

## GELATIERE SMART

BASI PERSONALIZZATE

# BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

L'attività di produzione è parte integrante della storia di **Babbi**. Il servizio che viene offerto è la consulenza diretta al cliente nella gestione dei suoi preparati per la gelateria. Vengono predisposte: la messa a punto del packaging, la scelta degli imballaggi, il tipo di confezione e di formato, l'etichettatura, il calcolo del preventivo, la preparazione della campionatura di prova ed, infine, la programmazione delle produzioni definitive. Le confezioni vengono riempite con pesatura personalizzata, pronte all'uso, su misura per la ricetta del cliente, sia che si tratti di miscele sia che si tratti di altri ingredienti pre-lavorati.

[www.babbi.it](http://www.babbi.it)

# FABBRI

1905

Grazie alla sua esperienza **Fabfri 1905** è in grado di offrire ai propri clienti una consulenza personalizzata per realizzare prodotti su misura, in grado di rispondere alle esigenze sia dei singoli gelatieri. Il risultato? La ricetta perfetta per ogni cliente. Questo tipo di collaborazione è pensato per quei clienti che cercano un prodotto che rifletta il proprio stile, come le catene che vogliono in tutti i loro punti vendita un prodotto facile da utilizzare, in grado di garantire sempre un risultato eccellente e con un profilo di gusto distintivo. La formula viene sviluppata in stretta collaborazione con il cliente step by step: messa a fuoco dell'obiettivo da raggiungere, valutazione costi e volumi e pianificano dei tempi di realizzazione. La ricetta è riservata, resta di proprietà del cliente e non sarà usata per altre commercializzazioni.

[www.fabfri1905.com](http://www.fabfri1905.com)

# GUIDA AGLI ACQUISTI: I FORNITORI

 **Cuor Di Gelato**  
*Prodotti per gelateria e pasticceria*

Personalizzazione è la parola chiave di **Cuor di Gelato**. L'obiettivo è quello di creare ricette ad hoc per chi vuole aprire una gelateria di successo. Per questo motivo ogni cliente viene seguito e assistito con cura, per far sì che possa esprimere al meglio l'arte del preparare specialità artigianali d'eccellenza. Cuor di Gelato si avvale di maestri gelatieri, tecnici ed esperti nel settore alimentare per garantire una consulenza completa in fatto di produzione e vendita. L'azienda personalizza il gelato per i maestri gelatieri che ogni giorno creano dolcezza.

[www.cuordigelato.it](http://www.cuordigelato.it)

## FUGAR<sup>®</sup> PRODUZIONE

L'azienda **Fugar Produzione** dispone di uno stabilimento ed un team di esperti che rappresentano un connubio particolarmente adatto alla composizione di paste e mix in polvere personalizzati. Oggi chiunque decida di intraprendere questo percorso ha la certezza di assistere alla creazione di una referenza che sentirà sua, sarà preso per mano per addentrarsi nel gioco di combinazioni tecniche e gustative possibili sotto l'egida ed il controllo di un'azienda certificata FSSC 22000, il punto d'arrivo più alto della sicurezza alimentare. Gli ingredienti provengono principalmente dall'Italia, compreso il latte in polvere, l'unico con la certificazione di filiero.

[www.fugar.it](http://www.fugar.it)





## GELATITALIA

**Gelatitalia**, divisione di Granulati Italia è un marchio riconosciuto per essere da molti anni al servizio del cliente che vuole prodotti "su misura" partendo dalla grande tradizione artigianale italiana, con il supporto di una tecnologia di assoluta avanguardia.

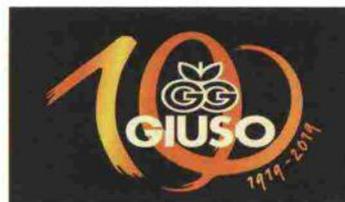
Per gli esperti Gelatitalia, disponibili 24 ore al giorno, 7 giorni su 7, adattare la propria esperienza alle necessità del gelatiere non è solo una consuetudine ma soprattutto una missione. Con la stessa maestria di un designer, vengono studiate e realizzate ogni soluzione per migliorare la qualità del lavoro del cliente e la soddisfazione dei suoi consumatori finali.

[www.gelatitalia.it](http://www.gelatitalia.it)



La **Gelco** si trova in provincia di Torino ma opera sia a livello nazionale che internazionale; è un'azienda specializzata nella produzione di ingredienti composti in polvere (basi) a marchio e su specifica del cliente. Gelco è in grado di offrire soluzioni innovative e versatili che abbracciano tutte le esigenze del gelatiere moderno, dalle basi complete, alle vegane alle cosiddette "zero E". L'ordine minimo per un prodotto "sartoriale" è di 50 kg e ci sono svariate possibilità di personalizzazione grafica, dalle più semplici alle più ricercate.

[www.gelcoingredienti.it](http://www.gelcoingredienti.it)



La **Giuso Guido** da 100 anni rappresenta per gli artigiani gelatieri e pasticceri un partner fidato a cui rivolgersi anche in caso di esigenze particolari quali, ad esempio, la preparazione di prodotti personalizzati. Fondamentalmente le motivazioni che portano il gelatiere a questa tipologia di richiesta sono: la volontà di trasformare le proprie ricette in qualcosa di facilmente realizzabile dai propri collaboratori, e il desiderio di avere una ricetta unica, differente dalla concorrenza. La richiesta può partire da un prodotto già esistente, oppure nuovo, totalmente disegnato dal cliente stesso. Un esempio per tutti, una base per gelato integrata con proteine e fibre.

[www.giuso.it](http://www.giuso.it)



**Idea Gelato** è specializzata da anni nella produzione private label di semilavorati per gelateria e pasticceria. Il prodotto viene studiato su richiesta del cliente e testato internamente dal team tecnico di Idea Gelato, oltre che essere sottoposto a rigorosi controlli di

qualità. Sia per le paste e creme anidre che per le basi in polvere, i quantitativi minimi sono di 200 kg, con tempi di evasione dell'ordine di circa un mese. L'azienda possiede inoltre una tecnologia di stampa tale da poter personalizzare il packaging del prodotto anche per quanto riguarda l'etichettatura.

[www.ideaigelato.com](http://www.ideaigelato.com)



La **Iannino** nasce nel 2004 e si distingue per l'assoluto rispetto del risultato qualitativo, a uno sviluppo sano ed equilibrato, costruendo una vasta e diversificata gamma di articoli, volti a rispondere alle richieste sempre più esigenti del mercato. Selezione di materie prime, scelte nei luoghi di origine, unite a metodi e ricette meticolosamente affinate danno vita ad un brand di vero prestigio. I nostri punti di forza, la dinamicità nel rispondere puntualmente alle richieste di personalizzazione e bilanciature delle miscele per gelateria e la creazione di prodotti nuovi su richiesta di un cliente proveniente da ogni parte del mondo.

[www.iannino.eu](http://www.iannino.eu)



GELATIERE SMART

BASI PERSONALIZZATE



**LEAGEL**

ingredienti per gelateria e pasticceria



L'azienda **Leagel** risponde alle esigenze dei professionisti alla ricerca di un semilavorato creato su misura attraverso un servizio taylor-made a 360 gradi, dallo sviluppo della ricetta alla scelta del packaging. Il dipartimento Private Label interno coordina tutto il flusso di customizzazione del prodotto: consulenza del reparto di Ricerca & Sviluppo Leagel, creazione della ricetta esclusiva, test finali sul prodotto svolti dal cliente con la

supervisione del reparto tecnico Professional Team. La qualità delle materie prime altamente selezionate ed il know how aziendale fanno di Leagel il partner ideale per chi intende mettere a punto una base per gelato unica ed esclusiva, creata esattamente per il gelatiere.

[www.leagel.com](http://www.leagel.com)

**Meucci**  
dal 1905

L'azienda **Meucci**, presente sul mercato da oltre 110 anni, offre una vasta gamma di basi, sia vegetali che con grasso vaccino, disponibili in varie grammature e che si amplia ogni anno per soddisfare le nuove esigenze della clientela. Proprio per la loro importanza per ottenere un gelato di ottima qualità, l'azienda offre anche basi personalizzate per stare al passo con le nuove richieste, anche di tipo pronto in cui aggiunge solo latte o panna, con etichette ad hoc. Il quantitativo minimo è di 100 Kg e i tempi di consegna variano da 2 a 5 giorni in base alla stagione.

[www.meucci.it](http://www.meucci.it)



La ditta **Lorenzon Giuseppe C.I.E.** fondata nel 1873 ha sempre lavorato per assecondare le necessità e le problematiche espresse dal cliente nello studio e nello sviluppo di ingredienti taylor-made; Due impianti distinti possono produrre buste a "cuscino" o con "fondo quadro"; riusciamo a confezionare prodotto da 500 g fino a 8 kg circa. Il minimo d'ordine per un semilavorato che non è presente nella nostra gamma è di 100 kg. Una volta a regime il tempo medio per la spedizione standard è di 5 gg. lavorativi dal momento dell'ordine. Si provvede, inoltre, a tenere a magazzino una scorta di merce sufficiente a soddisfare eventuali ordini urgenti.

[www.lorenzoni-venice.it](http://www.lorenzoni-venice.it)



The Genuine Company

**MEC3**, azienda attiva nella produzione di ingredienti per la gelateria artigianale, conta una numerica elevata di 'prodotti personalizzati'. Grazie ad un qualificato team di ricerca & sviluppo, collabora con i clienti in tutto il mondo per realizzare basi in polvere. Le fasi che contraddistinguono la creazione di prodotti personalizzati si possono riassumere in quattro passaggi chiave: l'incontro con i clienti per definire le caratteristiche del prodotto a livello sensoriale; la preparazione di un campione da parte della ricerca & sviluppo di MEC3; l'invio del campione e, infine, l'approvazione da parte del cliente che poi avrà l'esclusiva di questo prodotto per il quale potrà richiedere anche un packaging personalizzato.

[www.mec3.com](http://www.mec3.com)





L'azienda **Nappi** dal 1911 produttrice di semilavorati per pasticceria e gelateria può da sempre realizzare prodotti personalizzati, tra cui anche basi, altamente professionali, di qualità certificata e garantita costantemente da uno staff altamente specializzato operante in laboratori interni di analisi, ricerca e sviluppo. Nappi cura sia la selezione delle materie prime che la lavorazione con fonti di energia ecosostenibili. Per assolvere una richiesta di personalizzazione di un prodotto l'azienda soddisfa dai piccoli ai grossi lotti produttivi. L'approvazione da parte del cliente di un campione di riferimento di un prodotto personalizzato può determinare le tempistiche di produzione e la relativa consegna

[www.nappi.com](http://www.nappi.com)



La **Nutman Group** viene fondata nel 1948 a Cannelli (AT) dai fratelli Lorenzo e Teresio Pernigotti. Si può dire che il punto di forza dell'azienda sia ancora oggi la possibilità che si dà ai clienti di realizzare per loro prodotti in private label affiancandoli nella ricerca degli ingredienti e nella ricettazione al fine di ottenere un prodotto su misura dal contenuto al packaging. La certificazione UNI EN ISO 9001/20015 garantisce, inoltre, alla clientela la qualità del prodotto che viene presentato sul mercato. In questi anni, grazie ad una scelta accurata delle materie prime, l'esperienza acquisita, unite ad una tecnologia d'avanguardia, la Nutman Group si è collocata tra le migliori aziende del settore gelateria e pasticceria.

[www.nutman-group.com](http://www.nutman-group.com)



**Persapori** è una azienda di produzione di semilavorati per gelateria quali basi, integratori, paste, e prodotti "speedy" attiva sul mercato da diversi anni. Punti di forza dell'azienda sono lo sviluppo personalizzato dei prodotti, grazie anche alla consulenza ormai consolidata con la signora Anna Maria Anselmi. Se avete in mente un nuovo progetto, volete migliorare i vostri abituali prodotti, Persapori può operare con la massima flessibilità e velocità, avendo la possibilità di produzioni minime nell'ordine di poche decine di Kg.

[www.persapori.it](http://www.persapori.it)



Il cliente vuole sempre più semilavorati taylor-made per la sua creazione. Il desiderio di unicità si tramuta in una ricerca di aziende produttrici, come la **Stramondo**, in grado di fornire prodotti personalizzati che abbiano una identità precisa, inconfondibile. Per fare questo, l'azienda deve essere ricettiva, flessibile e capace di comprendere le esigenze del cliente professionale. La Stramondo, per la realizzazione di una base personalizzata, richiede un quantitativo minimo di 300 kg. I tempi di produzione variano in base agli ingredienti richiesti e ai necessari tempi di ricerca e sperimentazione (generalmente 15-20 giorni).

[www.stramondo.it](http://www.stramondo.it)



**Unigel** è un'azienda storica nel settore della gelateria artigianale italiana, che vanta una pluridecennale esperienza nella messa a punto di prodotti personalizzati specifici per le varie esigenze applicative dei propri clienti, considerati per filosofia aziendale come veri e propri partner, coinvolti in un costante dialogo partecipativo per garantire risultati ottimali. Forte del proprio know-how e avvalendosi di materie prime innovative accuratamente selezionate, l'azienda è in grado di offrire prodotti su misura, spaziando da basi a varia grammatura a neutri e nuclei. Minimo d'ordine richiesto per le basi: produzione di lotti completi da 500 kg (lead time previsto: 15 giorni). Minimo d'ordine richiesto per nuclei e neutri: produzione di lotti completi da 200 kg (lead time previsto: 15 giorni).

[www.unigelitalia.com](http://www.unigelitalia.com)