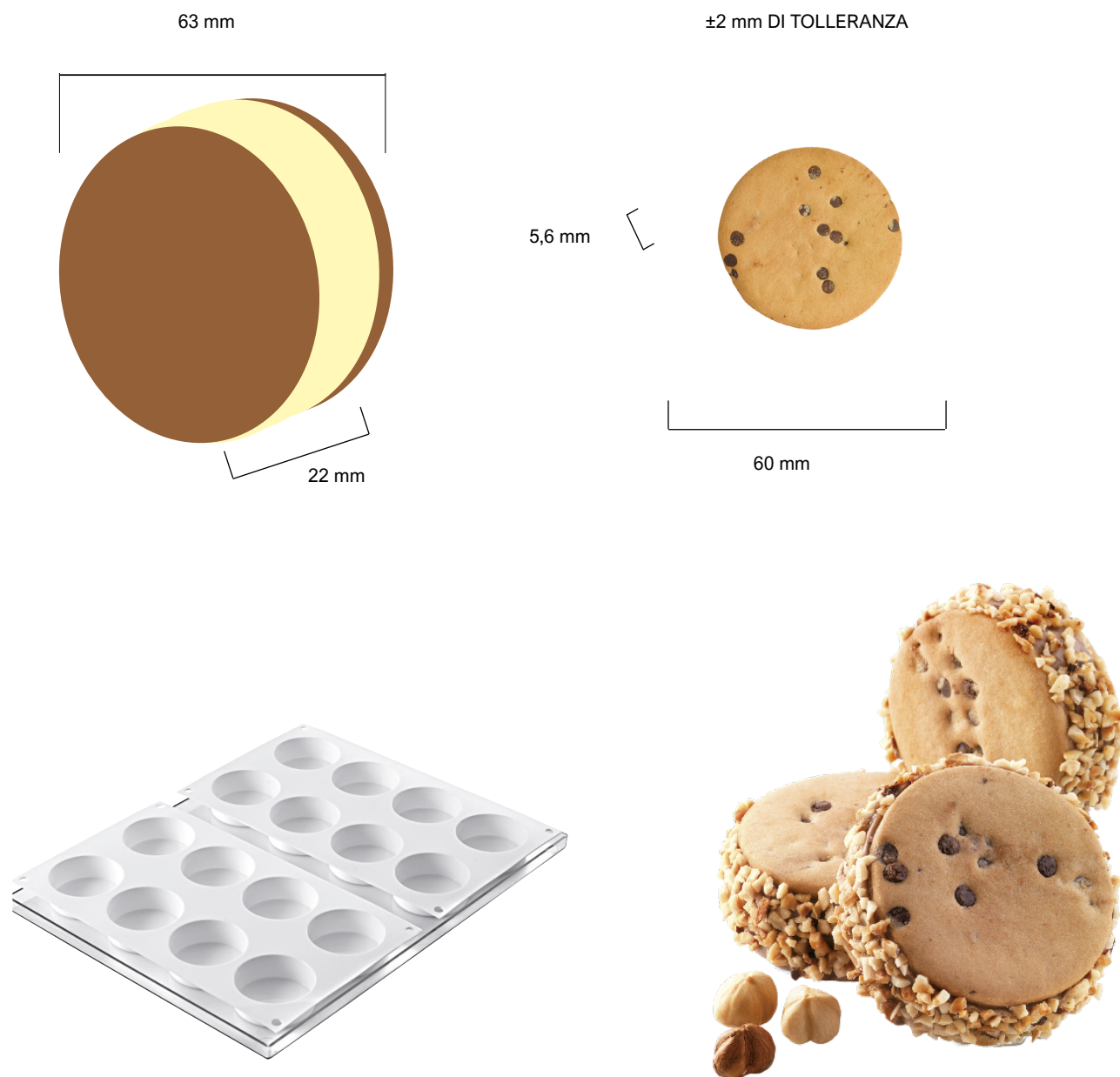
**Riferimento Biscotto:** **CIOCCOGEL BISCOTTO** ART. 3070006



## • COOKIEFLEX MINIDISCOTTO

Stampo in silicone platinum di qualità premium • Stampo in silicone per gelato biscotto  
Ø 63 h 22 mm | Volume: 61 ml x 8 | Set 2 pz/pcs | 30x40 cm Vassoio/Tray | Porz. 16

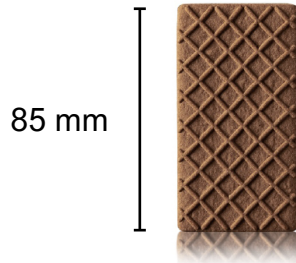
**Riferimento Biscotto:** **MINI CIOCCOGEL BISCOTTO** ART. 3070004  
**EXTRA DARK BISCOTTO** ART. 1010694




### BISCOTTI PER GELATO

ART. 3070005

#### • BISGEL BISCOTTO




 85 x 46 mm

 4,5 KG

ART. 3070006

#### • CIOCCOGEL BISCOTTO

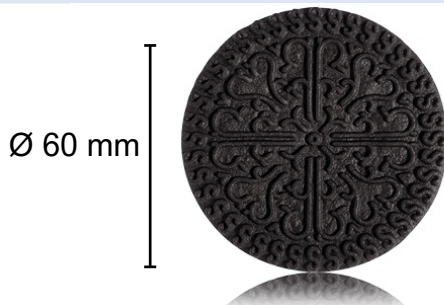



 Ø 78 mm

 5,2 KG

ART. 1010694

#### • EXTRA DARK BISCOTTO

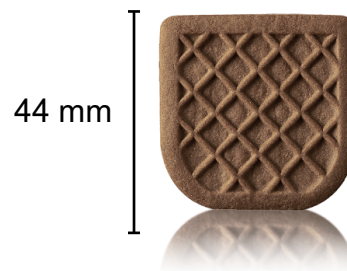



 Ø 60 mm


 4,5 KG

ART. 3070001

#### • MINI BON BISCOTTO




 44 mm  
spessore 5 mm


 5 KG

ART. 3070004

#### • MINI CIOCCOGEL BISCOTTO




 Ø 62 mm


 4,5 KG

ART. 3070057

#### • STELLINA GLUTEN FREE BISCOTTO



 Ø 43 mm

 3 KG



**Crea a temperatura ambiente, assapora a -18°C.**









Tre basi Gelato studiate per soddisfare le esigenze della **gelateria d'asporto**, che regalano un prodotto innovativo, **lavorabile a temperatura ambiente**, **resistente allo scioglimento** e direttamente **consumabile a -18°C**.

## INNOVATIVE

Studiate per essere **facilmente lavorabili** a temperatura ambiente.

## IMMEDIATE

Consentono il porzionamento e il **consumo anche a -18°C**.

ARTICOLO	DOSE		C/F	ALLERGENI
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COM - BASE FRUTTA "Dolce Asporto"</b> Base neutra ideale per essere aromatizzata con frutta fresca, paste e puree di frutta.</li> </ul>	270 g/L	2,5 Kg x 4 cf.	F	  
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COM - BASE BIANCA "Dolce Asporto"</b> Base neutra per creare specialità da asporto.</li> </ul>	250 g/L	2,5 Kg x 4 cf.	F	
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COM - BASE CIOCCOLATO "Dolce Asporto"</b> Base dall'intenso gusto di cioccolato per creare specialità da asporto.</li> </ul>	460 g/L	2,5 Kg x 4 cf.	F	
















## Ricettario Dolce Asporto

[SCOPRI IL RICETTARIO →](#)

## COPERTURE

Una linea di preparati ideali per la realizzazione di coperture croccanti per stecchi, biscotti gelato e stracciatelle in vaschetta, facili da utilizzare e perfette per arricchire con gusto e croccantezza le tue preparazioni.

	ARTICOLO	DOSE		ALLERGENI
	<p>• <b>COM - COPERTURA BIANCA PINGUINO</b> Copertura dal gusto cioccolato bianco per realizzare coperture croccanti per stecchi e biscotti gelato, bon bon e per stracciatelle in vaschetta.</p>	q.b.	3 Kg x 2 cf.	
	<p>• <b>COM - COPERTURA YOGURT CON FRUTTI ROSSI</b> Copertura al gusto di yogurt con inclusioni di fragole e lamponi</p>	q.b.	3 Kg x 2 cf.	
	<p>• <b>COM - COPERTURA FONDENTE CON COCCO</b> Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con il 10% di cocco rapè.</p>	q.b.	1,25 Kg x 10 cf.	  
	<p>• <b>COM - COPERTURA FONDENTE CON POP CORN CAMELLATO</b> Copertura al gusto di cioccolato fondente arricchita con inclusioni di mais caramellato.</p>	q.b.	1,25 Kg x 10 cf.	  



## GRANELLE

	ARTICOLO	
	<p>ART. 3070040-B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>GRANELLA CAMELLATA DI NOCCIOLE 2/4</b></li> </ul>	<p>2 KG</p>
	<p>ART. MA158-B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CRUNCHY COFFEE</b></li> </ul>	<p>500 g</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CRUNCHY CAMEL</b> Granella al caramello</li> </ul>	<p>500 g</p>

## GRANELLE

	ARTICOLO	
	<b>• GRANELLA DARK</b>	500 g
	<i>ART. MA157-B</i> <b>• CRUNCHY STRAWBERRY</b>	500 g
	<i>ART. 3070040-B</i> <b>• MINI LENTI</b>	1 Kg

# Disc OTTO



- 
1. Base Cioccolato Dolce Asporto
  2. Ciocogel Biscotto
  3. Granella Nocciola
  4. Cookieflex Discotto

# Wafer OTTO



1. Base Bianca Dolce Asporto
2. Bisgel Biscotto
3. Granella Nocciola
4. Cookieflex Classic

# Mini DISCOTTO



1. Base Cioccolato Dolce Asporto
2. Mini Ciocogel Biscotto
3. Copertura Fondente
4. Cookieflex Minidiscotto



Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)  
tel. 080 994 9411 - [www.dimarnogroup.it](http://www.dimarnogroup.it)  
[marketing@dimarno.it](mailto:marketing@dimarno.it)