

IL NOSTRO MONDO DEI MARCHI



Per il piacere del gusto e dell'arte culinaria

**PER IL PIACERE DEL GUSTO
E DELL'ARTE CULINARIA**



BENVENUTI IN SWISS GASTRO SOLUTIONS

Siamo il partner su cui poter fare affidamento nel foodservice in Svizzera e copriamo le esigenze della gastronomia, del settore alberghiero, della ristorazione collettiva, dei catering per eventi, delle case di cura e degli ospedali.

Consulenza a 360 gradi

Un team del servizio di assistenza esterna con oltre 40 addetti alle vendite e key account, garantisce ai clienti una consulenza competente, vicina e focalizzata a livello territoriale. Swiss Gastro Solutions attribuisce grande importanza a un piano di consulenza individuale e a una gamma di prodotti diversificata e orientata alle esigenze per supportare i vostri clienti. Con programmi stimolanti, entusiasmerete i vostri ospiti.

Assortimento vario e completo

I nostri clienti beneficiano di un assortimento di prodotti vario e completo con diversi gradi di preparazione: prodotti da forno, prodotti a base di patate, carne e pesce, frutta e verdura, prodotti sostitutivi della carne, gelati nonché uova e latticini, riso, caffè e cioccolato. I gastronomi innovativi e creativi hanno a disposizione oltre 3000 prodotti.

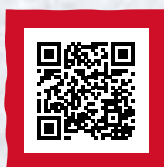
Marchi prestigiosi, insieme per voi

Il nostro obiettivo è offrirvi la migliore selezione possibile di prodotti che soddisfino le esigenze della gastronomia odierna e di un'alimentazione equilibrata. Per questo puntiamo su marchi forti del nostro settore, che si sono affermati da anni nell'ambito della ristorazione. I nostri marchi sono sinonimo di un'ampia gamma di prodotti e della massima qualità.

Nelle pagine seguenti troverete una panoramica dei nostri svariati marchi. Divertitevi a scoprirla.

INFORMAZIONI ONLINE

Siamo lieti di potervi presentare le nostre svariate informazioni in una veste completamente nuova. Naturalmente su **swissgastro solutions.ch** trovate sempre tutto ciò che vi occorre sapere sulla nostra organizzazione, sul nostro vasto assortimento, sulle nostre attività e sui documenti di vendita. Lasciatevi ispirare dai nostri blog, curiosate nel nostro assortimento e trovate tutte le informazioni essenziali sui prodotti come dichiarazioni, valori nutrizionali, indicazioni su eventuali allergeni, etichette, ecc. Buon divertimento nel visitare il nostro sito web.



Sempre le informazioni più aggiornate!







INDICE

6	I nostri marchi	30	Inflagranti Caffè
7	Etichette e certificazioni	32	Delizio
8	Bischofszell Culinarium	34	MORE /Aproz
12	Vegi Planet	36	COOH
14	Pastanova/Salsanova	38	Mifroma
16	GourmetSteam	40	La Réserve du Maître
18	Torricella	42	mérat
20	JOWA	44	Tipesca
22	HUTTWILER glutenfree	46	Lüchinger + Schmid
24	Qualité par Tradition	48	I Gelati
26	Delicaterra	50	Frey
28	Café Royal		

I NOSTRI MARCHI



Culinarium



pastanova

salsanova



HUTTWILER
GLUTEN FREE



Inflagranti
Café

DELIZIO



MIFROMA
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES



ETICHETTE E CERTIFICAZIONI



Aquaculture Stewardship Council: prodotti da un allevamento ittico responsabile certificato **ASC**.

www.asc-aqua.org



Eco score di **Beelong**: valutazione dell'impronta ecologica di un prodotto.

www.beelong.ch



Diverse certificazioni **Bio**:

- Bio-Suisse www.bio-suisse.ch
- Produzione bio certificata (standard Migros)
- Standard UE Bio



CULINARIUM Regio Garantie

Si impegna per la promozione di prodotti regionali specifici.

www.culinarium.ch



Senza glutine secondo gli standard dell'Association of European Coeliac Societies (AOECS).

www.aoecs.org



Associazione per forme controllate di allevamenti alternativi (**KAT**): tracciabilità e condizioni di allevamento garantite per gli ovoprodotti (importazione).

www.was-steht-auf-dem-ei.de



Fairtrade Max Havelaar: supporta i piccoli proprietari terrieri e i lavoratori nei paesi in via di sviluppo ed emergenti.

www.maxhavelaar.ch



IP Suisse: alimenti prodotti nel rispetto degli animali, dell'ambiente e con un approccio corretto verso le persone.

www.ipsuisse.ch



Marine Stewardship Council (**MSC**): pesce e prodotti ittici certificati e sostenibili.

www.msc.org



Rainforest Alliance: il marchio Rainforest Alliance si impegna per un futuro migliore per le persone e la natura.

www.rainforest-alliance.org



Suisse Garantie: prodotti di origine svizzera garantita.

www.suissegarantie.ch



Swiss Certified: sistema di controllo qualità per gli ovoprodotti. I requisiti stabiliti secondo i criteri Swiss Certified a volte vanno anche oltre quelli definiti dalla Protezione Svizzera degli Animali.



SwissVeg: prodotti **vegetariani e vegani**

www.swissveg.ch

BISCHOFZELL CULINARIUM DELICATO E VARIEGATO COME LA VOSTRA CUCINA

Bischofszell Culinarium è il marchio che racchiude prodotti di alta qualità con un equilibrato rapporto qualità/prezzo. Il marchio è presente sul mercato dagli anni '80 e supporta i ristoratori nel loro lavoro quotidiano. I prodotti sono disponibili in vari gradi di «convenience» e consentono quindi la massima flessibilità nella preparazione.

Oltre che per la qualità, questo marchio colpisce anche per la vastità della gamma di prodotti. Dal birchermüesli alle insalate, passando per verdure, prodotti a base di patate, piatti pronti, contorni, frutta e confetture, offre un vasto assortimento di prodotti coordinati fra loro per l'uso quotidiano.

I vantaggi per voi

- Orientato al 100% alle esigenze della ristorazione
- Vasto assortimento
- Alta qualità controllata (incl. certificazioni)
- Diversi gradi di «convenience» per la massima flessibilità nella preparazione
- Oltre 800 prodotti per cucinare in modo creativo e innovativo! Fra cui oltre 300 prodotti vegani certificati!
- Tutti i prodotti sono valutati con l'eco-score di Beelong
- Un vasto numero di prodotti è certificato secondo Swissveg
- La maggior parte degli articoli è ideata e prodotta in Svizzera nei nostri stabilimenti
- Diversi gradi di «convenience» consentono una pianificazione efficiente e attenta dei costi
- Facilmente porzionabili grazie alla tecnologia IQF (Individually Quick Frozen)





Bischofszell

Culinarium





Il nostro assortimento

Prodotti a base di patate – il nostro punto forte

Con prodotti ideati e realizzati principalmente nei nostri stabilimenti, proponiamo i seguenti sotto-assortimenti che consentono di assaporare il gusto delle patate, utilizzandole in vari modi

- Patatine fritte
- Specialità a base di patate (contorni e gratin)
- Rösti
- Fiocchi di patate
- Chips

Verdura

Indipendentemente dal fatto che vogliate preparare il vostro mix di verdure personale o desideriate utilizzare un mix già pronto, con i nostri prodotti potete realizzare entrambe le cose. Vi proponiamo verdure singole e mix di verdure, nonché funghi.



Insalate pronte

Nel nostro assortimento, ideato e prodotto nei nostri stabilimenti, trovate insalate comuni e tradizionali, nonché combinazioni straniere. Con i prodotti di base per insalate, potete anche preparare in modo semplice e veloce insalate con la vostra firma personale. Varie insalate di stagione completano la gamma standard.

Birchermüesli

Il nostro birchermüesli è leggero e fruttato, grazie al suo alto contenuto di frutta. Ideato e prodotto nei nostri stabilimenti, oltre al birchermüesli standard proponiamo anche la variante biologica, come pure il birchermüesli di stagione.



Piatti saltati in padella

È disponibile una varietà di piatti saltati in padella tradizionali e stranieri. I prodotti vengono ideati e realizzati nei nostri stabilimenti. Convincono per il loro gusto autentico, la certezza del successo grazie alla preparazione semplice e sicura nonché per la facile porzionatura grazie alla tecnologia IQF (Individually Quick Frozen).

Contorni

Con i nostri diversi contorni, è possibile ideare menù e piatti con combinazioni sempre nuove. Che si tratti di spätzli, knöpfli, schupfnudeln, gnocchi, risotti o galette di mais, la composizione individuale consente innumerevoli possibilità.

Frutta

La nostra selezione di diversi tipi di frutta, bacche, miscele e prodotti a base di castagne vi consente di produrre individualmente, ad esempio, dolci alla frutta o muesli. Per la Vermicelles Coupe trovate la purea di castagne da perfezionare con il vostro tocco personale, così come i vermicelli già pronti per l'uso.

Confetture

Le confetture porzionate sono disponibili in diversi gusti, da scegliere singolarmente o assortiti. La gamma di confetture porzionate è completata con miele di fiori e tre creme spalabili alla frutta del sottomarchio Fit & Well.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



VEGI PLANET

MOLTEPLICI PRELIBATEZZE SENZA CARNE



Un'accurata selezione di alimenti proteici di origine vegetale è alla base della variegata offerta Vegi Planet. I prodotti convincono dal punto di vista organolettico e si rivolgono a vegani, vegetariani e flexitariari.

I prodotti Vegi Planet sono preziose fonti di proteine a base di ingredienti proteici alternativi. Grazie a un'offerta complementare di piatti vegani e vegetariani, l'assortimento Vegi Planet tiene conto della crescente domanda di alimenti poveri o privi di carne.

I tuoi vantaggi

- 100 % gusto, 0 % carne
- Fonte d'ispirazione per gastronomi creativi e moderni
- Prodotti di tendenza adeguati alle abitudini alimentari attuali
- Caratteristiche organolettiche e struttura convincenti (simili alla carne)
- Elevata qualità merceologica grazie al proprio know-how di produzione
- Ricette per la maggior parte prive di soia (base: proteine dei piselli)
- Prodotti certificati dall'associazione Swissveg e senza OGM
- Assortimento esauriente di prodotti vegani e vegetariani
- Offerta diversificata per takeaway e piatti à la carte
- Fonti proteiche alternative e preziose per l'organismo
- Varietà e gusto in tavola
- Numerosi abbinamenti e preparazione semplice



Il nostro assortimento

L'assortimento Vegi Planet non contiene esaltatori di sapidità ed è certificato conformemente alle severe direttive dell'associazione Swissveg. Le caratteristiche organolettiche e la struttura dei prodotti sono spesso molto simili ai prodotti a base di carne analoghi.

Classici popolari

Bontà come in Italia: piatti di pasta con una salsa bolognese d'ispirazione mediterranea Vegi Planet. Oppure, quando si va di fretta, lasagne alla bolognese vegetariiane da sfornare fumanti. In alternativa, ora sono arrivate anche le specialità svizzere: sminuzzato alla zurighese e scaloppina impanata, entrambe rivisitate in versione vegetariana.

Burger, falafel & Co.

Prelibatezze culinarie da tutto il mondo, reinterpretate in versione vegetale: burger, gyros, falafel, cevapcici, polpettine e nuggets. Insieme a qualche contorno, questi prodotti si trasformano in un batter d'occhio in pasti gustosi amati da grandi e piccini.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



PASTANOVA

GUSTOSE VARIETÀ DI PASTA RIPIENA

pastanova

Pastanova rende tutti felici. Ideale per l'utilizzo nel settore della ristorazione. Ripiena di verdure, funghi o carne, delizierà gli appassionati e gli intenditori di cucina mediterranea. I nostri gustosi tortelli, tortelloni, ravioli e cappelletti faranno venire l'acquolina in bocca ai vostri ospiti. Buon appetito!

I vantaggi per voi

- Miglior rapporto qualità-prezzo
- Pasta all'uovo realizzata con uova da allevamento all'aperto certificate KAT
- L'attenzione è rivolta ai prodotti leader
- Una varietà di dimensioni ideali per diverse applicazioni
- Ricette originali
- Tutte le varietà senza carne sono certificate ovo-latto-vegetariane
- Preparazione di sicuro successo



Il nostro assortimento

Cosa sarebbe la Svizzera senza la cucina italiana? Vi proponiamo pasta ripiena in quattro formati tipici e con i ripieni classici. La gamma standard comprende tortelli, tortelloni, ravioli e cappelletti con vari ripieni come caprese, cinque formaggi, carne o verdure.

Qualità

Diamo grandissima importanza alla qualità. Da un lato con i ripieni combinati in modo armonioso e dall'altro, soprattutto, puntando sulla stabilità in cottura e in riscaldamento. La pasta all'uovo mantiene il suo morso tanto apprezzato.

Varietà stagionale

Le nostre specialità stagionali vi consentono di variare i vostri menù. Le prelibatezze create appositamente in base alle stagioni, come i ravioli agli asparagi e i tortelli di zucca, completano perfettamente la nostra collaudata gamma standard.

salsanova

Avete bisogno del sugo giusto per il vostro piatto di pasta? Che ne dite, ad esempio, di una classica salsa di pomodoro, di un saporito pesto verde, di una grintosa salsa all'arrabbiata o di una perfetta salsa base? Offriamo una vasta gamma di sughi da abbinare ai prodotti Pastanova. Sono disponibili diverse tipologie e anche le salse di base. Con queste ultime potete aggiungere un elemento versatile ai vostri piatti e dare loro un tocco personale.

Marchi e assortimento
nel dettaglio



GOURMETSTEAM

TUTTO CON IL VAPORE

GOURMET  STEAM

GourmetSteam realizza i sogni dei buongustai. La cottura nel proprio succo consente di preservare in modo ottimale le vitamine, i sali minerali e, soprattutto, il gusto. La struttura cellulare dei prodotti non viene distrutta con questo innovativo sistema di cottura a vapore.

Per utilizzare i prodotti GourmetSteam non sono necessarie né approfondite conoscenze specialistiche né attrezzature costose. La vantaggiosa porzionatura dei prodotti GourmetSteam vi consente quindi un alto grado di flessibilità. Non ci sono praticamente perdite in cottura. GourmetSteam convince sia in termini culinari sia finanziari e combina un'esperienza di gusto unica con vantaggi economici tangibili.

I vantaggi per voi

- Preparazione facile e veloce
- Più gusto, vitamine e sali minerali
- Verdura di colore intenso
- Sicurezza del risultato – il cibo non si scuoce
- Massima flessibilità nella pianificazione dei menù
- Preparazione delicata
- Praticamente nessuna perdita in cottura
- Richiede poco spazio e un'attrezzatura minima (microonde con una potenza da 2100 watt per 1 teglia o 3200 per 2)
- Riduce le spese: investimenti in apparecchiature e costi del personale
- Si guadagna tempo aggiuntivo da impiegare in altro modo



Il nostro assortimento

Ecco come funziona GourmetSteam:

- Il sistema di cottura a vapore che utilizza la pellicola funziona come una valvola
- La pellicola compensa tempi di cottura diversi (nessuna cottura eccessiva)
- La cottura avviene nel suo stesso succo (particolarmente delicata)
- Dei piccoli fori rilasciano il vapore in maniera controllata

GourmetSteam è adatto a numerosi campi di applicazione:

Per le aziende con un'attrezzatura di cucina limitata:

- Take Away
- Convenience Shop/negozi delle stazioni di servizio
- Panifici/macellerie che desiderano aggiungere ulteriori piatti al loro assortimento di base

Nell'attività quotidiana:

- Ampliamento della scelta di pietanze
- Pasti principali completi
- Contorni/buffet di contorni
- Ampliamento degli orari di servizio (ad es. orari non di punta)

Per occasioni speciali:

- Banchetti nella propria sede
- Catering fuori sede
- Impiego per periodi limitati (es. ristrutturazioni, carenze di personale, servizio catering)

Marchi e assortimento
nel dettaglio



1. Teglie da GN ½ porzionate in modo ottimale (da frigo o congelate)



2. Cottura delicata a vapore nel proprio succo in microonde (ca. 4-6 minuti)



3. Lasciare riposare per circa 2 minuti, girando ancora un po' la teglia



4. Servire o mettere in caldo

TORRICELLA TUTTO IL MONDO DEL RISO



Riso proveniente da tutto il mondo viene confezionato e in parte anche raffinato nella Riseria di Taverne in Ticino. La marca Torricella proviene dall'attuale risificio più grande e più efficiente della Svizzera e offre affidabilità e freschezza per i clienti più esigenti.

I vantaggi per voi

- Prodotti a base di riso confezionati su ordinazione
- Riso di qualità con un buon rapporto qualità-prezzo
- Igiene impeccabile in uno stabilimento senza allergeni
- Contorno ideale senza glutine



Il nostro assortimento

Il riso è l'alimento perfetto per la cucina moderna. Può essere impiegato in svariati modi e incontra i gusti di un vasto pubblico attento all'alimentazione.

Come piatto principale vegetariano o come contorno al pesce o alla carne: con i nostri prodotti a base di riso preparerete come per magia il piatto ideale per i vostri clienti.

Non avete che l'imbarazzo della scelta: riso parboiled a chicco lungo, diverse varietà di riso per risotti, miscele di riso selvatico o riso asiatico come Jasmin o Basmati. La nostra farina di riso può servirvi inoltre come legante privo di glutine e dal gusto neutro per la realizzazione di salse o dessert.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



JOWA

CONVINCE OGNI GIORNO



La principale panetteria in Svizzera

Da oltre 80 anni, il nome JOWA è sinonimo di varietà, gusto e affidabilità. JOWA si concentra sempre sui desideri e sulle esigenze dei propri clienti. Con una varietà di prodotti da forno della migliore qualità svizzera, snack e composizioni invitanti, il panificio leader in Svizzera contribuisce ogni giorno al successo dei suoi clienti commerciali. Che si tratti di specialità di stagione, prodotti pronti e surgelati, articoli da tavola confezionati singolarmente, soluzioni per il catering o prodotti da forno senza glutine.

I vantaggi per voi

- Prodotti realizzati con passione e orgoglio
- Metodi di produzione all'avanguardia con la tradizionale maestria artigianale
- Assortimento diversificato per le esigenze individuali dei clienti
- Il sistema di gestione della qualità certificato garantisce il rispetto rigoroso in tutte le fasi della produzione
- Prodotti disponibili in tempo breve
- Disponibili in quattro gradi di lievitazione per la massima flessibilità
- Qualità affidabile e costante
- Come fatti in casa, ma più veloci



Il nostro assortimento

JOWA prepara i suoi prodotti da forno con passione e orgoglio e combina metodi di produzione all'avanguardia con la tradizionale maestria artigianale. Il nostro vasto assortimento è utilizzabile in maniera versatile. Offre tutto ciò che gli amanti del pane apprezzano, dai vari croissant ai panini, fino a pane, trecce e snack. Degli articoli selezionati sono disponibili anche in co-branding.

Quattro fasi di lievitazione

I prodotti sono disponibili in diversi livelli di lievitazione e offrono quindi la massima flessibilità possibile. Anche se il flusso degli ospiti è fluttuante, avete sempre a disposizione del pane fresco, caldo e fragrante per i vostri ospiti, che si cuoce in breve tempo.

La migliore varietà di pane dal forno a pietra

Tipologie di pane inconfondibili, cotte nel forno a pietra, aspettano voi e i vostri clienti. Con un caratteristico aroma di pane, una crosta fine, una mollica ariosa e una freschezza che dura a lungo. Realizzate con ingredienti naturali come acqua, farina, lievito, sale e tanto tempo - per il piacere del pane completamente naturale.

Mini

Stuzzichini che conquistano il palato: scoprite la deliziosa gamma JOWA in formato mini. Dai mini croissant, da accompagnare al caffè, ai panini per le feste fino alle dolci tentazioni come il mini strudel di mele e le mini millefoglie alla crema, ce n'è per tutti i gusti!



Marchi e assortimento
nel dettaglio



HUTTWILER GLUTENFREE LA NUOVA FRONTIERA DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE

HUTTWILER
+ GLUTENFREE

Benvenuti in HUTTWILER glutenfree!

Proponete i prodotti HUTTWILER: saggia decisione! Infatti, sempre più persone, per necessità o per scelta, rinunciano al glutine nella loro dieta. La varietà di pane e prodotti da forno della migliore qualità svizzera sono perfetti per voi e i vostri clienti: tutti i prodotti sono al 100% sicuri e senza glutine.

I vantaggi per voi

- Per un'alimentazione consapevole e a tutto sapore
- 100% senza glutine, senza lattosio e senza frumento
- Confezionati singolarmente e in maniera ermetica
- In pratici sacchetti utilizzabili in forno
- Facili e sicuri da usare
- Ideale per gli amanti del pane con intolleranza al glutine



Il nostro assortimento

La nostra filosofia del gusto senza glutine

Con i nostri prodotti senza glutine genuini, gustosi ed eccellenti, il nostro obiettivo è garantire a tutte le persone che devono o vogliono mangiare senza glutine, la sicurezza di cui hanno bisogno per gustare con spensieratezza pane e prodotti da forno. Per noi la sicurezza ha la priorità, ma anche il gusto, la gioia e la qualità della vita sono molto importanti.

La miglior qualità svizzera

Come azienda svizzera, ci sentiamo legati alla nostra natura autoctona. Essa ha affinato i nostri sensi per gli ingredienti più genuini, il gusto originale e per un approccio attento nei suoi confronti e delle sue risorse. Il tutto nell'ottica della sostenibilità.

Certificati da IG Zöliakie

HUTTWILER glutenfree è registrato quale produttore come marchio della JOWA AG presso la IG Zöliakie der deutschen Schweiz (IG celiachia della Svizzera tedesca) con il numero di licenza CH-018. Pertanto tutti i nostri prodotti recano il simbolo ufficiale senza glutine (una spiga di grano barrata in un cerchio). La licenza per l'impiego di questo simbolo viene rilasciata dall'Association of European Coeliac Societies (AOECS) solo se i suoi criteri sono soddisfatti. Poiché, sfortunatamente, un'allergia raramente viene da sola e l'intolleranza al glutine è spesso associata ad altre allergie, i nostri prodotti da forno non sono solo senza glutine, ma anche senza lattosio e senza frumento.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



Senza
lattosio



Senza
frumento



100%
SICURI



QUALITÉ PAR TRADITION DELIZIE TRADIZIONALI DELLA MIGLIORE QUALITÀ



I nostri amati prodotti da forno come la tortina di Linz, i biscotti tirolesi Spitzbuben, la torta alle noci dei Grigioni e altri, disponibili in confezioni singole, si conservano a lungo e fuori dal frigorifero. I compagni ideali fuori casa, per uno spuntino e per un piacere del tutto speciale!

I vantaggi per voi

- Classici deliziosi con i migliori ingredienti e ricette tradizionali ben custodite
- Pratico confezione singola (igienica)
- Ideali quando si è in giro
- Prodotti che si conservano fuori dal frigo
- Utilizzo versatile



Il nostro assortimento

«Qualité par Tradition», l'apprezzata linea premium degli amanti della pasticceria, propone specialità svizzere basate su ricette originali tradizionali.

Gli articoli da tavola confezionati singolarmente consentono un'ampia gamma di utilizzi, in particolare per il settore della gastronomia: ad esempio come articoli da tavola e da banco, in sacchetti per il pranzo o nel minibar delle camere d'albergo. Ovunque si presenti l'occasione per concedersi qualcosa di gustoso e speciale, gli articoli confezionati singolarmente e igienicamente sono sempre a portata di mano.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



DELICATERRA IL MEGLIO DALLA NATURA

Delicaterra
PASSION FOR FOOD

Delicaterra è la marca per chi è alla ricerca di prodotti sani, equilibrati, contenenti i migliori ingredienti e che convincono anche per il loro sapore. L'assortimento comprende noci, frutta secca, semi, articoli per l'aperitivo e quinoa e offre così la possibilità di realizzare un numero infinito di ricette. Con i migliori prodotti naturali di Delicaterra si può cucinare, cuocere al forno, preparare degli spuntini o dare un tocco finale alle pietanze.

I vantaggi per voi

- Vasto assortimento per un numero illimitato di ricette: frutta secca, noci, articoli per l'aperitivo, semi, quinoa
- Lavorazione accurata e delicata e confezionamento salva aroma in Svizzera
- Collaborazione pluriennale con produttori selezionati nelle migliori regioni di coltivazione
- Confezione convenienza in sacchetti semirigidi richiudibili



Il nostro assortimento

Noci

Ideali per un'alimentazione equilibrata, le noci Delicaterra sono adatte per il buffet della prima colazione, come spuntino o come ingredienti per dolci da cuocere al forno. Le noci miste sono uno spuntino naturale dall'elevato valore nutritivo.

Frutta secca

La frutta secca di Delicaterra, ricca di fibre alimentari e sali minerali, può essere utilizzata in vario modo. Conferisce un tocco particolare alla colazione, alle preparazioni al forno o come guarnizione di pietanze esotiche.

Semi

Soprattutto le miscele di semi sono delle autentiche fonti di energia con cui si possono guarnire in modo raffinato insalate o prodotti al forno.

Articoli per l'aperitivo

Per l'aperitivo, come spuntino al bar o nella sala delle riunioni: i saporiti articoli per l'aperitivo di Delicaterra offrono lo stimolo necessario.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



CAFÉ ROYAL BONTÀ SENZA COMPROMESSI



In fatto di gusto il Café Royal non scende a compromessi, perché i vostri clienti non lo accetterebbero. Per tale ragione Café Royal si è posto l'obiettivo di torrefare il perfetto caffè. Ciò non richiede solo una lunga tradizione nella produzione del caffè, ma anche il coraggio di andare oltre e di reinventarsi continuamente al fine di ottenere il gusto e la qualità migliori.

I vantaggi per voi

- La perfetta simbiosi tra innovazione e tradizione: Café Royal non si affida solo a più di 60 anni di esperienza nella torrefazione del caffè, ma aspira sempre a offrire il massimo piacere del caffè in tutte le sue preparazioni più comuni.
- Prodotti unici per ogni utilizzo: chicchi, cialde per l'ufficio* oppure capsule compatibili.
- Tutti i prodotti Café Royal sono certificati Rainforest Alliance o Fairtrade Max Havelaar.



* Compatibile con il sistema Nespresso® o Nespresso® Professional. Questo marchio appartiene a terzi che non hanno alcun legame con Swiss Gastro Solutions.

Il nostro assortimento

Chicchi

Miscele di caffè sviluppate appositamente per la gastronomia e provenienti dalle migliori piantagioni garantiscono ai vostri clienti un piacere del caffè davvero regale. Sia che si tratti di un'armoniosa crema di caffè, di un espresso intenso o forte oppure di un delicato caffè decaffeinato, di chicchi certificati Fairtrade Max Havelaar o Rainforest Alliance: il Café Royal è un caffè svizzero di qualità superiore.

Office Pads

Per un eccellente caffè in ufficio o nella sala delle riunioni non è necessario ricorrere all'originale. Le cialde da ufficio Café Royal convincono infatti per compatibilità, qualità e prezzo. Per il sistema Nespresso®* Professional*

Capsule compatibili

Il migliore caffè senza compromessi e una convincente compatibilità permettono di preparare un caffè premendo semplicemente un tasto. Voi vi godete la semplicità e i vostri clienti il gusto di un ottimo caffè. Compatibile con il sistema Nespresso®*.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



INFLAGRANTI CAFFÈ LA RIVELAZIONE DELLA VERA PASSIONE PER IL CAFFÈ

Inflagranti
Caffè

I chicchi del nostro caffè Inflagranti provengono da piantagioni di prima qualità dove si pratica una coltivazione sostenibile. Sono l'ideale per i gastronomi che desiderano offrire ai propri ospiti un ottimo caffè senza rimorsi di coscienza. Sia che si tratti di una crema di caffè delicata, prodotta con il 100% di chicchi di Arabica o di un espresso dal gusto intenso come in Italia, in chicchi o macinato, il caffè Inflagranti costituisce per i vostri clienti un buon motivo per ritornare a farvi visita. La confezione moderna e dalla bella estetica non mancherà di attirare gli sguardi sul caffè Inflagranti dietro il bancone.

I vantaggi per voi

- Più di 60 anni di esperienza nella torrefazione del caffè
- Lavorazione delicata in una delle maggiori aziende di torrefazione svizzere
- Miscele di caffè create con cura appositamente per la gastronomia
- Tutti i chicchi hanno una certificazione Rainforest oppure Bio
- Confezione emozionale e di grande stile



Il nostro assortimento

Servizio personalizzato

Qual è il grado di macinazione corretto per il mio macinacaffè? Quale dovrebbe essere la dose di caffè? E la temperatura dell'acqua? La giusta impostazione della macchina da caffè e del macinacaffè è un fattore fondamentale nella preparazione di un buon caffè. I nostri consulenti con certificazione Barista vi assistono nell'introduzione del caffè Inflagranti. Naturalmente sono disponibili anche formazioni per voi e per il vostro team.

I nostri accessori

Servite ai vostri ospiti il caffè Inflagranti in tazze e bicchieri raffinati. Il nostro assortimento di accessori comprende tazze, bicchieri, piattini e anche altri articoli come i vassoi o le bustine di zucchero. Mettiamo a disposizione tutto il necessario per offrire ai vostri clienti un'esperienza di degustazione unica.

Rainforest Alliance

Il programma di certificazione Rainforest Alliance mira a creare un futuro migliore per le persone e la natura. www.rainforest-alliance.org



Marchi e assortimento
nel dettaglio



DELIZIO

IL PURO PIACERE DEL CAFFÈ PER I VOSTRI OSPITI

DELIZIO
GENUSS PUR

Viziate gli ospiti del vostro albergo con il caffè in camera, senza che ciò debba richiedere troppo lavoro extra. L'azione congiunta della macchina da caffè Delizio e le rispettive capsule lo rendono possibile. A ciò si aggiunge il nostro pacchetto di servizi completo.

I vantaggi per voi

- Macchine da caffè compatte ed eleganti che si inseriscono bene in qualsiasi ambiente
- Oltre 60 anni di esperienza nella torrefazione del caffè
- Scelta individuale delle varietà
- Servizio di riparazione incluso
- Qualità svizzera



Il nostro assortimento

Capsule di caffè

L'assortimento di capsule per la gastronomia comprende una selezione accurata delle varietà preferite Delizio. Da leggero a intenso: è possibile soddisfare tutti i desideri dei clienti.

Macchina da caffè

Le macchine da caffè Delizio convincono con il loro elegante design e un caffè dall'intenso aroma. Uniscono la massima funzionalità con un'estetica raffinata. La breve pausa per permettere agli aromi di sprigionarsi permette di preparare un caffè ristretto o un espresso dal gusto impareggiabile. Grazie alla pompa che si adatta alle varietà di caffè, anche i vostri caffè lunghi hanno un aroma di qualità senza precedenti.

Accessori

La nostra porcellana Delizio è raffinata e senza tempo. Un elegante portacapsule in legno garantisce una presentazione ideale nella camera d'albergo. Per le sale delle riunioni sono disponibili anche portacapsule più grandi.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



MORE JUICE FOR YOU!



La piccola ma deliziosa gamma di succhi di frutta per brunch, aperitivi e cocktail.

I succhi MORE racchiudono numerosi frutti maturati al sole, che conferiscono loro il gusto fruttato. Rinfrescanti e fruttati. I succhi di frutta a marchio «MORE» sono sinonimo di salute e benessere. La linea conquista con i succhi che, oltre al buon gusto, hanno un alto contenuto di frutta e poca acidità.

I vantaggi per voi

- Fruttati e rinfrescanti
- Frutta maturata completamente al sole
- Utilizzabili puri ma anche per smoothie o drink
- Brick da 25 cl ideali da portare con sé



Il nostro assortimento

Produciamo tutti i gusti in Svizzera. Per fare questo, prendiamo un'ampia varietà di frutta (fresca e da concentrato) e ne ricaviamo il meglio. Usiamo prodotti esotici come frutto della passione o guava ma anche specialità regionali come le mele. Bevendo i nostri succhi di frutta, non diventate più affascinanti e di successo, questo lo potete fare da soli. Ma ciascuno dei nostri gusti ha semplicemente un sapore davvero buono. Anche negli smoothie danno il meglio di sé.

Succo di frutta da concentrato

Che si tratti di Power Fruit Mix, Active Orange o Crazy Apple: tutti i succhi contengono il 100% di frutta da concentrato. Sono disponibili nei pratici e maneggevoli formati da 1l e 25cl e possono essere conservati non in frigo. Il Power Fruit Mix si distingue anche per avere l'etichetta Max Havelaar.

Succo puro

Fresh Orange Juice è un succo puro composto al 100% da frutta. Cosa rende speciale anche questo succo: non viene trattato termicamente, ma imbottigliato direttamente dopo la spremitura del frutto maturato al sole. Disponibile in pratiche bottiglie richiudibili da 1l, è fresco e pronto all'uso.



Altre bevande del marchio Aproz su www.aproz-gastro.ch.

Marchi e assortimento
nel dettaglio



COOH

I LATTICINI PER LA GASTRONOMIA SVIZZERA



Il Gruppo ELSA-Mifroma produce presso diverse sedi in Svizzera l'ampio assortimento di latticini COOH. Il Gruppo ELSA-Mifroma si distingue per le conoscenze specialistiche acquisite attraverso decenni di esperienza nella produzione e nel confezionamento di latticini. La rinomata azienda garantisce un'elevata qualità dei prodotti grazie al pieno controllo di tutti i processi, dalla fornitura delle materie prime fino alla consegna dei prodotti finiti.

Appositamente per le esigenze della gastronomia svizzera è stato sviluppato un assortimento completo di latticini con un denominatore comune: bontà, qualità e gusto, in porzioni dalla grandezza ideale. La marca COOH è l'esclusiva marca di latticini per la cucina professionale.

I vantaggi per voi

- Conoscenze specialistiche e decenni di esperienza
- Esclusivamente latte svizzero come base per prodotti di qualità elevata
- Prodotti genuini dal sapore equilibrato
- Qualità costante grazie al controllo di tutte le unità del processo produttivo
- Investimenti continui in nuove tecnologie e nello sviluppo di nuovi prodotti
- Assortimento specifico per le esigenze del settore gastronomico
- Grande varietà di gusti e dimensioni delle confezioni
- Assortimento concepito per le necessità di consumo nel corso dell'intera giornata
- Valore aggiunto grazie agli svariati ambiti d'impiego dei prodotti
- Marchio dall'immagine simpatica e moderna



Il nostro assortimento

COOH propone un assortimento equilibrato di latticini per cucinare o da gustare subito a tavola. Lasciatevi ispirare.

Latte

Diverso per contenuto di grasso, identico per provenienza: il latte COOH è prodotto nel rispetto degli animali. La scelta di panna COOH è ricca: dalle porzioni di panna per caffè alla panna intera e alla mezza panna, via via fino alla panna da montare nel flacone.

Panna

La scelta di panna COOH è ricca: dalle porzioni di panna per caffè alla panna intera e alla mezza panna, via via fino alla panna da montare nel flacone.

Burro

Burro in confezioni grandi per la cucina professionale o burro speciale in porzioni per il buffet della colazione: COOH si conforma alle esigenze della gastronomia e propone una scelta appropriata.

Formaggio fresco e quark

Con il cottage cheese, il mascarpone e il quark COOH si possono preparare piatti leggeri e dessert cremosi.

Yogurt

Alla frutta o al cioccolato, denso o cremoso: COOH offre una vasta scelta di yogurt a base di latte svizzero, dal vasetto da 90g al formato grande da 3kg. Disponibile in diversi gusti popolari, per momenti all'insegna della bontà durante la giornata.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



MIFROMA

SPECIALITÀ CASEARIE DEI MASTRI CASARI SVIZZERI

+ MIFROMA +
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

Da circa mezzo secolo la Mifroma lavora e affina formaggi con grande professionalità ed è oggi uno dei maggiori specialisti dell'arte casearia in Svizzera.

Una delle competenze fondamentali dell'impresa Mifroma è l'affinamento del Gruyère AOP della regione. La denominazione di origine protetta (AOP) è un marchio di qualità riservato ai prodotti tipici radicati nel loro territorio.

Le forme di formaggio vengono prodotte nei caseifici regionali e poi messe a stagionare nelle grotte naturali di arenaria della Mifroma a Ursy. In queste incredibili cantine uniche nel loro genere, i mastri casari sorvegliano le forme quotidianamente con la maestria tramandata da secoli.

I vantaggi per voi

- Rinomati esperti casari svizzeri fedeli alla tradizione
- Fusione di tradizione, know-how e tecnologia
- Affinamento in una delle più grandi grotte naturali di arenaria in Svizzera
- Processo di stagionatura seguito da un mastro casaro per uno sviluppo perfetto degli aromi
- Competenza globale sui processi e vantaggio innovativo nel campo del confezionamento
- Tracciabilità al 100% lungo tutta la catena di produzione fino al produttore di latte
- Focalizzazione sulla sicurezza alimentare e gestione della qualità certificata
- Assortimenti e porzioni confacenti ai bisogni della gastronomia
- Scelta invitante di specialità casearie svizzere con marchio di qualità AOP

Il nostro assortimento

Mastri casari esperti viaggiano attraverso la Svizzera alla ricerca dei migliori produttori di formaggio. I formaggi accuratamente selezionati vengono fatti stagionare nelle cantine della casa per poter essere forniti al giusto grado di stagionatura. L'assortimento comprende un'invitante scelta di formaggi a pasta dura, semidura e molle.

Per il buffet della colazione

Pratiche e veloci: famose varietà di formaggio confezionate singolarmente, in stick porzionati o a fette pronte da servire. I piccoli formaggi molli completano la selezione per il buffet della colazione.

Per la cucina

Formaggio grattugiato, fiocchi di formaggio, miscele di formaggio e il formaggio già affettato non possono mancare nelle cucine della gastronomia. Il brie per la gastronomia nel formato da un chilo è invece ideale per la preparazione veloce di sandwich.

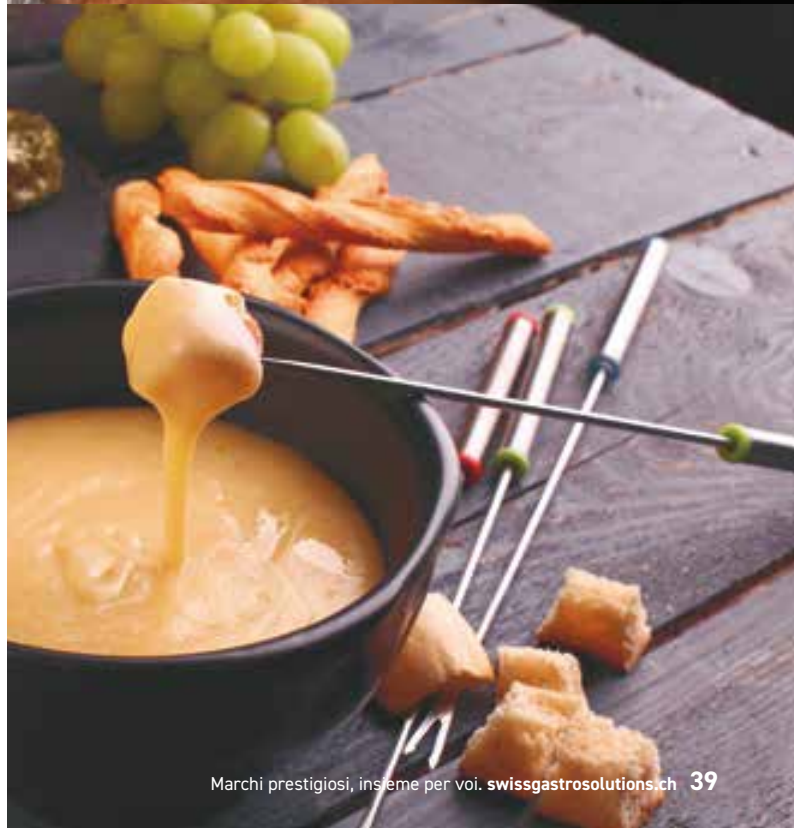
Per il buffet dei formaggi

Oltre ai noti formaggi AOP con diversi gradi di stagionatura, sono disponibili molte altre specialità casearie svizzere. La gamma di prodotti comprende varietà di formaggi a pasta dura e semidura, disponibili sia in forme intere che in pezzi. A questi si aggiungono i cremosi formaggi molli in diverse grandezze e gusti.

Per la convivialità

Altrettanto amate le morbide specialità di formaggio per la raclette e la fondue, proposte in formati adatti a grandi e piccole tavolate.

Marchi e assortimento
nel dettaglio



LA RÉSERVE DU MAÎTRE LA SELEZIONE PREMIUM PER I TUOI OSPITI



L'assortimento La Réserve du Maître è sinonimo di selezione mirata di formaggi premium contraddistinti da sapori e consistenze diverse. Questo assortimento contempla esclusivamente articoli prodotti in modo tradizionale e con il massimo rispetto della tradizione casearia.

Questi formaggi esclusivi vengono stoccati e porzionati per la gastronomia presso l'impresa svizzera di lunga tradizione Mifroma.

Le specialità casearie La Réserve du Maître arricchiscono l'aperitivo, la cena come pure il dessert e possono essere servite in tanti modi: su un tagliere, sul carrello dei formaggi o accomodati graziosamente sui piatti da dessert.

I vantaggi per voi

- Qualità premium e competenza
- Selezione esclusiva per la gastronomia svizzera
- Perizia dei prodotti da parte del mastro casaro della casa
- Assortimento esauriente e varietà di prodotti
- Elevata qualità grazie alla lunga stagionatura
- Formaggio di carattere e tradizione
- Specialità nazionali e internazionali
- Differenziazione rispetto agli assortimenti standard
- Porzionamento conforme all'impiego
- Confezione originale, non industriale



Il nostro assortimento

La gamma di prodotti La Réserve du Maître è stata definita in collaborazione con il mastro casaro di Mifroma. L'assortimento di facile orientamento si concentra sul meglio delle diverse categorie di formaggio: le varietà a pasta dura e semidura con lunga stagionatura, i formaggi delicati con crosta rossa a base di latte vaccino e i formaggi cremosi a pasta molle prodotti con latte di mucca o di capra.

Formaggio a pasta dura

Non vi è nulla di più autentico di un formaggio AOP stagionato a lungo. Questo formaggio rispecchia la forza e l'armonia del territorio. Le varietà svizzere famose come l'Emmentaler AOP e il Gruyère AOP, stagionate 18 mesi, conquistano il palato grazie al sapore vigoroso.

Anche gli altri formaggi duri premium stagionati a lungo sono una delizia per le papille gustative poiché acquistano un gusto intenso e un carattere equilibrato che svela la pastura.

Formaggio a pasta semidura e molle

Dalle graziose rosette ricavate con la girolle al formaggio morbido e fondente con la crosta arancione, via via fino alle varietà cremose e friabili erborinate: i selezionati formaggi semiduri firmati La Réserve du Maître sono unici e conquistano grazie alle sfumature inedite di sapore.

Piccoli ma buonissimi: i diversi formaggi a pasta molle arricchiscono ogni piatto di formaggi e sono una gioia per occhi e palato. Le forme minute e con la crosta bianca, dal gusto cremoso e aromatico, si sciolgono letteralmente in bocca.

Marchi e assortimento
nel dettaglio



MÉRAT

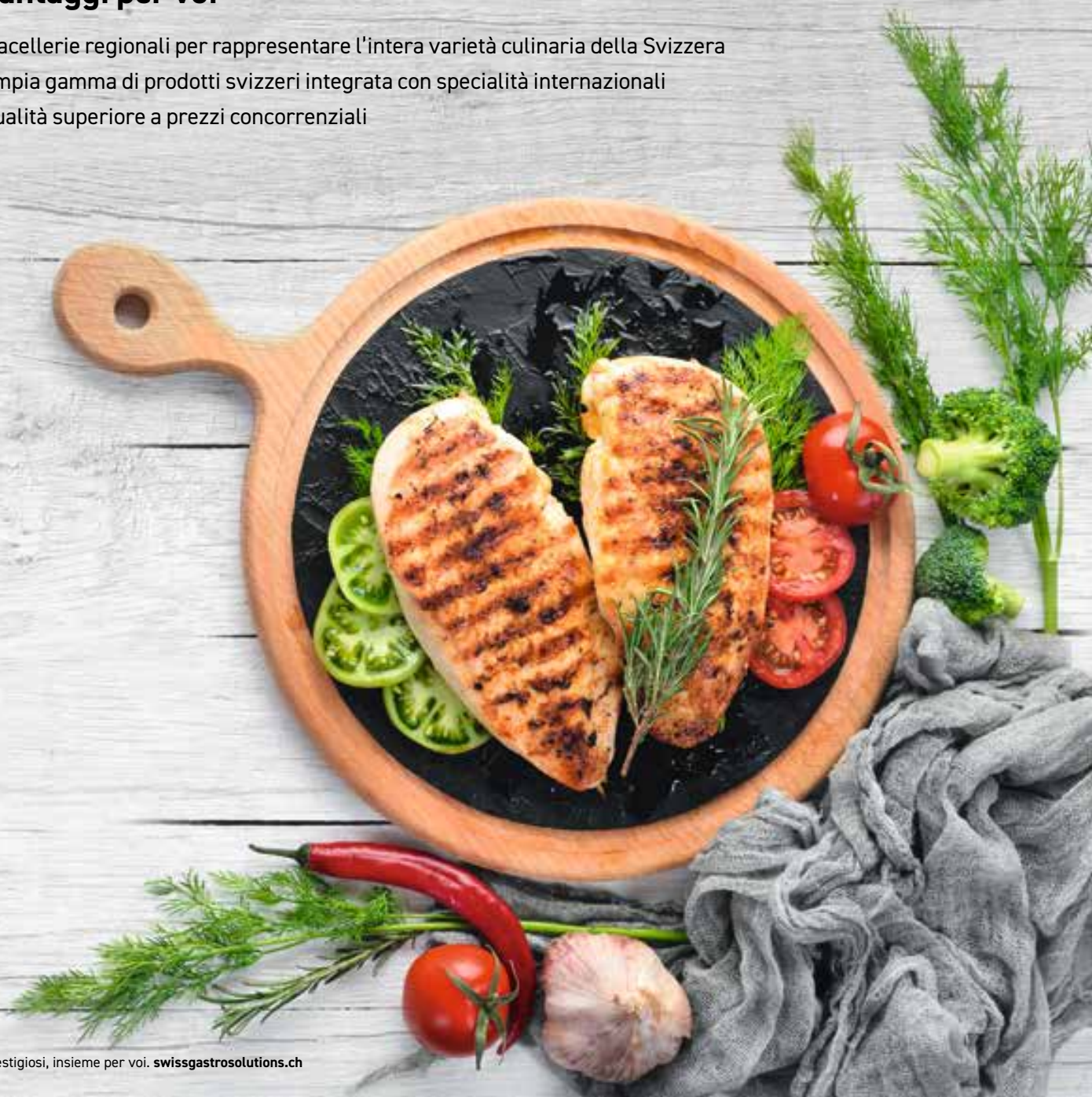
VARIETÀ REGIONALE PER PROFESSIONISTI DELLA GASTRONOMIA

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

In qualità di specialista della gastronomia, da oltre 75 anni Mérat rifornisce gastronomi, cuochi di punta e grandi cucine della Svizzera. La tradizionale impresa svizzera è uno dei partner principali di ristoranti e grandi consumatori. Ciò che non è cambiato in tutti questi decenni è l'amore per il prodotto, per la lavorazione artigianale e soprattutto per la regionalità. Infatti la nostra Svizzera propone una vastissima gamma di delizie culinarie: dalla Svizzera occidentale a quella orientale, dal Ticino fino a Sciaffusa.

I vantaggi per voi

- Macellerie regionali per rappresentare l'intera varietà culinaria della Svizzera
- Ampia gamma di prodotti svizzeri integrata con specialità internazionali
- Qualità superiore a prezzi concorrenziali



Il nostro assortimento

Carne

Dai prodotti a base di vitello, di manzo e di maiale fino a quelli a base di agnello e alla salumeria: con la nostra ampia proposta siamo in grado di coprire l'intero fabbisogno di carne e di salumi della gastronomia svizzera. Oltre alla carne fresca vi aspetta una grande scelta di prodotti pronti, come le nostre variazioni di hamburger o proposte per il barbecue e naturalmente un vasto assortimento di salsicce cotte e crude.

Pollame

Negli ultimi anni nessun prodotto ha registrato un'impennata simile a quella del pollo. Dalla selezione degli animali riproduttori alla cova delle uova fino all'allevamento dei volatili e alla lavorazione, Mérat si occupa in proprio di tutta la catena di creazione del valore.

Prodotti ittici

Mérat propone ai suoi clienti gastronomici nel settore dei prodotti ittici una grande scelta di pesce e frutti di mare di eccellente qualità. Sosteniamo materie prime da pesca e acquacoltura sostenibili, puntando sullo sviluppo degli articoli MSC.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



TIPESCA

DAL MARE ALLA CUCINA; SEMPRE PIÙ VICINI



La Tipesca SA è un'impresa svizzera fondata 40 anni fa e con sedi nella Svizzera meridionale e a Zurigo. Circa 50 collaboratrici e collaboratori si dedicano giorno dopo giorno al rifornimento del settore gastronomico e dei rivenditori con specialità di pesce e frutti di mare.

I vantaggi per voi

- Specialità regionali come salmerini, trote o coregoni di origine svizzera
- Importazioni di pesce sette giorni alla settimana
- Contatti con porti pescherecci in tutto il mondo per poter offrire i migliori prodotti ai clienti



Il nostro assortimento

Pesci d'acqua dolce

Tipesca offre le specie da cattura selvatica pesce persico, lucioperca e coregone, particolarmente amati in Svizzera. Ma anche la quota di pesce d'acqua dolce d'allevamento è in costante crescita. Tipesca propone in assortimento le specie più conosciute, quali trota, salmerino o pangasio.

Pesci di mare

Il pesce d'acqua salata di Tipesca proviene per la maggior parte dall'Europa, dove piccole imbarcazioni pescano innumerevoli specie ittiche note quali spigola, rombo chiodato o pesce San Pietro. Anche la pesca d'altura riveste un ruolo rilevante. Tipesca presta particolare attenzione a offrire prodotti ittici da pesca sostenibile.

Frutti di mare

La gamma di mitili di Tipesca comprende oltre 40 specie diverse. Tipesca propone inoltre un'ampia scelta anche sul versante molluschi, come il polpo pescato con cestello, i calamari pescati con la lenza o innumerevoli specie di seppie. Sul fronte crostacei, Tipesca propone gamberetti da allevamento sostenibile e da cattura selvatica. L'assortimento è inoltre arricchito da scampi, astici, aragoste e granchi.

Pesce affumicato

Tramite l'utilizzo di diverse spezie e tipologie di legno, nonché grazie alla regolazione della temperatura e della durata di affumicatura, è possibile ottenere una molteplicità di varianti da un unico prodotto di base. L'assortimento di pesce affumicato di Tipesca include il salmone affumicato a caldo e a freddo, nonché trote, salmerini, sgombri, ippoglossi, coregoni e molte altre specialità.

Marchi e assortimento
nel dettaglio



LÜCHINGER + SCHMID

UOVA E OVOPRODOTTI DI OTTIMA QUALITÀ

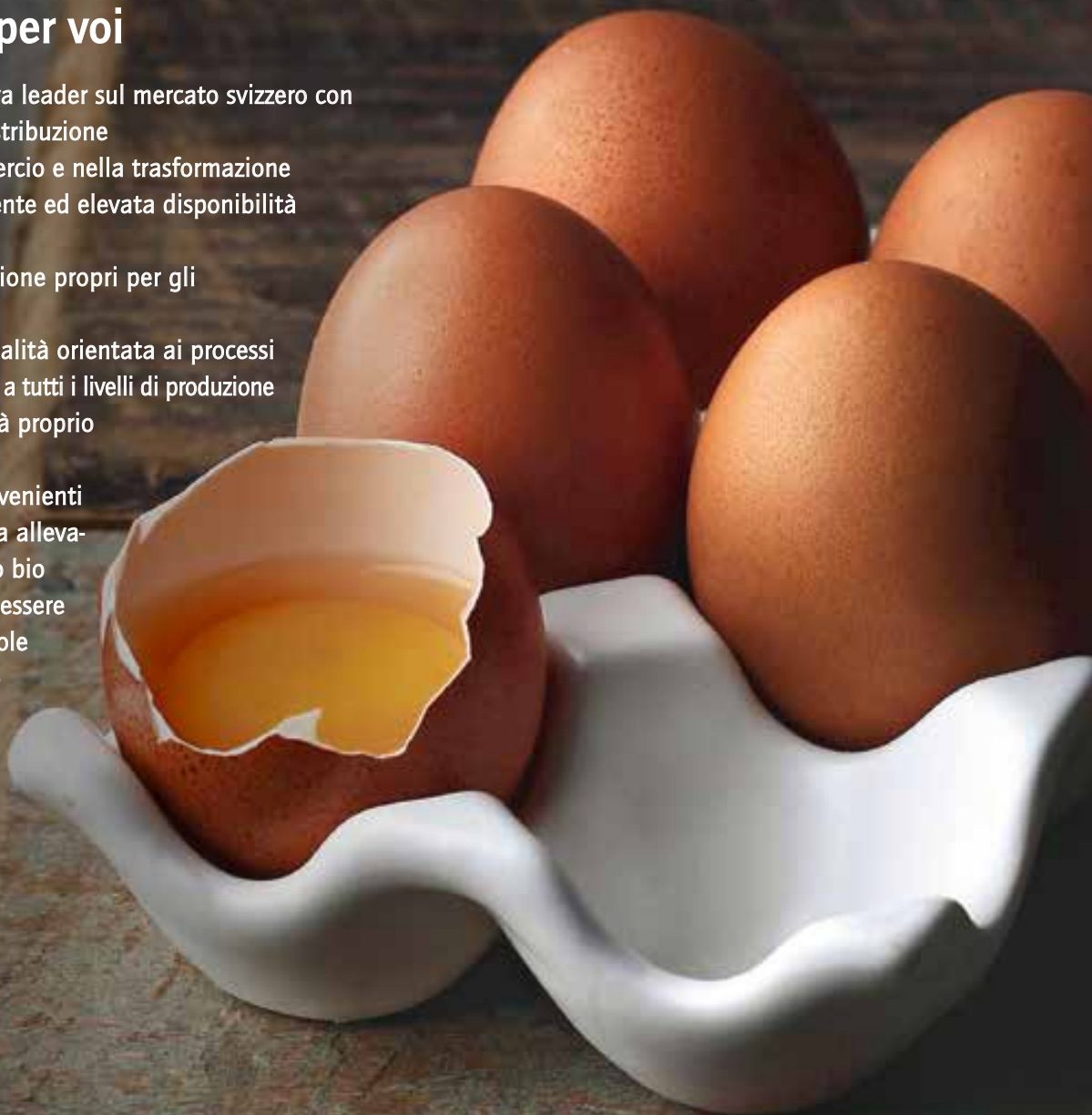


Lüchinger + Schmid AG è un'impresa svizzera di produzione leader per le uova e gli ovoprodotti. Ogni giorno nello stabilimento principale di Kloten viene controllato, selezionato e lavorato oltre un milione di uova.

Per questa impresa la priorità non è solo la qualità dei prodotti, ma anche il benessere degli animali. Tutte le uova svizzere da allevamento all'aperto, prodotte e lavorate secondo i requisiti qualitativi di L+S, recano la certificazione SWISS CERTIFIED. I requisiti di questo marchio di qualità dell'impresa L+S sono addirittura più severi di quelli della legge svizzera per la protezione degli animali. Rigorosi controlli lungo tutta la catena del valore consentono di garantire una qualità dei prodotti ottimale e sempre uguale.

I vantaggi per voi

- Specialista di uova leader sul mercato svizzero con grande rete di distribuzione
- Perizia nel commercio e nella trasformazione
- Logistica intelligente ed elevata disponibilità di consegna
- Siti di trasformazione propri per gli ovoprodotti
- Gestione della qualità orientata ai processi
- Controlli di qualità a tutti i livelli di produzione
- Marchio di qualità proprio SWISS CERTIFIED
- Uova svizzere provenienti esclusivamente da allevamenti all'aperto o bio
- Priorità per il benessere delle galline ovaiole
- Varietà di assortimento di uova in guscio e ovoprodotti



Il nostro assortimento

Crudo, cotto, strapazzato, montato, a volte bianco, a volte marrone, a volte colorato... Non ci sono quasi limiti alla nostra varietà di uova.

Uova in guscio

Circa la metà delle uova in guscio vendute dalla Lüchinger + Schmid proviene da una settantina di fattorie svizzere, mentre l'altra metà è importata dai paesi europei confinanti. Tutte le uova indigene provengono da allevamenti all'aperto o bio e ogni uovo è tracciabile fino alla fattoria. Sul guscio ne è indicata la provenienza.

La scelta di uova in guscio per la gastronomia è enorme e spazia dalle confezioni da 6 alle confezioni grandi da 360 pezzi. A seconda della stagione sono disponibili anche uova sode e colorate, per esempio a Pasqua e per il 1° agosto.

Ovoprodotti

Nella gastronomia sono particolarmente apprezzate le uova contenute in preparazioni gastronomiche: intere, sode e sgusciate. Grazie alle confezioni igieniche e allo stoccaggio, queste uova sono sempre disponibili fresche.

L'uovo liquido è indispensabile per la cucina professionale e i laboratori di pasticceria. Grazie alla forma liquida, questo prodotto pastorizzato può essere lavorato velocemente e semplicemente, confezionato in modo igienico e conservato a lungo senza cambiare colore né consistenza.

Altri prodotti a base di uova come l'uovo in polvere e i cubetti d'uovo completano la gamma diversificata di uova.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



I GELATI

IL PIACERE NELLA SUA FORMA PIÙ BELLA



I GELATI

I prodotti I Gelati non sono solo belli, ma anche buoni. A garantire costantemente l'elevata qualità è il team di esperti dell'impresa Delica AG di Meilen, dove da oltre 70 anni vengono prodotti gelati eccellenti. Tutte le materie prime e i prodotti finiti vengono controllati sistematicamente al fine di garantire la necessaria sicurezza alimentare. Non vengono utilizzati olio di palma né materie prime da piante geneticamente modificate, ma esclusivamente grassi e oli non idrogenati.

I gelati alla panna e i sorbetti cremosi consentono di formare facilmente delle belle palline. Grazie a ricette specifiche questi prodotti gastronomici vantano una consistenza ottimale per essere porzionati in palline regolari.

I gelati alla panna e i sorbetti sono perfetti per creare graziose mini-coppe gelato. Oggigiorno i dessert di piccole dimensioni sono di grande tendenza. Per poter realizzare facilmente dessert d'effetto, I Gelati ha sviluppato oltre 50 ricette di mini-coppe.

Le svariate mini-creazioni firmate I Gelati sono di moda, innovative e redditizie e consentono di risparmiare tempo.



I vantaggi per voi

- Lunga tradizione ed esperienza
- Produzione svizzera
- Grande competenza in materia
- Ricette specifiche per la gastronomia
- Latte fresco della regione
- Ingredienti di alta qualità
- Senza olio di palma
- Produzione naturale e sostenibile
- Varietà di assortimento equilibrata
- Specialità di gelato regionali
- Consistenza ottimale per formare le palline
- Ricette diversificate e creatività
- Concetto di mini-coppe unico nel suo genere
- Carte dei gelati individuali

Il nostro assortimento

L'offerta proposta da I Gelati soddisfa le esigenze della gastronomia svizzera e comprende oltre 40 gelati alla panna e sorbetti, dessert di gelato pronti da servire e una vasta scelta di articoli rinfrescanti per acquisti d'impulso.

Assortimento per la gastronomia

In esclusiva per la gastronomia svizzera, I Gelati propone una grande varietà di gelati alla panna e sorbetti in contenitori da 2 l e 4 l. Questi gelati di qualità vengono prodotti con il latte fresco della regione e panna svizzera. Naturalmente anche il cioccolato è svizzero. I Gelati utilizza le materie prime migliori pure per i sorbetti. Le ricette di alto livello si contraddistinguono per l'elevato contenuto di frutta con veri pezzetti di frutta, che accentuano ulteriormente il sapore rinfrescante dei prodotti.

Per un servizio rapido, I Gelati propone anche una piccola ma ottima scelta di dessert a base di gelato pronti da servire.

Articoli per acquisti d'impulso

La ricca scelta di rinfrescanti gelati firmati I Gelati destinati al consumo immediato è apprezzata soprattutto d'estate. L'assortimento spazia da coni croccanti e cremosi gelati alla panna in coppetta fino ai ghiaccioli alla frutta e gelato su stecco ricoperto di cioccolato.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



CHOCOLAT FREY LA BONTÀ DEL CACAO



Dal 1887 Frey vizia i palati svizzeri con deliziosi prodotti a base di cioccolato. Per la gastronomia Frey offre una selezione esclusiva di articoli da gustare, regalare o da utilizzare come decorazioni.



I vantaggi per voi

- Prodotto di qualità svizzera con tradizione
- Prodotti stagionali completano l'invitante assortimento standard
- Prodotti a base di cioccolato anche per la panetteria e pasticceria
- Prodotti di cioccolato certificato Rainforest Alliance



Il nostro assortimento

Cioccolatini per il caffè

Rendete più dolce la pausa caffè dei vostri clienti. I cioccolatini Frey, disponibili assortiti o di un'unica varietà, sono il gustoso extra per accompagnare il caffè.

Articoli da chiosco

Le barrette di cioccolato Frey e articoli simili sono l'ideale per la zona casse o il take away. Un'offerta che solo pochi sono in grado di rifiutare. È possibile scegliere tra diverse varietà molto apprezzate come Risoletto, Mahony, Tourist o Giandor.

Articoli per pasticceri

Nella preparazione di dolci al forno o pasticcini non possono mancare le nostre coperture e guarnizioni di cioccolato. Con i nostri prodotti non ci sono limiti alla vostra creatività.



Marchi e assortimento
nel dettaglio



