

PWG

PROFESSIONAL WEB GUIDE

Gelato Bar e Pasticceria • Gelato Bar and Pastry



ANNO 20° - 2023

Arredamenti&Macchine Attrezzature
Furnishing&Machinery Equipment

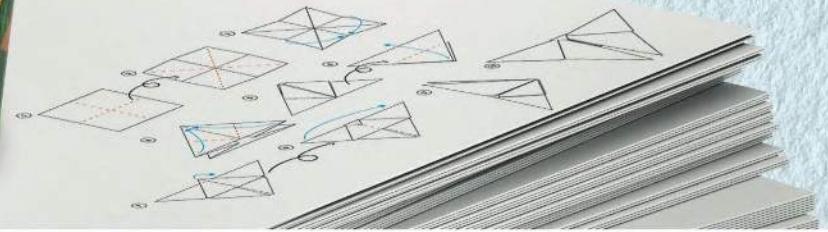
Prodotti&Materie Prime
Products&Ingredients

Packaging&Accessori
Packaging&Accessories

Scuole&Servizi
Schools&Services

Tutto quello che puoi immaginare è reale...

Pablo Picasso





Nuova Collezione

Immagina un mondo dove le idee prendono forma e, da un semplice foglio di carta, si trasformano in leggiadre farfalle. Eccole mentre spiccano il volo dalle nuove coppette per gelato ICE & PLAY® e volteggiano nella natura incontaminata. Si perché, grazie all'impegno ecosostenibile di Medac, l'ambiente intorno a noi è sempre più verde: le coppe ICE & PLAY® al termine del loro utilizzo vanno smaltite nella carta che, una volta riciclata, darà vita a nuovi oggetti, come suggerisce la fantasia. Tutto quello che puoi immaginare, Medac lo trasforma in realtà. Punti lo smartphone sul QR code delle nuove coppe ICE & PLAY® ed entra nel sito Medac. Potrai così divertirti a costruire l'origami e scoprirai anche come smalitirle correttamente nella raccolta differenziata.





DISARONNO®

— INGREDIENTS —

DISTinctive Excellence

Toward new horizons.
Together.



“Mamma, è nato prima il cono o il gelato?”

“Nessuno dei due tesoro...

è nata prima Frija!”



**Da 110 anni un mondo
di coni e nuove idee**





CORRIERE DELLA SENNA

Rimini, via Macanno 32

FONDATA A VIENNA NEL 1927

www.sennaitalia.it

SENNA
SINCE 1927

Innovativa e di forte impatto la strategia di marketing “The planet first” targata SENNA Italia

Qualità francese... garanzia austriaca, per la panna professionale Flechard, proposta da Senna Italia !



TRA IL DIRE E IL FARE

Quando è il caso di imparare dai giovani

di L. Celli

Winston Churchill sosteneva che “E’ un peccato il non fare niente, col pretesto che non possiamo fare tutto”, e noi di Senna Italia abbiamo pensato di rendere questo stesso aforisma la colonna della nostra attuale strategia di marketing: **orientare i nostri sforzi per dare il miglior contributo possibile alla salvaguardia del nostro pianeta.** Ci è bastato soffermarci ad osservare sensibilità e spirito con i quali le nuove generazioni si battono per ristabilire equilibrio tra “civiltà” e natura, per comprendere che è proprio guardando al futuro che un’azienda dinamica (che dell’innovazione ne fa un valore imprescindibile e che in quasi un secolo di vita ha saputo evolvere e adeguarsi ai cambiamenti tanto dei mercati come della società) doveva riflettere su come tradurre impegno in fatti concreti. Se la casa madre austriaca, nella sede di Vienna, è impegnata nella ricerca e adozione di misure “sostenibili” affinchè la

produzione stessa possa progressivamente attenuare il suo impatto sull’ambiente, “noi” -come Senna Italia- desideriamo non solo renderci veicolo di un messaggio etico-sociale, ma individuare e pianificare attività che siano segno tangibile del nostro impegno, offrendo innanzitutto un contributo concreto. Appena usciti da un periodo che ha reso il “virtuale” un’abitudine pressoché quotidiana, abbiamo capito che era giunto il momento di agire, di fare “qualcosa di reale” per il nostro pianeta, per i nostri figli. Ricercare, produrre, vendere “valore” -da oggi intendiamo comunicarlo così.



Luca Celli: nato a Rimini il 18 Marzo 1981, laureato in economia aziendale (e successivi Master in Gestione d’Impresa e EMBA in Bocconi), dopo un’esperienza in Nike Italia approda in Senna, a Vienna, per poi assumere -dal 2013- la direzione commerciale e marketing presso la sede di Rimini.

*The
planet
first*



Chi non stima la vita, non la merita

Leonardo da Vinci

Una gradita sorpresa...sotto l’albero!
«Un’adozione... a distanza»

di J. Gjuraj

“Abbiamo adottato un alveare!”: con queste parole ha esordito il nostro Direttore Marketing, Luca Celli, quando ha comunicato in azienda l’iniziativa appena sottoscritta con la rete di apicoltori 3Bee. Era già nota la volontà di pianificare attività “di un certo tipo”, ma mentre in ufficio ipotizzavamo eventi a 2023 avviato, ecco la novità: Senna Italia adotta un alveare! Ma cosa significa estattamente questo gesto inaspettato? Con la nostra adesione al programma **“oasi della biodiversità”**, potremo contribuire attivamente alla protezione delle api e di tutti gli impollinatori, aumentando nel tempo il loro impatto positivo sul pianeta. Perchè “adottare un alveare”? Perchè così proteggeremo 300.000 api, ovvero l’impollinazione di 300 milioni (!) di fiori, con il monitoraggio costante, e in tempo reale del nostro piccolo esercito di vere “benefatrici”.

Così facendo riusciremo a ridurre la moria (di cui l’uomo è il primo responsabile!) di circa il 30% di questo straordinario esercito, così prezioso per tutti noi. E’ poco? E’ molto? Per noi è certamente solo il primo passo perché da oggi il nostro primato non sia solo rendere migliori i nostri prodotti, ma il bene più grande che condividiamo con tutti voi: il nostro pianeta.



Grande impegno, spirito di sacrificio e dedizione distinguono la passione con la quale gli apicoltori interagiscono con le api: una vera collaborazione utile tanto alla loro sopravvivenza, quanto a quella dell’intero pianeta.

« DA ANNI SIAMO ALLA FRUTTA...»

Referenza da tempo apprezzata per qualità e versatilità, parliamo di un prodotto di grande successo
di C. Clementi

Fin dalle sue origini, tutti i prodotti Senna si sono fatti largo nei mercati di mezza Europa grazie alla qualità delle materie prime impiegate. Quando Senna Italia, una ventina di anni fa, introdusse le composte di frutta sapeva che un altro partner dei professionisti più esigenti si sarebbe ben presto fatto largo nei laboratori dei pasticceri più meticolosi, come nelle cucine degli chef maggiormente evoluti. Si spiega così il successo di un prodotto ec-

cellente, risultato di un processo di lavorazione rigorosamente attento alla ricetta originale che vede nella "composta di frutta" il classico prodotto che solo degustazione e impiego possono descrivere adeguatamente. Cosa può fare un redattore se non riportare la "carta di identità" di questo squisito prodotto? Un'elevata percentuale di frutta (min. 70%), e pochissimo zucchero aggiunto: nient'altro. Il sapore naturale (credeteci sulla pa-

rola, se già non la conoscete) deriva così solo dalla selezionatissima frutta, accuratamente tagliata e tenuta trattata, che conserva le caratteristiche organolettiche originarie, rimanendo croccante, gustosa e creando una piacevole sensazione al palato. Poiché non stiamo descrivendo una confettura ad uso "famiglia", è però importante sapere che tutte le caratteristiche eccezionali delle composte Senna sono resistenti sia alla cottura

quanto al congelamento. Vi starete domandando quali siano i gusti disponibili? Se mela e pera sono i gusti più richiesti, altrettanto successo meritano frutti di bosco, albicocca e ciliegia.



Non è un tipo particolarmente dolce, ma sicuramente... composta!

Quando la differenza si vede e si sente: forse non tutti sanno che...

di L. F.

Che sia di arance, mirtilli, mela, pesche o fragole... siamo tutti abituati a chiamarla "marmellata", ma la verità è che tra prodotti apparentemente simili ci sono differenze sostanziali. Stiamo parlando di "confetture", "marmellate" e "composte": scopriamo le differenze.

Con il termine **confettura** intendiamo una miscela di zuccheri, acqua, polpa (e/o purea) di una o più specie di frutta, portata a gelificazione: la quantità di frutta impiegata deve essere non inferiore a 350 grammi/kilo di prodotto finito. Quando la quantità di frutta risulta uguale o superiore a 450 grammi, dovremmo parlare di **confettura extra**.

Ed ecco la vera sorpresa: con il termine **marmellata**, in

fatti, ci riferiamo a una preparazione portata anch'essa a gelificazione, ma mescolando esclusivamente zucchero e **agrumi**: (arancia, mandarino, limone, cedro, bergamotto o pompelmo) in cui la percentuale di frutta sia almeno del 20%. Degli agrumi prescelti si possono così utilizzare: la polpa, la purea, il succo, gli estratti acquosi e, addirittura, la scorza.

Quando si parla di **composta**, invece, le caratteristiche sostanziali che portano all'utilizzo di questo termine



Già alla vista, la composta di frutta Senna dimostra rigoroso rispetto per la ricetta artigianale classica: virtù confermata in ogni suo impiego professionale.

derivano solo parzialmente dalle normative, ma molto più consistentemente dalla consuetudine che prevede che la percentuale di frutta non debba essere inferiore al 65%, con punte di "eccellenza" che alzano tale presenza addiritturas al 90%. A tale peculiarità corrisponde un'altra differenza sostanziale, ovvero la presenza di una quantità di zucchero sensibilmente minore, non essendo prevista, se non in minima parte, l'aggiunta di zuccheri.

CURIOSITÀ:
Sancire la differenza tra "confettura" e "marmellata" da un punto di vista normativo, fu un volere dell'allora Presidente Sandro Pertini. Secondo le disposizioni di legge dettate dalla direttiva europea n. 79/693 del 1979, (recepita dall'ordinamento italiano nel 1982 con il D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401), questi termini "deve-*n*o essere impiegati secondo precise accezioni dettate da criteri precisi che riguardano sia la natura degli ingredienti che le percentuali con le quali questi vanno a comporre rispettivamente marmellata, confettura e composta".



COMETA



MAGIC



ENERGY



DREAM



GIOIA



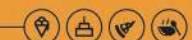
MOON



DIAMANTE



TWIST



POP



ASTRA



SPRINT



ESPRIMI UN DESIDERIO



COMPATTA. COMPLETA. **COMETA.**



+ Spazio + Prodotti + Finiture

Cometa è la nuova linea di vetrine espositive professionali per gelaterie, pasticcerie, panetterie e tavole calde. Le sue dimensioni ridotte (soli 97 cm di profondità) insieme alle infinite possibilità di personalizzazione consentono di sfruttare al meglio gli spazi di ogni locale.



 **Ital
proget®**

Bettona (Perugia) / Italy

italproget.it/cometa

2023

We present the twentieth Professional Web Guide, 2023 edition. Renewed in its contents, it is directed towards a closer synergy with the "digital" world.

Inside you can find information regarding companies in the gelato, café and pastry industries, with a presentation of the website and of the social media activities such as Meta (Facebook) and Instagram of the most representative companies in the industry.

This yearly report is integrated with the Food Professional Network project, significant example of interaction with the digital realities of the industry. Using portals, groups, social media pages and YouTube channels, it presents a total of twenty-one "windows" of dialogue with Italian and International professionals.

Produced in two languages (Italian and English), the Professional Web Guide will be distributed in the printed version during the most important trade shows, and it will be sent in the digital version to our Italian and international subscribers.

Professional Web Guide: a true specialized search engine!



RG WG

PROFESSIONAL WEB GUIDE
Gelato Bar e Pasticceria • Gelato Bar and Pastry

Vi presentiamo la ventesima Professional Web Guide, edizione 2023. Rinnovata nei suoi contenuti, indirizzati verso una più stretta sinergia con il mondo "digital".

Al suo interno informazioni sulle attività produttive dei settori gelato, bar e pasticceria, con la presentazione dei siti web e delle attività social di Meta (Facebook) e Instagram, delle più rappresentative aziende sul mercato.

L'annuario è integrato nel progetto di Food Professional Network, significativo esempio di interazione con le realtà digitali del settore, attraverso portali, gruppi, pagine social e canali youtube, per un totale di ventuno "finestre" di dialogo con gli operatori italiani e internazionali.

Realizzata in due lingue (italiano e inglese), la Professional Web Guide verrà distribuita nella versione cartacea nelle più importanti manifestazioni fieristiche e, in versione digitale, inviata ai nostri abbonati italiani e internazionali.

Professional Web Guide: un vero e proprio motore di ricerca specializzato!



DIVERSAMENTE ARTIGIANI.



Novant'anni di storia testimoniano una solida tradizione. L'attenzione a recepire i cambiamenti e la naturale attitudine all'innovazione, ci consentono di migliorare costantemente il nostro lavoro. Ora, come tanto tempo fa, continuamo a produrre i nostri coni, fedeli alla nostra antica ricetta, semplice e naturale.

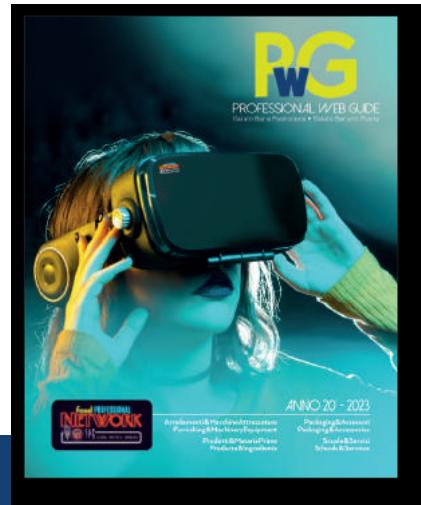

Perfetto
Per il tuo Gelato

PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023

16 ARREDAMENTI & MACCHINE ATTREZZATURE
FURNISHING & MACHINERY EQUIPMENT

28 PRODOTTI & MATERIE PRIME
PRODUCTS & INGREDIENTS

58 PACKAGING & ACCESSORI
PACKAGING & ACCESSORIES



Sommario _ Contents

QUANDO AVRETE ASSAGGIATO
LA NOSTRA QUALITÀ, SARÀ DIVERSO
CHE AVERLA RACCONTATA.



La bontà di un cono è parte integrante dell'appeal di un magnifico gelato artigianale. Ne siamo pienamente consapevoli e spesso ammiriamo il gradimento compiaciuto di chi gusta un cono Perfetto. È un'esperienza che vi consigliamo, perché quando avrete assaggiato la nostra qualità, sarà diverso che averla raccontata.


Perfetto
Per il tuo Gelato

PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023

66 **SCUOLE & SERVIZI**
SCHOOLS & SERVICES

78 **ELENCO ALFABETICO**
ALPHABETICAL ORDER



Sommario Contents



Associazione Nazionale
Costruttori Macchine
Arredamenti Attrezzature
per Gelato

WE SUPPORT THE EXCELLENCE AND TALENT THAT ARTISAN GELATO REPRESENTS THROUGHOUT THE SUPPLY CHAIN.

The association's statutory objectives are the promotion and the dissemination of "Italian traditional artisanal gelato". ACOMAG actively collaborates with the other players in the supply chain: the institutions, the trade associations of gelato makers, the producers of ingredients, the trade fair organizations and institutions.

ACOMAG associates, all leaders in their sector and with a strong willingness to export, subscribe to a code of ethics which is a guarantee of professional, transparent and sustainable behaviour.

www.acomag.it



cattabriga



ciAM



Frigomeccanica



hiber



INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



Longoni
COOLING DESIGN



SALVALACQUA
WATER ECONOMIZZER - A BRAND OF BRX

STAF59
the friendly ice cream company

Technogel
macchine e impianti per gelato

TELME
gelato and pastry machines

PwG



Arredamenti & Macchine Attrezzature

Furnishing & Machinery Equipment



PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023



www.bravo.it
info@bravo.it
[f @BRAVOSPA](https://www.facebook.com/BRAVOSPA)
[@bravo_spa](https://www.instagram.com/bravo_spa)

nel web / on the web

Il cuore della tecnologia made in Italy dell'azienda è accolto in un sito elegante che gioca su raffinate armonie cromatiche. Realizzato in cinque lingue, ha un'ampia sezione dedicata alle macchine per gelato, pasticceria, cioccolato e horeca. Ogni apparecchiatura è accompagnata da un'accurata descrizione, con il supporto di video. L'area dedicata alla formazione illustra in modo dettagliato le attività di Trittico Club.

The heart of the company's made in Italy technology is housed in an elegant website that plays on refined and harmonious colours. It is available in five languages and is largely dedicated to machines for gelato, pastry, chocolate and Ho.Re.Ca. Each machine has a detailed description and is accompanied by a video. The area dedicated to training illustrates in detail the Trittico Club's activities.

Cottura sottovuoto

Il nuovo sistema Blow consente di cuocere rapidamente sottovuoto a basse temperature. In questo modo sono preservate le proprietà nutrizionali degli ingredienti e tutte le ricette di pasticceria, a base di uova e latte, vengono esaltate nel gusto e nei colori. Tale tecnologia è racchiusa in un dispositivo piccolo da banco, semplice e versatile, ideale per l'artigiano che richiede la massima flessibilità. Si collega a una o più macchine come ad esempio Trittico, Mixcream e Pastmatic, agevolando molteplici lavorazioni classiche o creative. È un accessorio versatile che si può impiegare in base alle necessità e che, quando lo si utilizza, fa la differenza.



Sous-vide cooking

The new system, Blow, allows you to quickly cook vacuum-packed foods at low temperatures. In this way, the nutritional value of the food remains intact, and all the pastry recipes based on eggs and milk are enhanced in flavour and in colour. This technology is enclosed in a small table-top device that is simple, versatile and ideal for the artisan that requires maximum flexibility.

It can be connected to one or more machines, for example, Trittico, Mixcream and Pastmatic, facilitating multiple classic or creative preparations. It is a versatile accessory that can be used when necessary, and when it is used, it makes the difference.

NOT ALL SUPERHEROES WEAR CAPES



trittico®

The multifunctional machine always by your side in the lab, ready to support you in the making of your wonderful pastry, gelato and chocolate creations.

AVAILABLE NOW WITH
**NEW CUSTOMIZABLE
PROGRAMS!**



www.fbshowcases.com
info@fbstyle.it
[@EffeBshowcases](https://www.facebook.com/@EffeBshowcases)
[@fb_showcases](https://www.instagram.com/@fb_showcases)

nel web / on the web



Classico contemporaneo

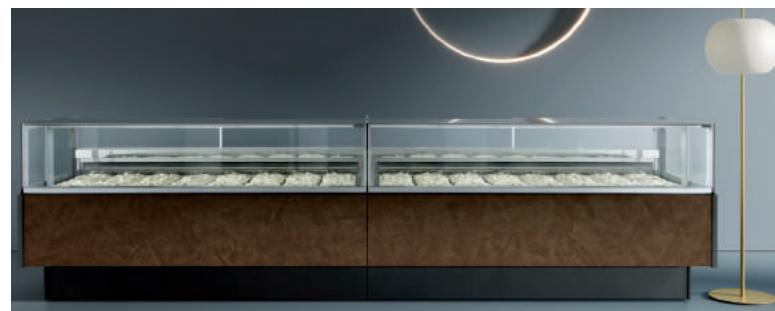
Iconica, retrò e nello stesso tempo all'avanguardia. Grace è profonda solo 89 centimetri ed è in grado di adattarsi in modo multifunzionale a tutti gli spazi in cui viene inserita. Il suo design affianca materiali preziosi e innovativi, texture contemporanee, linee pulite e minimali, con dettagli che la rendono facilmente identificabile in ogni contesto. Le trasparenze dei vetri offrono al cliente e all'operatore la massima visibilità dei prodotti esposti. È disponibile con una lunghezza di 108,5 cm, 161 cm e 213,5 cm e viene proposta nei modelli per gelateria (da 0°C a -20°C), pasticceria (da +2°C a +16°C, inclusa la versione con controllo umidità per praline) e gastronomia (in versione a temperatura ambiente e caldo secco).



È Grace la vera protagonista dell'homepage, con un video dal notevole impatto emotivo che racconta le principali caratteristiche della vetrina. Nella sua nuova veste, il sito gioca su un raffinato contrasto di nero e bianco e il suo menu è articolato in quattro sezioni: Chi siamo, Prodotti, Il nostro blog, Contatti. Di ogni modello è possibile scaricare il catalogo pdf in italiano e in inglese.

Grace is the true protagonist of the homepage, thanks to a considerably impactful video that narrates the main characteristics of the display case. With its new appearance, the website plays on a refined contrast of black and white, and the menu is divided into four sections: About us, Products, Our blog, Contacts. For each model, you can download the catalogue in pdf format in Italian and English.

Contemporary classic



Iconic, retro and at the same time cutting edge. Grace is only 89 centimetres deep, and it can be adapted in a multifunctional way to all the spaces where it is installed. Its design is accompanied by quality and innovative materials, modern textures, clean and minimalist lines, with details that make it easily identifiable in any context. The transparency of the glass offers both to the client and to the operator maximum visibility of the displayed products. It is available in lengths of 108,5 cm, 161 cm and 213,5 cm and in versions for gelato (da 0°C a -20°C), pastry (da +2°C a +16°C, including a version with humidity control for pralines) and food (in room temperature and dry-heat versions).



CONTEMPORARY
AND TRADITIONAL



GRACE

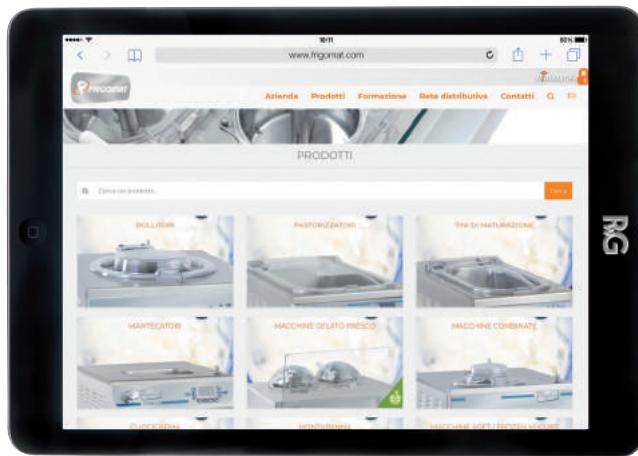
GRACE IS AN ICON IN TERMS
OF BEAUTY, SENSUALITY AND LOVE.

FBSHOWCASES.COM





nel web / on the web



Un design raffinato, impostato sui colori aziendali grigio e arancione, fa da sfondo a una navigazione intuitiva. Dal menu

superiore si accede a cinque sezioni: azienda, prodotti, formazione, rete distributiva, contatti. L'ampia gamma di apparecchiature in catalogo è raggruppata per tipologia e ogni prodotto è accompagnato da un'accurata descrizione tecnica, con possibilità di scaricare in pdf la brochure informativa in cinque lingue.

An appealing design, set against the corporate colours of grey and orange, to provide the background for a user-friendly navigation. The top menu gives access to five sections: company, products, training, distribution network, contacts. The wide range of equipment in the catalogue is grouped by type and each product is supported by an accurate technical description, with the possibility of downloading the pdf information brochure in five languages.

Lavaggio automatico

Il mantecatore autopulente Twist è progettato con un rivoluzionario sistema di lavaggio automatico del circuito di lavorazione che facilita e velocizza l'attività dell'operatore. Con un solo clic sul pannello touch screen è possibile avviare il lavaggio e la sanificazione in passata di tutti i componenti a contatto con l'alimento, dalla tramoggia, all'agitatore, al cilindro.

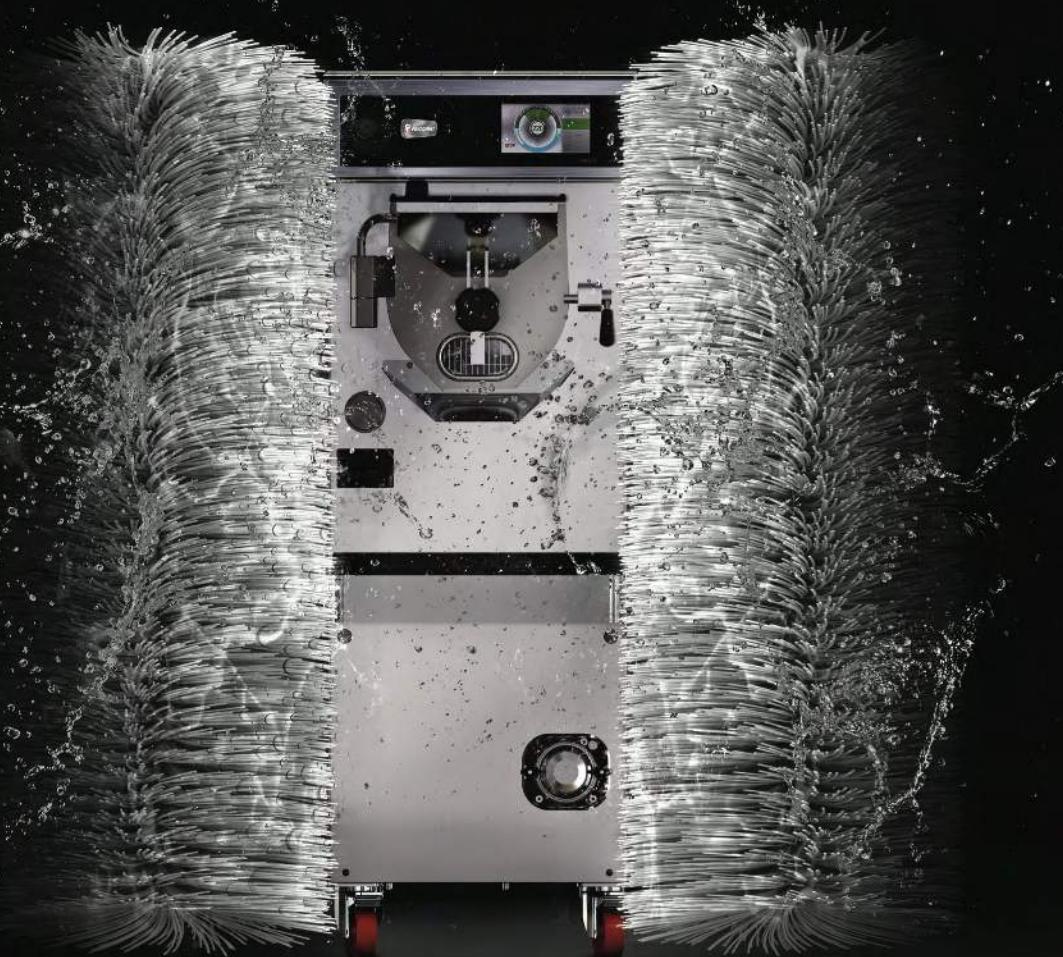
Sono disponibili diversi programmi preimpostati: risciacquo, risciacquo frutta, risciacquo frutta con semi, lavaggio semi-intensivo, lavaggio intensivo e lavaggio con sanificante. Carico e scarico dell'acqua avvengono in modo automatico, come pure il caricamento e la dosatura del detergente-sanificante. È inoltre presente un sistema integrato di riscaldamento idrico.

Automatic washing

The self-cleaning batch freezer Twist is designed with a revolutionary automatic cleaning system of the processing circuit facilitating and fastening the operator's activities. A single "click" on the touch screen panel can start the washing and sanitising process of all the food-grade components, from the hopper to the beater and cylinder. There are several pre-set programmes available: rinse, fruit rinse, fruit rinse with seeds, semi-intensive, intensive and sanitizing washing. The water loading and draining are automatic, as well as the loading and dosing of the detergent-sanitiser. Furthermore, the machine features an integrated water heating system.



L'unico mantecatore al mondo
autopulente.



LA MACCHINA CHE NON ESISTEVA ORA C'È.

FRIGOMAT **TWIST**

La prima macchina per il gelato che si lava
e si sanifica con un click.



frigomat.com



SIRHA 2023
(LIONE, 19-23 GENNAIO)

HIP 2023
(MADRID, 6-8 MARZO)

SIGEP 2023
(RIMINI, 21-25 GENNAIO)

HOST 2023
(MILANO, 13-17 OTTOBRE)



www.iceteam1927.it
info@iceteam1927.it
[@Iceteam1927](#)
[@iceteam1927_alignroup](#)

nel web / on the web

Strutturato per favorire una navigazione immediata e intuitiva, il sito consente di ottenere rapidamente le informazioni desiderate sull'ampia gamma di apparecchiature dell'azienda. Dall'homepage si può accedere direttamente alla sezione di interesse, cliccando sui pulsanti Gelato artigianale, Gelato soft, Pasticceria e ristorazione. Le foto di prodotto si ingrandiscono al passaggio del mouse per consentire di visualizzare ogni dettaglio costruttivo. Collegandosi alle numerose pagine social si rimane sempre aggiornati sulle novità.

The website is structured to facilitate rapid and intuitive browsing, it allows you to quickly reach the information needed thanks to the clear categorization on the homepage. From there you can navigate to Italian Gelato, Soft Serve and Pastry and Gastronomy. The images of each product zoom in as soon as you hover over with your mouse, allowing you to view every small detail. By connecting with the various social media pages, you can stay up to date with every newest developments.

Brevetto green premiato



Realizzato all'insegna del rispetto ambientale, il sistema brevettato a condensazione ibrida dell'azienda si è aggiudicato il premio "Innovazione più sostenibile in Gelateria 2022" promosso dalla Mig. La giuria ha riconosciuto la portata innovativa del progetto che consente di ottimizzare i cicli di produzione in base alle esigenze del momento. Al concorso è stata presentato il modello Vario Icona Hybrid che, grazie al suo intuitivo schermo touch e al suo software disegnato dagli chef per gli chef, permette anche in fase di mantecazione di passare con un solo tocco ai tre diversi tipi di raffreddamento: aria, acqua e ibrido. È ideale inoltre per gestire i problemi dovuti ai cali di pressione della rete idrica.

Award-winning green patent

The company's patented hybrid system is designed to respect the environment. It recently won the award of "Most sustainable innovation in Gelato 2022" promoted by Mig. The jury recognized the project's potential innovation, which allows to optimize production cycles according to the current needs. The Vario Icona Hybrid model was shown at the competition. Its intuitive touch screen and its software designed by chefs for chefs, allows to switch with a single touch to the three different types of cooling: air, water and hybrid, even during the freezing process. Moreover, it is also ideal for managing problems due to pressure drops in the water supply.



VARIO ICONA HYBRID

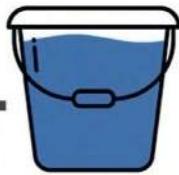
Switch, save water, be HYBRID.



QUANTI LITRI DI ACQUA SI CONSUMANO
PER PRODURRE 3 KG DI GELATO?

TRADIZIONALE

30LT



HYBRID

VS

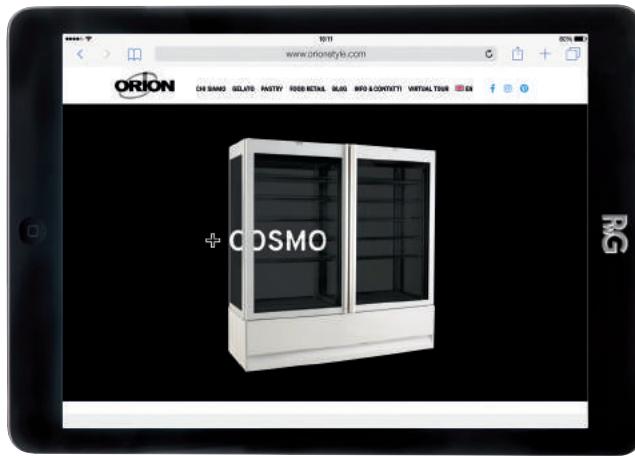
6LT





www.orionstyle.com
info@orionstyle.com
[@orionstyle](https://www.facebook.com/orionstyle)
[@orion_style](https://www.instagram.com/orion_style)

nel web / on the web



Una grafica raffinata, immagini ad alto impatto scenografico, una navigazione interattiva... Il sito è stato completamente rivisitato e si apre ora con un video dedicato all'armadio verticale Cosmo. Dal menu si accede direttamente ai prodotti che sono suddivisi in tre grandi aree: Gelato, Pastry e Food Retail. Vetrine, armadi refrigerati, frigobar, drop-in, pozzetti sono così visualizzabili con un semplice clic.

Refined graphics, spectacular images, interactive navigation... the website has been completely revamped and now it opens with a video dedicated to the vertical display case Cosmo. From the menu, you can directly access their products which are divided into three areas: Gelato, Pastry and Food Retail. Display cases, refrigerated cabinets, drop-in, bar counters cells, and counters are all visible in a simple click.

Luminose trasparenze

L'armadio verticale Cosmo accoglie, in un design senza tempo, le più evolute conquiste tecnologiche riguardanti la refrigerazione degli alimenti, anche in condizioni ambientali estreme. Con le sue trasparenze curate in ogni dettaglio e una luminosità che non passa inosservata, enfatizza i prodotti esposti, attrattendo l'attenzione dei clienti. È ideale per accogliere le specialità di gelateria e pasticceria ed è un prezioso complemento di ogni tipologia di locale dedicato al food.



Bright transparency

With its timeless style, the Cosmo vertical display case encompasses the most advanced technological accomplishments regarding food refrigeration, even in extreme environments. With attention to every detail of its transparency and a bri-

ghtness that doesn't go unnoticed, it emphasizes the products on display, attracting the attention of clients. It is ideal for containing gelato and pastry specialties and it is a valuable addition to any type of food establishment.



ORION



COSMO

DISPLAY
TOWER
CABINET

+Luminoso +Moderno +Green +Cosmo

Cosmo: oltre la vetrina. La vetrina oltre.

PwG



Prodotti & Materie Prime

Products & Ingredients

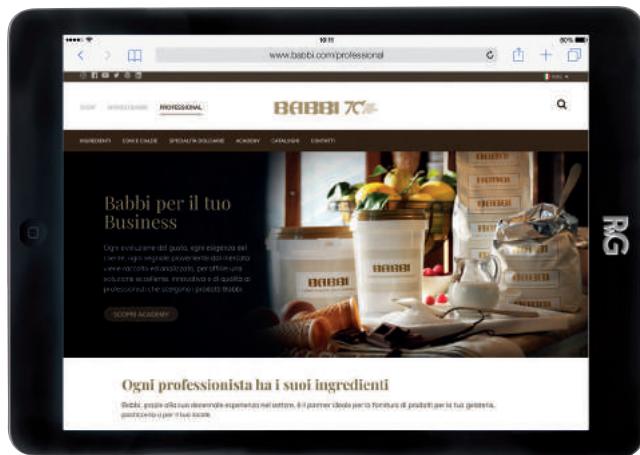


PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023



www.babbi.com
info@babbi.it
[f @babbi1952](https://www.facebook.com/babbi1952)
[@babbi1952](https://www.instagram.com/babbi1952)

nel web / on the web



Tinteggiato con cromatismi raffinati, il sito è particolarmente curato dal punto di vista grafico. L'homepage fornisce una panoramica completa dell'ampia gamma di prodotti offerti dall'azienda per la gelateria, la pasticceria e tutto il mondo ho.re.ca. Nella videata iniziale è anche possibile iscriversi alla newsletter, scaricare i cataloghi e ricettari in formato pdf, richiedere informazioni se si desidera aprire un locale.

The website's graphics are particularly elegant thanks to the refined colour choices. The homepage provides a complete panorama of the company's wide range of products for the gelato, pastry and HoReCa industries. While viewing the initial screen, it is possible to sign up for the newsletter, download catalogues, recipe books in pdf format, or request information if you wish to open a shop.

Una gamma senza zuccheri

Prive di aromi, le basi complete Latte B-Free e Frutta B-Free sono sviluppate con il solo impiego di maltitolo come sostituto degli zuccheri. La resa strutturale è garantita da un nucleo emulsionante-stabilizzante adatto sia al processo a caldo sia a quello a freddo, coadiuvato da un mix di fibre e farine vegetali. La Base Latte B-Free è inoltre arricchita con panna in polvere. Nella famiglia B-Free sono comprese anche Lattelatte Yogurt B-Free e Fruttafrutta Matcha B-Free, che contiene il pregiato tè matcha, senza aggiunta di aromi o di grassi vegetali. Completano la gamma le nuove creme Golosa Nocciola B-Free e Golosa Pistacchio B-Free che si affiancano all'irresistibile Golosa Peanut Butter B-Free, insieme al Variegato Cranberry e al Variegato Pesca B-Free, realizzati rispettivamente con il quaranta per cento e il quarantacinque per cento minimo di frutta.

A sugar-free range

Free from flavourings, the complete bases Latte B-Free and Frutta B-Free have been developed by using only maltitol as a sugar substitute. The structural performance, suitable for both hot and cold processing, is guaranteed by an emulsifying and stabilizing core which is assisted by a mix of plant-based fibres and flours. The Latte B-Free Base is further enriched with powdered cream. In the B-Free family, you can also find Lattelatte Yogurt B-Free and Fruttafrutta Matcha B-Free, which contains the prized Matcha tea, without any added flavourings or vegetable oils. The range is completed by the new creams Golosa Hazelnut B-Free and Golosa Pistachio B-Free, which join the irresistible Golosa Peanut Butter B-Free, as well as the Cranberry Variegato and Peach Variegato B-Free, made with a minimum of forty percent and fifty-five percent fruit respectively.



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



Deliciousness to be discovered

For us, deliciousness is a quality to always explore and that every time brings us sweet surprises and moments of magic. We do all of this with selected ingredients and expert know how in order to surprise you and cuddle you. Let yourself be involved in this sweet travel!



www.bigatton.com
bigatton@bigatton.com
[@bigattonproduzione](https://www.facebook.com/bigattonproduzione)
[@bigattonshop](https://www.instagram.com/bigattonshop)

nel web / on the web

L'homepage è particolarmente ricca di informazioni, con la presentazione delle novità per la pasticceria e la gelateria. Ampio spazio anche alle news, come quella relativa alla certificazione Halal ottenuta dall'azienda. Il sito offre una panoramica completa dell'intera proposta grazie ai cataloghi scaricabili e alle schede tecniche che affiancano ogni referenza. Cliccando sulla voce Wiki-Gelato si accede a un'encyclopedia del mantecato, con notizie storiche, aggiornamenti normativi, descrizione delle tecniche di produzione e dell'attrezzatura necessaria.

The home page is particularly rich with information, presenting new products for pastry and gelato shops. Ample space is dedicated to news, like the Halal certification obtained by the company. The site offers a complete view of the company's product range thanks to catalogues that can be downloaded and technical spec sheets that accompany each product. Clicking on the Wiki-Gelato button, navigators access an encyclopedia of gelato information, including its history, regulatory developments, and descriptions of production techniques and necessary equipment.

Con tutto il cuore

Si chiama Love ed è un intrigante sapore dalle note avvolgenti, intense e misteriose. Con questa inedita creazione, l'azienda - il cui logo non a caso è un cuore - vuole descrivere la passione che viene posta in tutto ciò che produce e offre agli operatori. Il gusto è realizzato con un'accurata selezione di ingredienti di elevata qualità, sapientemente miscelati, che riecheggiano il fuoco dell'amore e della passione. Viene proposto in un kit che contiene 6 sacchetti da 1,1 kg di polvere Love, 1 vaso da 1,35 kg di pasta Love e 1 vaso da 3,20 kg di Amarenata 90. La ricetta prevede l'utilizzo di 670 g di latte, 275 g di polvere Love, 55 g di pasta Love e Amarenata 90 a piacere.

Wholeheartedly



3.2 kg canister of Amarenata 90. The recipe calls for 670 g of milk, 275 g of Love powder, 55 g of Love paste, and Amarenata 90 as desired.

Bigatton's Love is a intriguing flavour with a captivating, intense, and mysterious character. With this new creation, the company - whose logo happens to be a heart - endeavours to describe the passion it invests in all that it produces and offers its customers. The flavour is made with an accurate selection of high-quality ingredients, expertly mixed, recalling the flame of love and passion. It is available in a kit containing six 1.1 kg packages of Love powder, one 1.35 kg canister of Love paste, and one

Non potevamo farlo più leggero di così!

Il miglior sapore
di yogurt al naturale
al mondo.



gusto Yogurt Zero Zero

I migliori prodotti per gelateria e pasticceria dal 1946

www.bigatton.com . bigatton@bigatton.com . Bigatton Produzione +39 0421 271554

www.accademiabigatton.com

Prodotti & Materie Prime

Products & Ingredients

www.coniperfetto.itinfo@coniperfetto.it[@coniperfetto](https://www.facebook.com/coniperfetto)[@coniperfetto](https://www.instagram.com/coniperfetto)

nel web / on the web

Interamente rinnovato, il sito è responsivo per smartphone e tablet, favorendo una navigazione intuitiva e un rapido accesso alle informazioni. Sono indicate le caratteristiche e le schede tecniche di circa cento formati di cono. È possibile accedere a tutti i canali di comunicazione con l'azienda in modo veloce e immediato. La nuova sezione FAQ consente di avere in tempo reale le risposte alle domande più frequenti sugli argomenti di maggiore interesse.

The website has been entirely renewed and it is responsive for smartphones and tablets, favouring intuitive navigation and quick access to information. You can find the characteristics and spec sheets of about one hundred different cone options. It is possible to access all the company's communication channels in a quick and immediate way. The new FAQ area allows you to have real time answers to the most frequently asked questions on the topics of most interest.

Una bontà che sorprende

Sviluppato con una ricetta innovativa, il nuovo Cono Vanillino Senza Glutine sorprende al primo assaggio. È infatti difficile distinguerlo da un prodotto formulato con la ricetta tradizionale a base di farina di frumento. Viene fornito con un salvacono che ne identifica la natura e la tipologia. Come tutte le cialde arrotolate Vanillino, è confezionato in un alveolo R-PET trasparente e protetto in un sacchetto per evitare contaminazioni. È certificato, nato dalla divisione ricerca e sviluppo Vanillino Lab dell'azienda; un team di esperti dedicato alla formulazione di nuove ricette, allo studio di tecnologie per la conservazione del prodotto e alla progettazione di packaging che garantiscono l'integrità dei coni durante il trasporto.

Surprisingly good

Developed with an innovative recipe, the new Gluten-Free Vanillino Cone will surprise you at first taste. It is difficult to distinguish it from a product made with the traditional wheat-based recipe. It comes with a paper sleeve which indicates the nature and type of cone.

As with all the Vanillino rolled wafer cones, it is packaged in a transparent R-PET wrapper, then it is further protected by a sack to avoid any contamination. It is certified, born in the research and development department of the company's Vanillino Lab; a team of dedicated experts who work on the formulation of new recipes, the study of technologies to best preserve products and the development of packaging that guarantee the integrity of the cone during transportation.

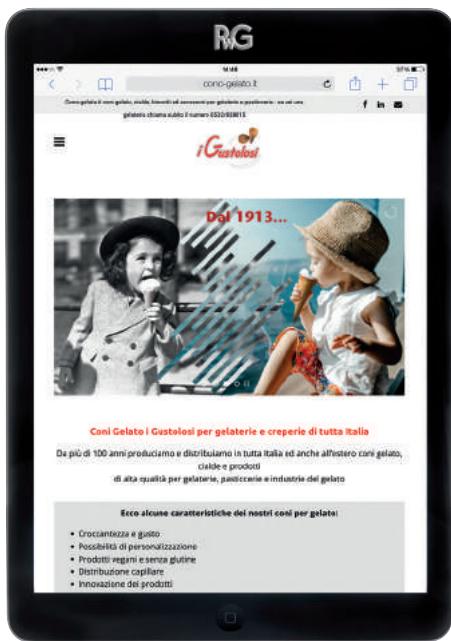


QUANDO AVRETE ASSAGGIATO
LA NOSTRA QUALITÀ, SARÀ DIVERSO
CHE AVERLA RACCONTATA.



La bontà di un cono è parte integrante dell'appeal di un magnifico gelato artigianale. Ne siamo pienamente consapevoli e spesso ammiriamo il gradimento compiaciuto di chi gusta un cono Perfetto. È un'esperienza che vi consigliamo, perché quando avrete assaggiato la nostra qualità, sarà diverso che averla raccontata.


Perfetto
Per il tuo Gelato



www.cono-gelato.it

info@igustolosi.it

[@coniGustolosi](https://www.facebook.com/coniGustolosi)

[@gustolosi](https://www.instagram.com/gustolosi)

nel web / on the web

Appena approdati nella homepage si intuisce subito il livello qualitativo dell'offerta. Immagini curate nel dettaglio introducono il visitatore in un mondo raffinato e tutto da esplorare. La produzione è suddivisa in tre grandi macro categorie: coni gelato e cialde; cialdine, miniconi e biscotti; decorazioni. Ampio spazio è dedicato alle certificazioni e alle news dell'azienda che nel 2023 festeggia centodieci anni di attività.

As soon as you land on the homepage, you can immediately sense the high quality of the offer available. The attention to detail in the images introduces the visitor to an elegant world waiting to be explored. The products are divided into three main categories: gelato cones and wafers; small wafers, mini-cones and biscuits; decorations. Ample space is dedicated to certifications and to news of the company, which celebrates one hundred ten years of business in 2023.

Una gamma diversificata

La linea di coni arrotolati iGustolosi, su cui l'azienda ha sempre puntato fin dalla sua nascita, è un punto di riferimento dei gelatieri che desiderano esaltare il proprio gelato con un tocco distintivo. I Classici, autentico fiore all'occhiello della gamma, sono disponibili in molteplici misure, anche con salvaigiene. Sempre attenta alle esigenze dei consumatori, l'azienda ha realizzato diverse varianti. I coni ai cereali, ricchi di farina di farro, semi di lino, fiocchi d'avena e farina di segale, sono ideali per chi è orientato al benessere. A chi è intollerante al glutine o predilige alimenti che ne siano privi, viene proposta un'intera gamma certificata Gluten Free, Lactose Free e Vegan OK. Completano l'offerta i coni Neri con carbone vegetale, un'originale creazione che non passa inosservata.

A diversified range



The iGustolosi line of rolled cones, a product that since its creation has always focused on by the company, is a point of reference for gelato artisans who desire to highlight their gelato with a distinctive touch. The Classic version, the authentic flagship product of the line, is available in various sizes, as well as with a cone sleeve. The company, always attentive to the consumers' needs, has developed several other versions. The multigrain cones, rich with spelt flour, flax seeds, oatmeal and rye flour, are perfect for those looking for healthy options. For those who are gluten intolerant or prefer gluten free foods, there is an entire line of Gluten Free, Lactose Free and Vegan OK products. The offer is completed by Black cones made with charcoal powder, an original creation that does not go unnoticed.

LA CREATIVITÀ
DEL TUO GELATO
MERITA
I MIGLIORI CONI

Dal 1913
un mondo
di coni e
nuove idee



Fapec-Frija srl - Tel. 0532 838815 - 342.3119187 - fapec@fapec.it - www.igustolosi.it



www.fructital.it
sales@fructital.it

nel web / on the web



Content and graphics are constantly updated on this website where the homepage presents the most important news and the new products of the year. The landing page for their centennial anniversary, which just passed, traces the history of the company. It is possible to download in pdf format the 2023

Costantemente aggiornato nei contenuti e nella grafica, il sito presenta nella homepage le notizie di maggior rilievo e i prodotti novità dell'anno. La landing page del Centenario appena compiuto ripercorre la storia dell'azienda. Si può scaricare in formato pdf il catalogo 2023 e il nuovo Ideario, ricco di irresistibili proposte di gelateria e pasticceria fredda. Nella pagina dedicata alla richiesta della brochure sarà presto disponibile la presentazione dei nuovi video tutorial sull'uso dei prodotti, visualizzabili mediante scansione del qr code riportato sulle confezioni.

catalogue and the new Ideario, full of irresistible ideas for gelato and cold pastries. On the page dedicated to requesting brochures, new tutorial videos on how to use the products will soon be available. They can be viewed by scanning the QR code present on the packaging.

Crema dai molteplici utilizzi

Dopo il successo di Perfettina Pistacchio, l'azienda propone Perfettina al gusto di Cacao e Nocciole varietà TGT. Priva di latte e derivati, è una crema multiuso che si mantiene morbida e spatalabile anche a temperature negative. È ideale in gelateria, da utilizzare in versione cremino o come variegatura. Si presta anche a farcire semifreddi creativi. Particolarmente invitante è la ricetta "Goloso", con il prodotto che viene impiegato per variare un gelato gianduia - realizzato con Gianduja Dolce Premium su base BiancaVega - arricchito con una pioggia di granella di nocciole.

Cream with multiple uses

Following the success of Perfettina Pistachio, the company is proposing Perfettina Cocoa and IGT Hazelnuts flavoured. It is a dairy-free multi-use cream that stays soft and spreadable even when frozen. It is perfect for use in the gelato shop and can be used for the cremino version or for ribboning. It can also be used to fill creative semifreddoes. The "Goloso" recipe is particularly inviting, using the product to ribbon a gianduia-flavoured gelato – made with Gianduja Dolce Premium with a BiancaVega base – made even more rich with a shower of hazelnut pieces.





bontà e tradizione nel gelato dal 1922

Cocco Vega & Stevia

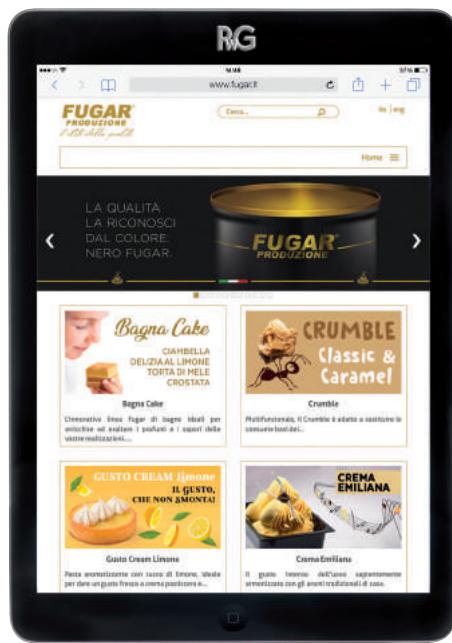


DEARIO

CONTACT US TO DISCOVER
ALL THE SUGGESTED
COMBINATIONS
www.fructital.it



Coconut flavoured,
without milk & derivatives and without added sugars,
to offer a must-have of the summer season
in a totally innovative version



www.fugar.it
fugar@fugar.it
[@fugarproduzione](#)
[@fugarproduzione](#)

nel web / on the web

Il visitatore è accolto da immagini di impatto che conducono alla scoperta delle novità di prodotto. Ciascuna referenza è descritta in modo accurato, con informazioni tecniche complete stampabili in formato pdf. Nella sezione delle ricette si possono trovare numerosi spunti interessanti per accrescere l'appeal della vetrina. Per essere sempre aggiornati sulle nuove proposte basta iscriversi alla newsletter.

The visitor is greeted by impactful images that lead to the discovery of the newest products. Each product is accurately described, with complete technical information that can be printed in pdf format. In the recipe section, you can find various interesting suggestions to increase the appeal of your showcase. To stay up to date on the newest developments, just sign up for their newsletter.

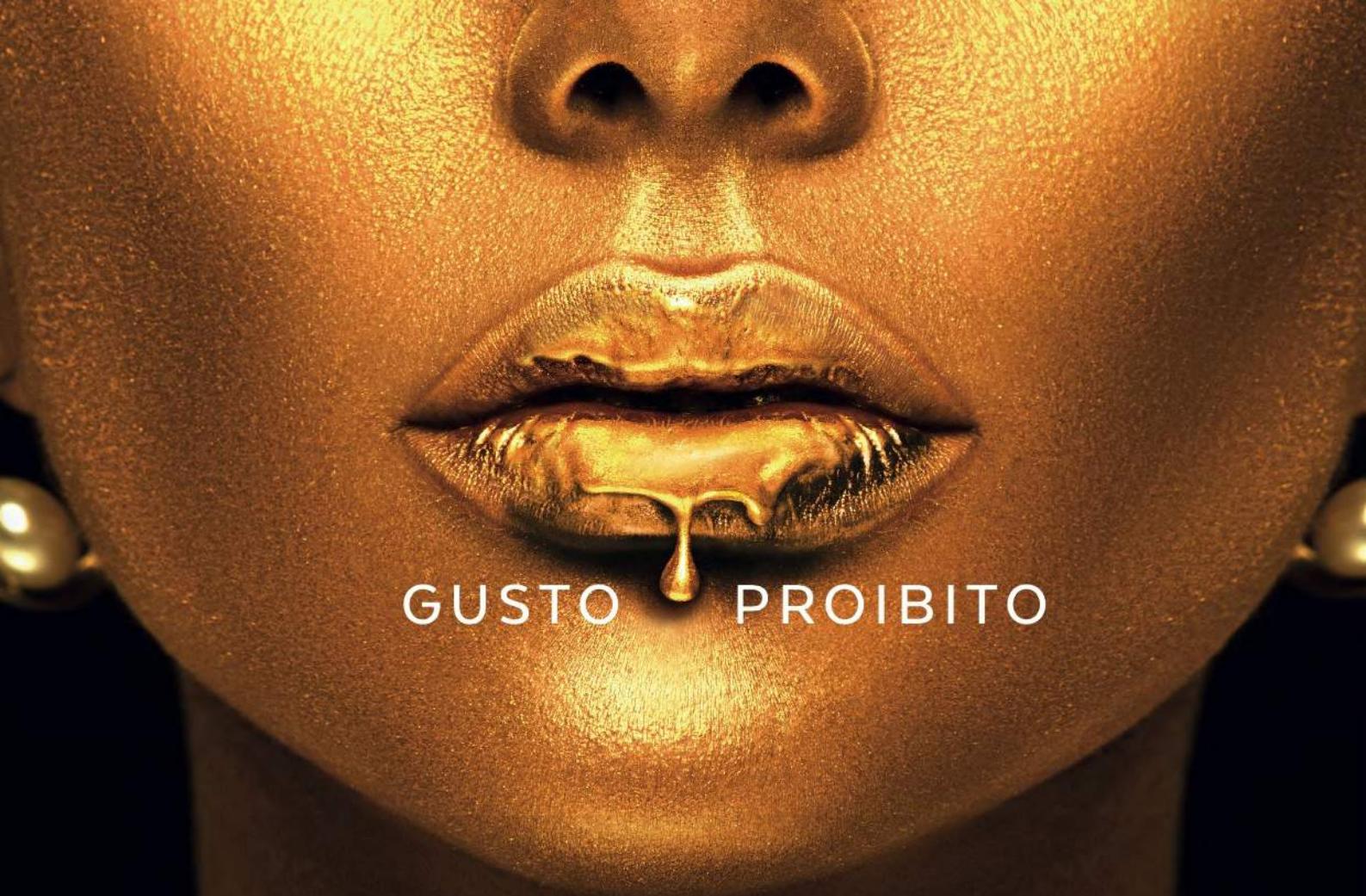
Come seta

I variegati Gustosé, ideali per personalizzare e rendere protagoniste le vaschette in vetrina, conquistano al primo assaggio. La loro consistenza, morbida e liscia, richiama quella della seta. Sono disponibili nelle varianti cioccolato fondente (Darkosé), cioccolato bianco (Biancosé), gianduia (Ciokkosé), pistacchio (Pistacchiosé) e caramello salato (Goldosé). Offrono così all'artigiano la possibilità di realizzare infinite combinazioni creative di sapori e di colori. Ciascuna farcitura è confezionata in secchielli da 5,5 kg.



Just like silk

The Gustosé variegato, perfect for customizing the gelato pans in the showcase and for making them shine like a star, winning you at the first irresistible taste. Their texture, soft and smooth, recalls that of silk. They are available in the following flavours: dark chocolate (Darkosé), white chocolate (Biancosé), gianduia (Ciokkosé), pistachio (Pistacchiosé) and salted caramel (Goldosé). They allow the artisan to make infinite creative flavour and colour combinations. Each filling comes in 5,5 kg buckets.



GUSTO PROIBITO

GUSTosé



DARKOSÉ - CIOKKOSÉ

GOLDOSÉ - PISTACCHIOSÉ - BIANCOSÉ

La nuova linea di variegati cremosi e dal gusto avvolgente per un piacere intenso e goloso. Disponibile nelle varianti cioccolato fondente, cioccolato bianco, gianduia, pistacchio e caramello salato, impreziosisce ogni vaschetta gelato.

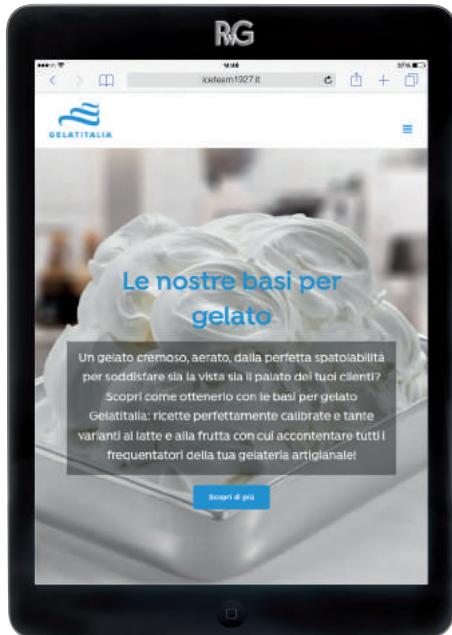
Gustosé, lasciati provocare dal gusto.

www.fugar.it  

FUGAR®
PRODUZIONE

Prodotti & Materie Prime

Products & Ingredients

www.gelatitalia.itinfo@gelatitalia.it[@gelatitalia](https://www.facebook.com/gelatitalia)[@gelatitalia_ita](https://www.instagram.com/gelatitalia_ita)

nel web / on the web

Con il suo stile sapientemente miscelato di tradizione e innovazione, l'azienda ha realizzato un sito coinvolgente sul piano emozionale. L'homepage accoglie immagini di notevole effetto e offre la possibilità di entrare direttamente nella sezione di interesse, scegliendo tra Gelateria, Pasticceria, Bar. Nell'area dedicata alla Base Personalizzata viene presentato l'esclusivo servizio di supporto al gelatiere, per la formulazione di prodotti su misura. La nuova sezione "Ricette" offre spunti per realizzare gelati e semifreddi creativi.

With its distinctive style skilfully mixed with tradition and innovation, the company has created an emotionally engaging website. The homepage hosts large, impressive images and it offers the possibility to enter directly into your area of interest, choosing from Gelato, Pastry or Bar/Cafés. In the area dedicated to Personalized bases, the exclusive service of formulating custom products, aimed to support gelato chefs, is presented. The new "Recipes" section offers ideas for realizing creative gelato flavours and frozen desserts.

Armonia naturale

L'attività di ricerca dell'azienda pone da sempre la massima attenzione allo sviluppo di basi per gelato dal contenuto spiccatamente innovativo. L'obiettivo è quello di soddisfare le richieste di una fascia sempre più ampia e diversificata di consumatori. In quest'ottica è nata una nuova base vegana, completamente realizzata con ingredienti di origine vegetale. Dedicata a tutti coloro che seguono un'alimentazione in piena armonia con la natura, ha una texture leggera e compatta, e si caratterizza per il gusto delicato; inoltre è una fonte di fibre. La sua preparazione è semplice, in quanto richiede la sola aggiunta di acqua.

Natural harmony

The company's research activity has always paid the utmost attention to the development of gelato bases with a distinctly innovative content. The goal is to meet the demands of an increasingly wide and diversified range of consumers. With this in mind, a new vegan base was created, made completely with plant-based ingredients. Dedicated to all those who follow

a diet in full harmony with nature, it has a light and compact texture, and is characterized by a delicate taste. It is also a source of fibre. Its preparation is simple, as it only requires adding water.



base Vegan

In armonia
con Madre Natura



Base completamente naturale dalla texture leggera e compatta e dal gusto delicato. Il prodotto perfetto per i tuoi clienti amici del pianeta e del proprio benessere.




GELATITALIA

gelatitalia.it | +39 035 4824335




www.icocialde.com
info@icocialde.com
[f @Icocialde](https://www.facebook.com/Icocialde)
[@icocialde](https://www.instagram.com/icocialde)

nel web / on the web

La nuova homepage è un invito a scoprire la gamma dei prodotti presentati con immagini coinvolgenti e di notevole effetto. La proposta è suddivisa in tre macro sezioni (gelateria, pasticceria e retail), a cui si affianca l'area dedicata al bicchierino di wafer DrinkEat. Ogni referenza è accompagnata da dettagliate informazioni tecniche e può essere visualizzata in grandezza naturale.

The new homepage invites you to discover the range of products through engaging and impressive images. The offer is divided into three main sections (gelato, pastry and retail), which is joined by the small cup-shaped wafer, DrinkEat. Each product has detailed technical information and it can be viewed in its actual size.

Bicchierino gustoso

Il bicchierino di wafer DrinkEat dona a ogni specialità artigianale un gusto ancora più invitante. Al suo interno svela una golosa ricopertura di cioccolato fondente, ideale quindi per accogliere gelato, sorbetti, yogurt, budini, caffè, bevande alcoliche e analcoliche. È inoltre in armonia con la natura, poiché una volta terminato il contenuto si gusta fino in fondo, senza

alcun impatto sull'ambiente. Si tratta di un prodotto ad alto valore aggiunto per la gelateria, la pasticceria, il canale retail e la ristorazione ed è disponibile sia in confezioni da otto bicchierini sia in formato catering.



Delicious cup



The small cup-shaped wafer DrinkEat gives an even more inviting flavour to artisanal specialties. On the inside, a delicious dark chocolate lining is revealed, making it perfect for holding gelato, sorbet, yogurt, pudding, coffee, and alcoholic or non-alcoholic drinks. Plus, it is environmentally friendly since as soon as you finish its contents, you can enjoy the cup itself without leaving any impact on nature.

It is a product with high added value for gelato and pastry shops as well as for retail and foodservice establishments. It is available in packages of eight or in a catering format.



TIRA L'ALTRO

Drink Eat

Ad ogni ora... è perfetto!

ONIDEA™

07:30



13:00



17:00



22:00

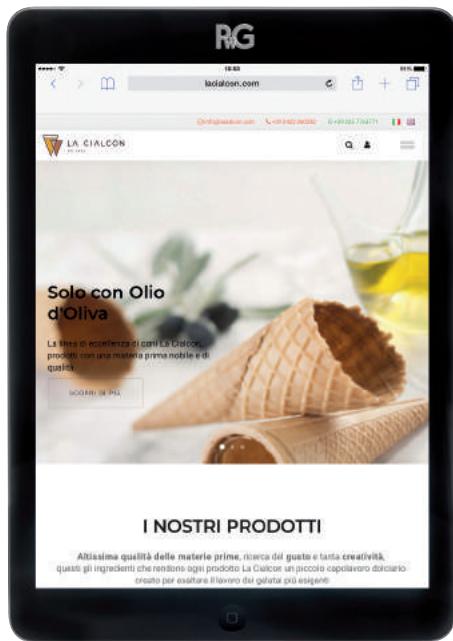


È arrivato **DrinkEat**, il goloso bicchierino di wafer ricoperto di squisito cioccolato fondente, nato dall'esperienza I.CO. Cialde. È ideale per rendere tutto più sfizioso: ci puoi servire il **caffè**, il **gelato**, il **liquore**, il **dessert**, lo **yogurt**... Libera la tua fantasia, è sempre l'ora giusta per **DrinkEat**.



I.CO. Cialde srl - Zona Industriale SNC C/da Isca Ficocchia - 83045 Calitri (AV)
Tel. +39 0827 34319 - Fax +39 0827 30900 - info@icocialde.com - www.icocialde.com

i.co.
cialde
Autentiche bontà



www.lacialcon.com
info@lacialcon.com
[@LaCialcon](https://www.facebook.com/LaCialcon)

nel web / on the web

La costante attenzione alle esigenze dei propri clienti ha spinto l'azienda a strutturare il sito in un'ottica B2B. Alla sezione istituzionale dedicata alla gamma di prodotti se ne affianca un'altra riservata ai suoi partner commerciali. Dopo aver effettuato il login, l'utente ha la possibilità di consultare tutti i documenti contabili recenti relativi al suo rapporto con la società, oltre a esaminare una statistica degli acquisti. Può inoltre visionare le schede tecniche di ogni referenza e, se lo desidera, effettuare un ordine.

The constant attention to the clients' needs led the company to structure the website with a B2B perspective. The institutional section dedicated to the range of products is accompanied by section of the website reserved for the business partners. After having logged in to the personal account, the user can consult all the recent financial documents related to their relationship with the company, as well as view purchasing statistics. The user can also consult technical sheets for every product, and if desired, place an order.

Tripudio al cacao

Ispirandosi al gusto più amato in gelateria, l'azienda presenta il nuovo cono al cacao. Piacevolmente croccante, ha una fragranza che richiama la più antica tradizione dolciaria. Il suo sapore equilibrato e ricercato si presta ad accompagnare ogni tipo di gelato alla crema, dal più tradizionale, come la classica stracciatella, a quello più elaborato che nasce dalla creatività del professionista. Fra le altre novità in catalogo spiccano le granelle, dedicate ai consumatori che prediligono il "crunchy", a cui si affianca la variante Waffee in grado di armonizzarsi con ogni nuova proposta, rendendola irresistibile.

Cocoa triumph

Inspired by the most popular flavour in the gelato shop, the company presents a new cocoa cone. It is pleasantly crunchy, and its aroma brings to mind the oldest confectionary traditions. Its balanced and refined flavour lends itself to be paired with any type of cream-based gelato, ranging from traditional flavours such as Stracciatella, to the most elaborate flavours born from the professional's creativity. Among the new developments in the catalogue, the Granelle pieces stand out, dedicated to the clients who love extra crunch. These are joined by the Waffee variant, that can be paired with any new idea, making it irresistible.





LA CIALCON

d a l 1 9 6 4

ECCELLENTE

cono al **cacao** per accompagnare ogni gusto



La Cialcon S.r.l.

Via Internati 1943/45 n.24

31057 Silea (TV) - Italy

T +39 0422360282

F +39 0422362430

www.lacialcon.com

info@lacialcon.com



La Cialcon srl



La Cialcon



www.mastro1985.com
info@mastro1985.com
[f @mastroingredients1985](https://www.facebook.com/mastroingredients1985)
[@mastroingredients1985](https://www.instagram.com/mastroingredients1985)

nel web / on the web

Il vero protagonista dell'homepage è il grande logo che si scomponete e ricomponete con un suggestivo effetto di luci. Dal menu si accede rapidamente alla sezione dedicata alle referenze per la gelateria, la pasticceria e la ristorazione, con la possibilità di scaricare i rispettivi cataloghi. Un particolare risalto è dato all'esclusivo servizio di personalizzazione dei prodotti, per consentire a ogni professionista di distinguersi grazie a una proposta su misura.

The true protagonist of the homepage is the large logo that breaks up and comes back together again with an appealing effect of lights. From the menu bar, you can quickly access the area dedicated to products for gelato, pastry and food-service, and it is possible to download the relative catalogues. Specific emphasis is given to the exclusive service of product personalization, allowing each professional to differentiate themselves thanks to a tailor-made proposal.

Come una nuvola

Con Softygel il gelato soft diviene più cremoso che mai. La linea include un'offerta completa di prodotti che consentono di realizzare una nuvola di gelato in svariati gusti. Si va dal classico fior di latte alle note decise dello yogurt, dalla raffinata vaniglia all'intrigante cheese cake. Si passa quindi alla frutta con molteplici proposte all'insegna della freschezza, come limone, fragola, ananas... Non manca naturalmente il cioccolato, disponibile in quattro versioni: fondente, allo zenzero, al gusto fruttato e con cacao monorigine proveniente da Santo Domingo. Softygel si affianca a un'offerta completa di semi-lavorati per la preparazione di gelati e sorbetti, articolata in sette gamme e oltre centosettanta referenze.



Like a cloud

With Softygel, soft ice cream becomes creamier than ever. The line includes a complete offer of products that allow you to make a cloud-like gelato in various flavours. The flavours range from the classic fiordilatte to the strong notes of yogurt, to the fine vanilla to an intriguing cheesecake. They move on to include fruit flavours with multiple options that keep freshness in mind, such as lemon, strawberry, pineapple... Of course, there is also chocolate, available in four versions: dark, with ginger, with a fruity taste, and with a single-origin chocolate from Santo Domingo. Softygel joins a complete offer of semi-finished products for the preparation of gelato and sorbets, divided into seven ranges with over one hundred and seventy products.



MASTRO INGREDIENTS 1985 IS THE RIGHT PARTNER FOR YOU!

WE SUPPORT AND ASSIST YOU TO BUILD THE
BEST PRODUCT SOLUTION FOR YOUR BUSINESS.



GELATO & MUCH MORE !

CREATE YOUR BASE FOR YOUR OWN PERFECT GELATO

IN EACH PRODUCT WE HAVE PUT
ALL OF OUR EXPERIENCE AND
PASSION TO LET YOU BE INSPIRED.



WE ARE
CERTIFIED



CONTACT US

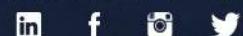


MASTRO

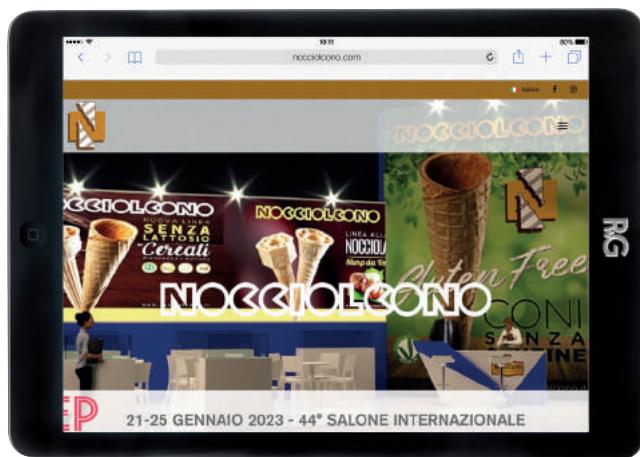
(+39) 025 030 3281

INFO@MASTRO1985.COM

WWW.MASTRO1985.COM



nel web / on the web



L'homepage offre la chiave di accesso a un universo intessuto di esclusive creazioni d'autore. Immagini curate in ogni detta-

glio consentono di conoscere la gamma completa dei coni classici, affiancati dalle linee dei coni certificati senza glutine, vegani e biologici. Un particolare risalto è dedicato alle specialità per pasticceria, fra cui spiccano i marrons glacés e derivati. Con un clic sulla voce "Shop" del menu superiore si accede direttamente alla piattaforma e-commerce dell'azienda.

The homepage offers the access key to a universe interwoven with exclusive creations. Images with attention to every detail allow you to get to know the entire line of classic cones, accompanied by the lines of certified gluten-free, vegan and organic cones. Particular emphasis is given to pastry specialties, among which the marrons glacés and products made with them stand out. By clicking on the "Shop" button on the main menu, you can directly access the company's e-commerce platform.

Buoni, sani e certificati

Sono sempre più numerose le proposte dell'azienda ideate per soddisfare le richieste emergenti di alimenti buoni, naturali e certificati. Si pone in questo contesto la linea di coni e cialde senza glutine, certificata dal Ministero della Salute e dall'Associazione Italiana celiachia; inoltre è anche Kosher, Halal, Veganok e biologica. La gamma si è ulteriormente arricchita con nuovi formati che vanno dal mini cono da sei cm di lunghezza al cartoccio gigante. Il confezionamento in alveolo con film protettivo garantisce una maggiore shelf-life e una barriera alle possibili contaminazioni crociate. I coni, in particolare, si distinguono per la loro resistenza, l'irresistibile fragranza e il gusto intenso di biscotto. Rimane sempre apprezzabile la linea più tradizionale di cialde, ricche di ingredienti nobili come le nocciole. Tutti i prodotti sono senza olio di palma e ogm.



Good, healthy and certified

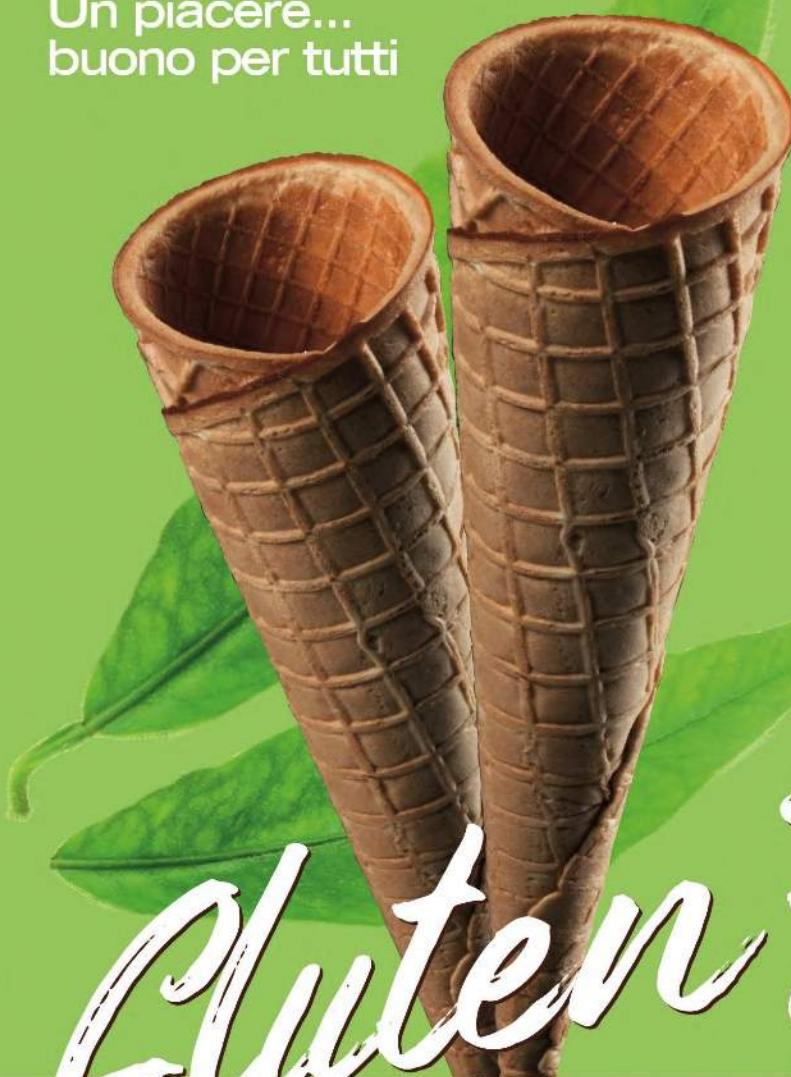
There are more and more products created by the company which are designed to meet the emerging demands of healthy, natural and certified foods. In this context, the line of gluten-free cones was created, certified by the Ministry of Health and by the Italian Celiac Disease Association. This line is also certified Kosher, Halal, Vegan-approved and organic. The range has been further expanded to include new formats that go from the small 6-cm long cone, to the large waffle cone. Packaging in plastic trays with protective film guarantees a longer shelf-life and provides a barrier to possible cross contaminations. The cones stand out particularly for their strength, their irresistible fragrance and their intense cookie flavour. The traditional line of wafers still remains appreciated; they are rich in quality ingredients such as hazelnuts. All of the products are made without palm oil or GMO.



NOCCIOLCONO

CONI VEGAN SENZA GLUTINE

Un piacere...
buono per tutti



Gluten Free

www.nocciolcono.it





www.nutman-group.com
info@nutman-group.com
[@nutmangroup](#)
[@nutman_group1948](#)

nel web / on the web



La navigazione del sito è semplice, per consentire di fruire in tempo reale delle informazioni desiderate. Grazie alle immagini dal forte impatto emozionale, è particolarmente coinvolgente esplorare le varie sezioni. In un'area dedicata è possibile scaricare i cataloghi in formato pdf in diverse lingue. Novità assoluta è lo shop online per acquistare, comodamente da qualsiasi dispositivo, l'intera gamma di prodotti dell'azienda.

Browsing on the website is simple and it allows you to enjoy the desired information in real time. Thanks to the impressive images, exploring the various sections is particularly engaging. There is an area dedicated to downloading pdf catalogues in various languages. The online shop is brand new, so you can purchase the entire range of the company's products easily from any device.

Inedite sfumature di cioccolato

Sulla scia del successo di Black Lava, il gelato al cioccolato caratterizzato da un esclusivo tocco di Sale delle Hawaii, è nata la nuova versione White Lava. Il prodotto consente di realizzare un gusto inedito e capace di sorprendere che scaturisce dall'incontro tra le sfumature dolci e delicate del cioccolato bianco e una nota sapida data dall'originale Sale di Ibiza. Si tratta di una miscela in polvere priva di glutine, pratica e pronta all'uso. Per realizzare una vaschetta di gelato basta aggiungere 2,4 litri di acqua all'intero contenuto di una busta (pari a 1,6 kg). Sei i sacchetti per cartone.



Original nuances of chocolate

In the wake of Black Lava's success, the chocolate gelato characterized by a distinctive pinch of Hawaiian salt, a new version has been developed: White Lava. This product allows for the creation of a unique, surprising flavour originating in the pairing of sweet and delicate notes of white chocolate together with a savoury note from salt from Ibiza. It is a gluten-free powder mix, and it is practical and ready to use. To make one tub of gelato, just add 2,4 litres of water to the contents of a bag (which weighs 1,6 kg). There are six bags in a carton.



THE *WOW* SIDE OF CHOCOLATE GELATO



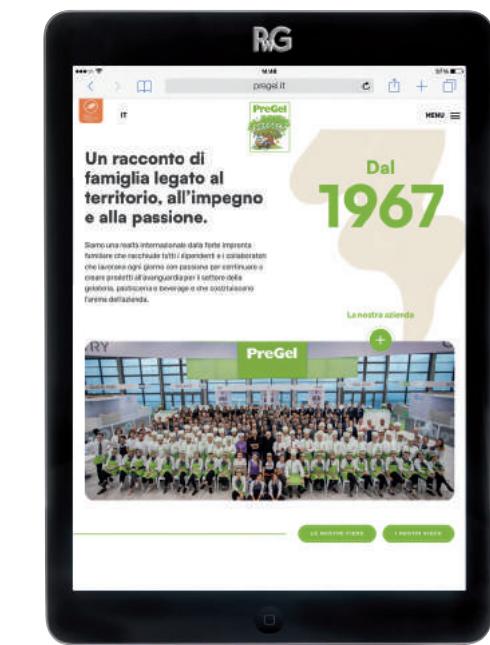
WHITE CHOCOLATE AND IBIZA SALT

Ready to use powder which combines taste and convenience. The ideal solution to bring in your showcase a unique gelato taste: all the delicacy of white chocolate characterized by a salty touch given by the original Ibiza Salt.

INGREDIENTS AND DECORATIONS FOR GELATO AND PASTRY

Nutman Group S.r.l. - Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225
www.nutman-group.com - info@nutman-group.com




www.pregel.com
[@pregelspa](https://www.facebook.com/pregelspa)
[@pregel_spa](https://www.instagram.com/pregel_spa)

nel web / on the web

Il sito aziendale accoglie contenuti interattivi a portata di un clic. Grazie all'interfaccia semplice e intuitiva, è agevole scoprire le caratteristiche dei prodotti in modo rapido sia da pc sia da mobile. Ogni referenza è accompagnata da una fotografia esplicativa in alta definizione e da una descrizione dettagliata che evidenzia le caratteristiche e i punti di forza. Anche per gli utenti internazionali è facile navigare, basta scegliere dal menu il Paese a cui si è interessati e si viene automaticamente reindirizzati nell'area dedicata.

The company website welcomes interactive content within a click's reach. Thanks to the simple and intuitive interface, it is easy to discover the characteristics of the products quickly from both pc and mobile. Each product is accompanied by an explanatory image in high definition and a detailed description that highlights its characteristics and strengths. Even for international users it is easy to navigate. Just choose the country you are interested in from the menu and you will be automatically redirected to the dedicated area.

Il primo allo yogurt

Nel 1985 l'azienda lancia Yogi®, il primo gelato al gusto di yogurt. Nato da un'intuizione del fondatore Luciano Rabboni e sviluppato grazie a un intenso lavoro di ricerca, questo prodotto ha rivoluzionato il mercato del gelato artigianale, conquistando fin da subito un posto in vetrina accanto ai grandi classici. Qualche anno più tardi, la versione soft Frozen Yogi® ha dato vita a una nuova linea e ha portato all'apertura di catene internazionali di yogurteria, insieme a migliaia di punti vendita indipendenti in tutto il mondo. Dopo più di trentacinque anni dalla sua creazione, il prodotto continua ad affermarsi sulle scene internazionali, grazie al suo gusto unico e ineguagliabile.

The first with yogurt

In 1985, the company launched Yogi®, the first yogurt-flavoured gelato. Born from an intuition of the founder Luciano Rabboni and developed thanks to intense research, this product has revolutionized the artisan gelato market, immediately conquering a place in the showcase next to the great classics. A few years later, the Frozen Yogi® soft serve version gave birth to a new line and led to the opening of international yogurt chains, along with thousands of independent stores around the world. After more than thirty-five years since its creation, the product continues to establish itself on the international scene, thanks to its unique and unparalleled flavour.

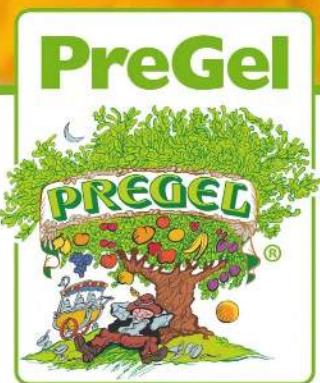


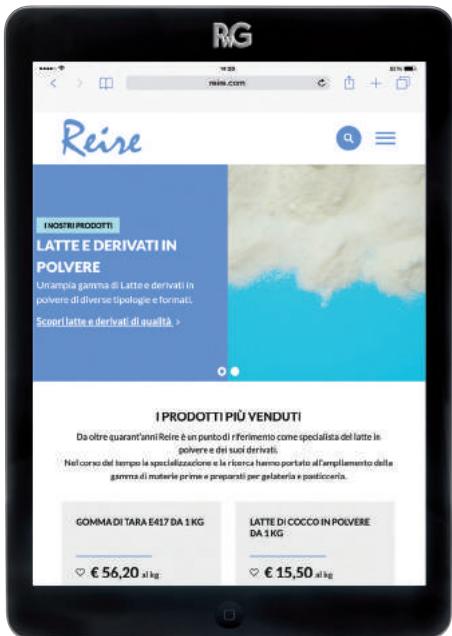


YOGGI®

sempre unico ed inimitabile dal 1985

Con Yogi® porti il genuino sapore di yogurt nella tua gelateria.





www.shop.reire.com
shop@reire.com
[@ReireSrl](#)

nel web / on the web

È da poco online la nuova piattaforma e-commerce dell'azienda. Grazie a un'interfaccia grafica chiara e intuitiva, il visitatore può navigare con facilità fra tre sezioni dedicate ai prodotti (materie prime, additivi e preparati) a cui se ne affianca una quarta specifica per le promozioni. Ogni referenza è accompagnata da un'accurata descrizione e cliccando sul pulsante "acquista subito" si procede all'ordine.

The company's e-commerce platform has gone just recently online. Thanks to clear and intuitive graphics, the visitor can browse easily through the three different sections dedicated to products (raw ingredients, additives and prepared mixes), which are joined by a fourth section dedicated to promotions. Each product is accompanied by a thorough description, and by clicking on the "buy now" button, you can proceed with your order.

Per ricette light

Le fibre alimentari, oltre a conferire al prodotto finito corpo e struttura, consentono di ridurne il contenuto di zuccheri ad alto potere calorico e a elevato indice glicemico. È così possibile realizzare prodotti dietetici e funzionali contraddistinti da un'etichettatura pulita, senza emulsionanti o addensanti.

La Fibra di Limone si contraddistingue per un notevole potere assorbente e può fungere da sostitutivo degli stabilizzanti e degli emulsionanti sintetici nella preparazione di dolci e gelati. Le Fibre di Glucosio forniscono maggior densità e cremosità a tutte le ricette; possono essere utilizzate come dolcificanti in sostituzione di una parte di sciroppi di glucosio e consentono nello stesso tempo di arricchire il prodotto con fibra alimentare.

For light recipes

Dietary fibre, beyond giving body and structure to the final product, also allow for the reduction of sugars that have a high caloric value and an elevated glycaemic index. It is therefore possible to make products that are dietetic and functional, and that can be distinguished thanks to a clean ingredients label, that is, without emulsifiers or thickeners.

Lemon fibre stands out for its significant moisture retention power, and it can be used as a substitute for synthetic stabilizers or emulsifiers in the preparation of desserts and gelato. Glucose fibres offer greater thickness and creaminess to recipes; they can be used as a sweetener, replacing in part glucose syrups; at the same time, they enrich the product with dietary fibre.



REINVENTA IL GUSTO

Un gesto, una storia. Un sapore, un'azienda.

Per noi di Reire non si tratta solo di materie prime alimentari in polvere, ma di ricerca, qualità, innovazione che si tramandano da più di 40 anni nel nostro laboratorio, dove l'incessante ricerca degli ingredienti garantisce la costante soddisfazione dei clienti.

**Scannerizza il QRCode e scopri la gamma di prodotti Reire...
oggi anche online!**



Reire

PwG



Packaging & Accessori

Packaging
& Accessories



PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023

nel web / on the web



Si naviga con piacere fra le pagine di questo sito, la cui immagine fresca e vivace invoglia a ogni clic a scoprire ancora di più. In homepage sono visualizzati nove riquadri che consentono il rapido accesso ad altrettante linee di prodotto. Come si legge nella sezione "Sostenibilità e certificazioni", l'azienda è certificata Iso 9001, Brc Iop, FSC® e Pefc™, Vincotte e Dincertco, Mid.

It is a pleasure to navigate the pages of this website, its fresh and lively image making you want to click to discover even more. On the homepage are displayed nine boxes that allow quick access to just as many product lines. As stated in the section "Sustainability and certifications," the company is certified ISO 9001, BRC IOP, FSC® and PEFC™, Vincotte and Dincertco, Mid.

La natura è di casa

Dalla bellezza della natura arriva l'ispirazione per le coppette generiche dell'azienda, contraddistinte da disegni artistici ed eleganti. Si tratta del disegno "Fruttart", un mix di colori e pennellature dalle nuance accattivanti e allegre e del disegno "Panarea" che richiama i vasti orizzonti e le acque cristalline tipiche della costa siciliana. Ma non sono solo i disegni a puntare sull'armonia con la natura; tutta la proposta dell'azienda, infatti, è realizzata con carta certificata FSC® che ne garantisce la sicurezza, la qualità e la provenienza da fonti gestite in maniera responsabile. Proprio in quest'ottica è stata realizzata la linea EcoCup, completamente biodegradabile, compostabile e riciclabile, che include coppette per yogurt e per gelato, bicchieri per bibite calde e fredde, tutti realizzati con cartoncino e Mater-bi, un polimero derivante da oli vegetali Ogm Free.

At home in nature

From the beauty of nature comes the inspiration for the company's generic cups, featuring elegant, artistic designs. The "Fruttart" design is a mix of colours and brushstrokes with attractive and cheerful nuances and the "Panarea" design recalls the vast horizons and the crystal-clear water typical of the Sicilian coastline. But it's not just the designs that focus on harmony with nature. All the company's products are made with FSC®-certified paper, guaranteeing the safety, quality, and origin from responsibly managed sources. With this in mind the EcoCup line was developed, fully biodegradable, compostable, and recyclable, including cups for yogurt and gelato, and cups for hot and cold drinks, all made with cardboard and Mater-bi, a polymer derived from GMO-Free vegetable oils.



*Restituiamo alla natura
ciò che lei ci dà
per essere
entrambi migliori*



Il marchio della
gestione forestale
responsabile



Da 80 anni realizziamo coppe e bicchieri in carta secondo i più alti standard di qualità (BRC IoP grado AA) in ambito di sicurezza alimentare e di sostenibilità ambientale. Per il 100% della nostra produzione utilizziamo solo carta proveniente da foreste rinnovabili gestite in modo sostenibile (FSC® o PEFC™) e tutti i nostri prodotti sono conformi al regolamento M.O.C.A. In più, la linea Ecocup oltre a essere realizzata con carta FSC® è completamente biodegradabile. Ecco come restituiamo alla natura quello che lei ci dà, perché da sempre scegliamo la sostenibilità, senza ombra di dubbio.

DAL 1939 IL PACKAGING DEI GRANDI GELATIERI

 **Cartoprint**

Seda International Packaging Group



www.medac.it
info@medac.it
[@medacsrl](https://www.instagram.com/@medacsrl)

nel web / on the web

Il sito, rivisitato dal punto di vista strutturale e grafico, rispecchia in ogni dettaglio lo spirito creativo dell'azienda. Con un clic in homepage si visualizza l'offerta di contenitori da asporto, suddivisa in cinque categorie: Gelato, Bevande, E-Cup, Alimenti, Novità. Nella parte superiore della schermata sono riportate tutte le certificazioni ottenute. Cliccando sul pulsante "Etichettatura ambientale", presente in ogni videata di prodotto, si accede alla guida per il corretto smaltimento del packaging, secondo quanto prescritto dal D.Lgs. 116/2020.

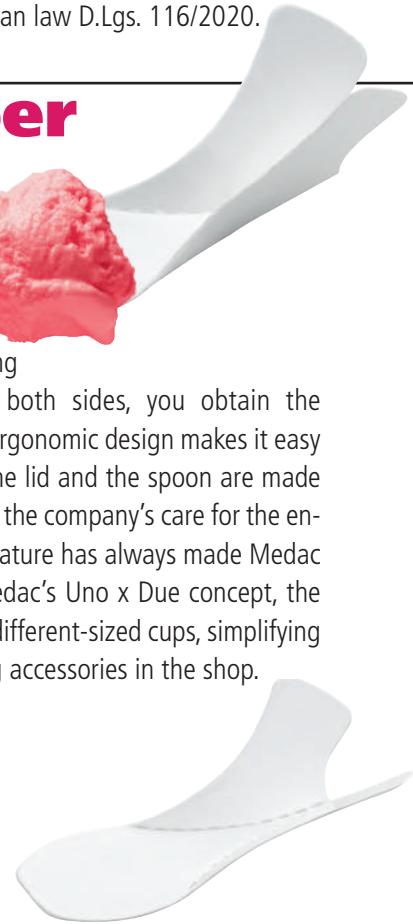
The website, which has been revisited both structurally and graphically, reflects the creative spirit of the company in every detail. With a simple click on the homepage, you can view the offer of takeaway containers, divided into five categories: Gelato, Drinks, E-Cup, Food, and New items. In the upper part of the screen, all the obtained certificates are displayed. By clicking on the "Environmental labeling" button, on every product page, you can access the guide for correct packaging disposal, according to the Italian law D.Lgs. 116/2020.

Solo carta

Lid2Fly® è un innovativo coperchio per coppe da gelato d'asporto che contiene all'interno un particolare fustellato; ripiegandolo lungo la linea tratteggiata presente su entrambi i lati prende forma la palettina Spoon2Fly®. Il suo design ergonomico la rende comoda da utilizzare e molto resistente. Coperchio e palettina sono realizzati interamente in carta riciclabile, in sintonia con l'attenzione per l'ambiente che da sempre contraddistingue la produzione aziendale. Sviluppato con il concetto Uno x Due Medac, il nuovo coperchio può essere utilizzato su due coppe di diversa capacità, semplificando la gestione degli accessori in gelateria.

Only paper

Lid2Fly® is an innovative lid for takeaway gelato cups that contains a perforated piece on the inside; by folding it along the dotted line present on both sides, you obtain the Spoon2Fly® gelato spoon. Its ergonomic design makes it easy to use and very sturdy. Both the lid and the spoon are made of recyclable paper, in line with the company's care for the environment. Such attention to nature has always made Medac stand out. Developed with Medac's Uno x Due concept, the new lid can be used with two different-sized cups, simplifying the management of packaging accessories in the shop.



GRANDI

IDEE

SOLUZIONI
RIVOLUZIONARIE



APRI
GIRA



LID2FLY®



ESTRAI



PIEGA

IL GELATO SPICCA IL VOLO

C'è aria di rivoluzione nel mondo del gelato. L'idea innovativa e la soluzione geniale sono di Medac con il coperchio di carta LID2FLY® e la palettina SPOON2FLY®. Cosa c'è di nuovo? Praticamente tutto! Sì, perché nel coperchio è inserito un fustellato sempre in carta che una volta estratto si piega e si trasforma in una comoda palettina. La particolare forma ad ali dell'impugnatura la rende resistente e... pronta a spiccare il volo con il gelato! Realizzata in piena sintonia con la filosofia ambientale Medac, è un'idea ecocompatibile, perché il coperchio e la palettina si riciclano dopo l'uso nella raccolta differenziata della carta. Ma non è tutto, eliminando la classica palettina, si riduce al minimo l'utilizzo di materiali con conseguenti benefici per l'ambiente. E per tutto questo la natura ringrazia.

LID2FLY® e SPOON2FLY®: fai volare il tuo gelato con Medac!

Brevetto depositato



SPOON
2FLY®



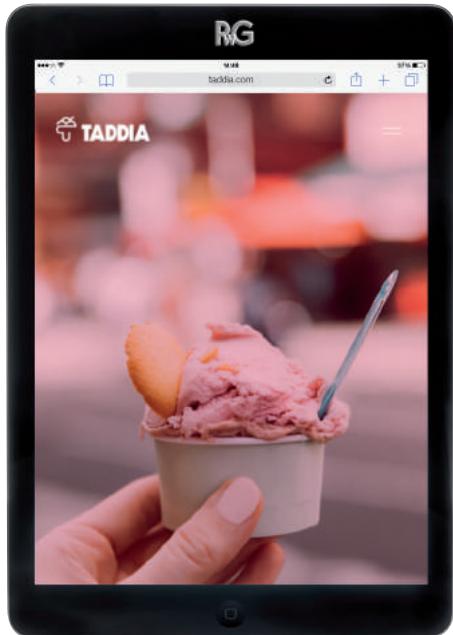
protegge la qualità, rispetta l'ambiente



Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy - Tel. +39 089301466 - Fax +39 089302069



www.medac.it - info@medac.it - [medapp](#) - [medacsrl](#) - [medac s.r.l.](#)



www.taddia.com
info@taddia.com

nel web / on the web

Il sito è stato recentemente sottoposto a un completo restyling strutturale e grafico, volto a rendere la navigazione semplice e veloce. Il menu a tendina permette di accedere alle sezioni Prodotto, Sostenibilità, Certificazioni e Contatti. Dall'homepage si può visualizzare il catalogo completo che, pagina dopo pagina, presenta le caratteristiche tecniche dell'intera gamma dell'azienda. Con un clic è possibile scaricarlo in formato pdf.

The website has recently been completely restyled both structurally and graphically, making it easy and simple to navigate. You can access the areas of Product, Sustainability, Certifications and Contacts from the drop-down menu. Right on the homepage you can view the complete catalogue which, page after page, presents the technical characteristics of the company's entire range of products. With one click, it is possible to download it in .pdf format.

A prova di temperatura



Disponibili in un'ampia gamma di formati e disegni, anche personalizzabili, le coppe e i bicchieri in carta sono realizzati con cartoncino politenato di elevata qualità. I bicchieri per bevande calde sono progettati con il rivoluzionario sistema di isolamento termico Double Wall e sono dotati di manico e coperchi in plastica. I bauletti in polistirolo consentono di trasportare ovunque il gelato, mantenendolo alla giusta temperatura per lungo tempo. Completano l'offerta una vasta gamma di palette, cucchiai e cannucce.

The right temperature

The paper cups and drinking cups, made of top-quality polythene card, come in a wide range of sizes and designs, and can also be personalised. The cups for hot drinks are designed with Double Wall, the revolutionary thermal insulation system, and come with handles and plastic lids. The polystyrene cases mean the gelato can be taken anywhere, and kept at the right temperature for a long time. Completing the product range is a wide selection of scoops, spoons and straws.



Taddia. Una tavolozza di soluzioni per fare del vostro gelato una vera arte.

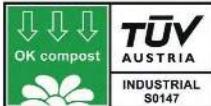


Per voi che del gelato artigianale avete fatto una vera e propria arte abbiamo studiato una tavolozza di soluzioni per rendere ancora più semplice, completo e sicuro il vostro servizio alla gelateria. Coppette in carta e in plastica per il gelato, contenitori in polistirolo, bicchieri per bibita calda e fredda di diversi formati e misure, palettine in plastica, cucchiai per granita, cannucce, tovagliolini in carta: un'intera gamma di prodotti monouso a vostra disposizione studiata secondo i più moderni principi tecnici e nel più completo rispetto dell'ambiente.

Da 60 anni, chi sceglie i prodotti Taddia sceglie di fare dell'artigianato un'arte.



WWW.TADDIA.COM



TADDIA

DA 60 ANNI LA RISPOSTA COMPLETA PER GLI ARTISTI DEL GELATO

PwG



Scuole & Servizi

Schools & Services



PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023



www.accademiabigatton.com
info@accademiabigatton.com
[f @accademiabigatton](https://www.facebook.com/accademiabigatton)

nel web / on the web

Tantissime le informazioni che accolgono il visitatore in homepage. Basta scorrere velocemente la pagina d'apertura con il mouse per scoprire ogni dettaglio sull'Accademia, sui percorsi formativi dedicati ai gelatieri e ai pasticciere e sui docenti. Ben dettagliato l'elenco dei corsi, tutti gratuiti, che prevedono anche la partecipazione di maestri di fama internazionale.

Lots of information welcomes visitors to the home page. A quick review of the opening page reveals everything about the Accademia, its training programs for gelato and pastry artisans, and the instructors. The list of courses is detailed, all free, including some taught by world-renowned masters.

Corsi su misura



L'accademia è strutturata per offrire a gelatieri e pasticciere un punto di riferimento stabile, garantendo un supporto formativo completo in base alle specifiche esigenze dei singoli professionisti. Organizzate durante tutto l'anno, le lezioni sono tenute dai maestri Matteo Scarello per la gelateria, Omar Busi per la pasticceria e il cioccolato, Ettore Diana per il caffè. Il programma è particolarmente ampio e include i seguenti corsi: base di gelateria, pasticceria e intaglio frutta; avanzati per gruppi e ad personam; soluzioni di gelateria per difetti e problematiche di conservazione; i trucchi del mestiere; come e dove aprire una gelateria, una pasticceria o una yogurteria.

Custom courses

The accademia is set up to offer gelato and pastry artisans a stable point of reference, guaranteeing complete training support based on the specific requirements of each professional. Courses are available year round, taught by the chefs Matteo Scarello for gelato, Omar Busi for pastry and chocolate, and Ettore Diana for coffee. The program covers a wide range, including the following courses: basic gelato, pastry, and fruit carving; advanced private and group courses; solutions for gelato defects and storage problems; tricks of the trade; and how and where to open gelato, pastry, and yogurt shops.





ICETEAM
1927

carine
HOSTE

GELO Standard

COMENDA

ugolini
made in Italy

GRANAROLO

HIBER

OFFICINE BANO
STAINLESS STEEL FURNITURE

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

punto **IT**

pietroberto

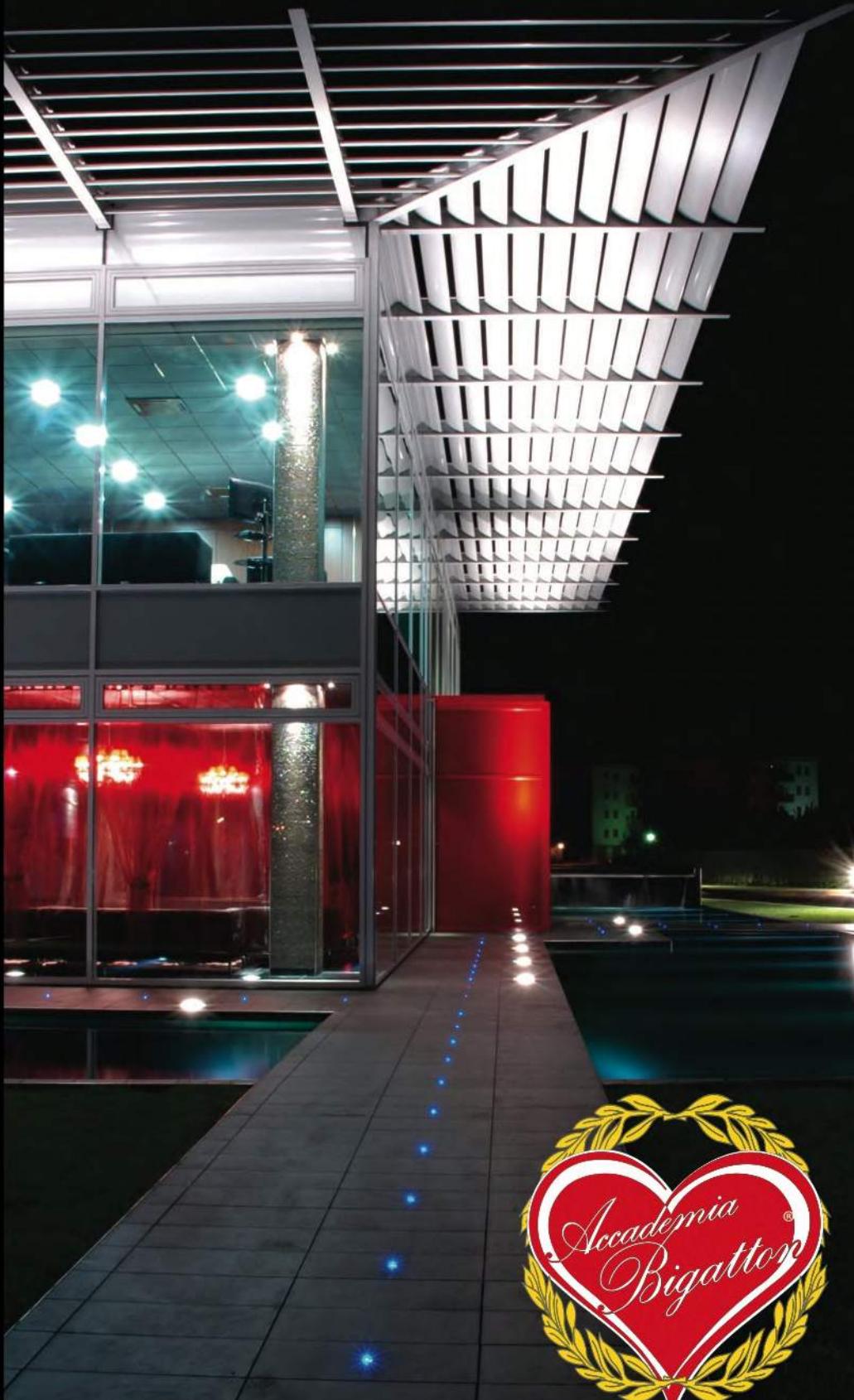
Segafredo
ZANETTI

SELMI CHOCOLATE MACHINERY

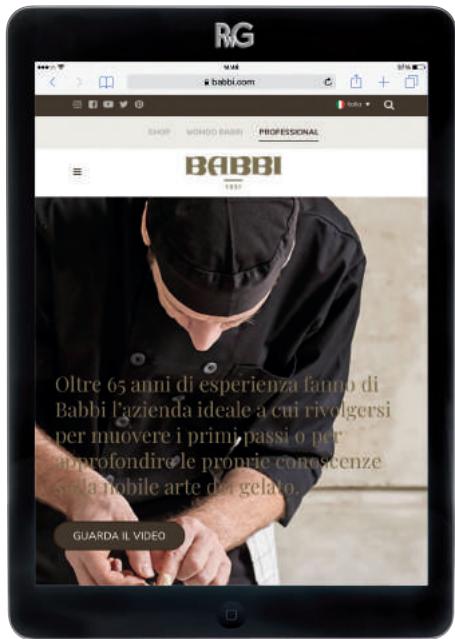
SIRMAN

WEKER
www.weker.com

ZUCCHELLI
FORNI



BIGATTON PRODUZIONE . 30026 Portogruaro Ve - Italy . via S. Giacomo, 55/a
www.accademiamibigatton.com - info@accademiamibigatton.com
tel. +39 0421 271554 - fax +39 0421 271943



www.babbigelatoacademy.it
academy@babbi.it
@babbi1952
@babbi1952

nel web / on the web

Basta un clic in homepage per visualizzare e scaricare il calendario completo dei corsi promossi dall'Accademia, con la possibilità di iscriversi online. Le diverse sezioni riportano nel dettaglio tutte le informazioni relative ai numerosi percorsi formativi offerti: Gelateria Artigianale I° e II° Livello, Pasticceria Moderna, Pasticceria per il Gelatiere. Come novità è stato inserito un corso on line di Gelateria Artigianale primo livello in lingua inglese.

With just one click on the homepage, you can consult and download the complete calendar of the Academy's courses along with the possibility to enroll online. The different sections provide detailed information regarding the numerous educational offerings: 1st and 2nd level Artisan Gelato, Modern Pastry, Cold Pastry. As a novelty, a first level online course in Artisan Gelato has been added in English.

A lezione di dolce

L'Accademia, cuore pulsante del Centro innovazione e sviluppo dell'azienda, ha come principale obiettivo la divulgazione dell'arte del gelato artigianale, della pasticceria e di tante altre proposte dedicate al mondo della ristorazione. Costituita nei primi anni Ottanta, offre corsi specifici per principianti ed esperti su gelati e semifreddi e corsi manageriali per gelatieri, pasticciatori, addetti alla ristorazione, forza vendita, distributori, giornalisti e opinion leader. Su richiesta, i professionisti dell'Accademia affiancano l'artigiano nell'apertura e

nell'avviamento della sua gelateria, pasticceria o locale multifunzione. Dal 2020 è certificata Uni Iso 21001:2018, la prima norma nazionale specifica per l'apprendimento nell'istruzione e nella formazione non formale.



In a sweet lesson

The Academy is the heart of the company's innovation and development center and its main objective is to spread the art of artisanal gelato, of pastry-making and of various other topics related to the food service world. Established in the beginning of the 80s, it offers specific courses for beginners and for experts on topics such as gelato and semifreddo, managerial courses for gelato artisans, pastry chefs, restaurant employees, sales team, distributors, journalists and opinion leaders. Upon request, the professionals of the Academy can support the artisan in the opening and the launch of his gelato shop, pastry shop or multifunctional location. Since 2020 has obtained the Uni Iso 21001:2018 certification, the first specific national standard for learning in education and in non-formal training.



BĀBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



Deliciousness to be discovered

For us, deliciousness is a quality to always explore and that every time brings us sweet surprises and moments of magic. We do all of this with selected ingredients and expert know how in order to surprise you and cuddle you. Let yourself be involved in this sweet travel!



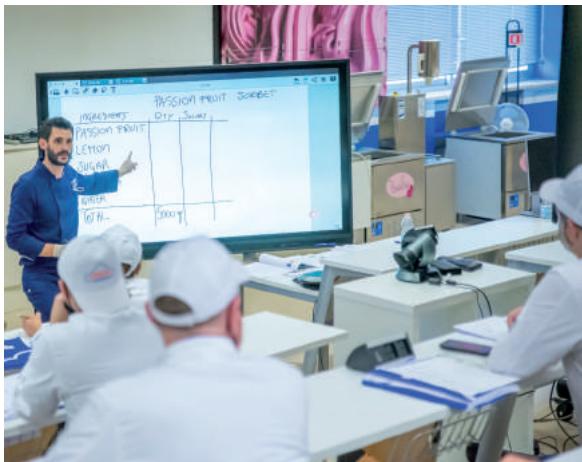
www.gelatouniversity.com
info@gelatouniversity.com
[f @CarpigianiGelatoUniversity](https://www.facebook.com/CarpigianiGelatoUniversity)
[@Carpigiani1946](https://www.instagram.com/Carpigiani1946)

nel web / on the web



Anche formazione online

La scuola di gelateria internazionale con venti campus in diciannove Paesi nel mondo, mette a disposizione il know-how dei suoi maestri gelatieri in un programma formativo completo di corsi online; naturalmente senza dimenticare che la pratica si affina sperimentando ogni giorno in laboratorio. Si può iniziare con il Corso Base di Gelateria, della durata di cinque giorni, che prevede quattro ore giornaliere di lezione teorica in live streaming dall'aula magna del campus di Bologna, a cui si aggiunge un'ora di discussione di gruppo. Il percorso può poi continuare con il ciclo Intermedio e quello Avanzato. Numerosi sono i corsi di specializzazione online per i professionisti, tra cui "Gelato senza zuccheri aggiunti", "Gelato senza derivati del latte" e il nuovo "Gelato con latte di capra, asina e bufala".



È sufficiente uno sguardo all'homepage dinamica per farsi un'idea dell'ampia offerta formativa della scuola. Da segnalare la sezione dedicata al sempre più ricco catalogo di corsi online e la nuova sezione che accoglie le videolezioni esclusive dei grandi maestri pasticciere dedicate alla gelateria.

It only takes a quick look at the dynamic homepage to get an idea of the school's wide education offer. Two areas worthy of your attention are the section dedicated to the ever-growing course catalogue, and the new section that contains exclusive video lessons dedicated to gelato conducted by Maestro Pastry chefs.

Online education, too

The international school of gelato with twenty campuses in nineteen countries around the world offers the know-how of its maestro gelato chefs in a complete education program of online courses; of course, without forgetting that experience is perfected by experimenting every day in the production lab. You can start with the Basic Gelato Course, which lasts five days, each day consisting of four hours of theory which is streamed live from the Aula Magna of the main campus in Bologna, followed by an hour of group discussion. Your education can continue with the Intermediate and Advanced classes. There are also numerous online courses specifically designed for professionals such as "Gelato with no added sugars", "Dairy free gelato" and the new "Gelato with goat, buffalo and donkey milk".

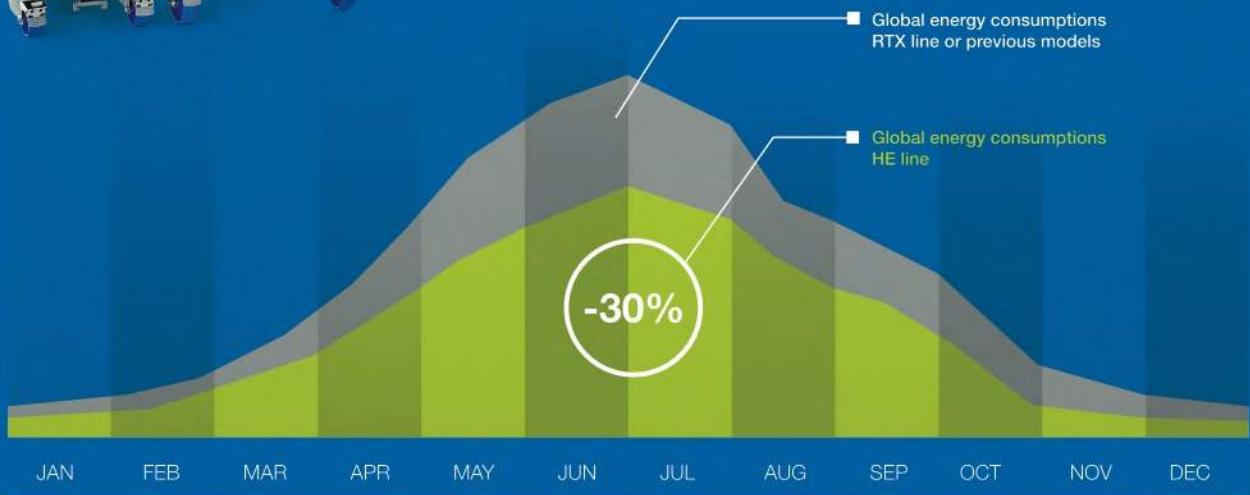


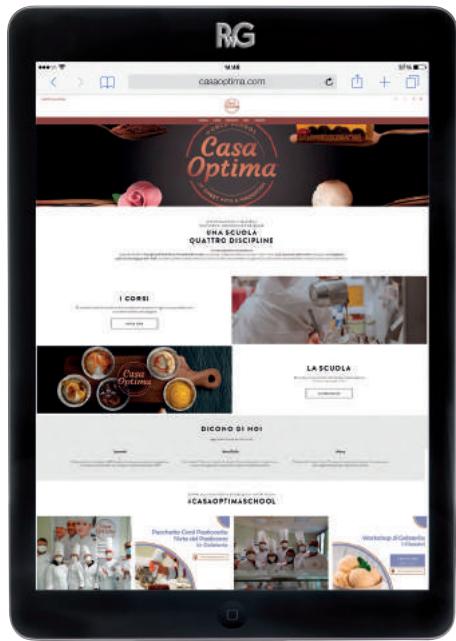
HE line high efficiency



Energy saving
up to 30%*

*Compared with RTX line or previous models. Electricity and water consumption for batch freezers, only water for pasteurizers.





www.school.casaoptima.com
iscrizioni@casaoptima.com
[f @CasaOptimaSchool](https://www.facebook.com/CasaOptimaSchool)
[@casaoptimaschool](https://www.instagram.com/casaoptimaschool)

nel web / on the web

È un sito moderno e in continuo aggiornamento, dedicato alle Sweet Arts e ai corsi in programma nelle sedi di Casa Optima in tutto il mondo. All'interno del website sono presenti approfondimenti sul progetto, sulla metodologia applicata e sulla didattica, con la proposta di un programma completo e focus incentrati sulle tendenze del momento. È possibile iscriversi direttamente online.

Constantly updated and modern, it is a website dedicated to the Sweet Arts and to the courses scheduled in the Casa Optima branches around the world. On the website there are in-depth descriptions of the project, the applied method and the teaching method. It offers a complete program with dedicated focus on current trends, and it is also possible to sign up directly online.

Didattica senza confini

È un polo formativo e di ricerca altamente performante, dedicato alle Sweet Arts. Offre un programma didattico "on-site", nel rispetto delle norme di sicurezza, e "online", con un calendario sempre aggiornato e corsi studiati per soddisfare le esigenze di neofiti e professionisti. I partecipanti possono scegliere tra diverse tipologie di didattica, anche abbinandole fra loro per adattarle alle specifiche necessità. Sono disponibili corsi di gelateria, pasticceria e beverage che includono workshop tematici di approfondimento e webinar che offrono l'opportunità di seguire lezioni a distanza, collegandosi da pc, tablet o cellulare. Il metodo didattico è quello "one to one", con classi ristrette e postazioni individuali attrezzate, per permettere di passare dalla teoria alla pratica.

Education without borders

It is a high-performance education and research centre, and it is completely dedicated to the Sweet Arts. It offers training both "on-site", completely following safety regulations, as well as "online", with a constantly updated calendar and courses designed to specifically meet the needs of both beginners and professionals. Participants can choose from different types of teaching, and it is also possible to combine them to create a custom course plan. Available courses cover topics such as gelato, pastry, and beverage which include in-depth workshops and webinars that offer distance learning by connecting with your computer, tablet or cell phone. The teaching method is "one-to-one", with small classes and individual fully-equipped stations, allowing students to go directly from theory to hands-on practice.





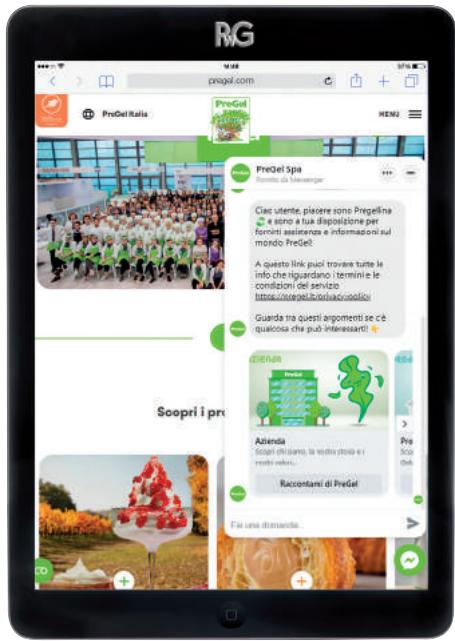
L'evoluzione della tua professione

Casa Optima® è la scuola di alta formazione in **GELATERIA**, **PASTICCERIA**, **DECORAZIONE** e **BEVERAGE** che attraverso un programma innovativo e trasversale, composto da corsi base, avanzati, specializzati e di business, permette ai nuovi talenti di farsi strada nel mondo delle Sweet Arts ed eleva le competenze dei professionisti del settore.

Iscriviti subito!

Troverai il calendario e tutti i contatti consultando il nuovissimo sito [web school.casaoptima.com](http://school.casaoptima.com)





www.pregel.com

[@pregelspa](https://www.facebook.com/pregelspa)

[@pregel_spa](https://www.instagram.com/pregel_spa)

nel web / on the web

Pregellina è il chatbot sempre pronto a rispondere alle domande di chi desidera scoprire di più sui prodotti e sul mondo dell'azienda. Questa simpatica fogliolina virtuale, la cui forma prende spunto dall'Albero presente nel logo istituzionale, fornisce un'assistenza rapida e puntuale giorno e notte, in ogni momento dell'anno. Pregellina utilizza un linguaggio chiaro e offre un supporto professionale e preciso.

Pregellina is the chatbot always ready to answer the questions of who wants to discover the company's world and its products. This cute virtual leaf, whose shape is inspired by the Tree in the official logo, offers rapid and punctual assistance day and night, at any time of the year. Pregellina uses clear language and offers precise and professional support.

L'assistente in azione

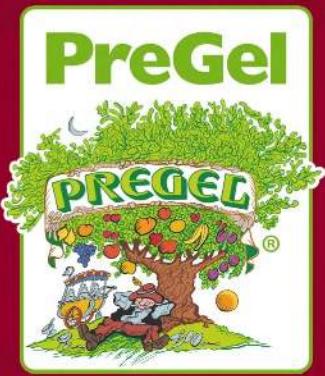
Attraverso la chat, l'utente viene guidato tra le varie sezioni del sito internet fino alla pagina più adatta alla sua richiesta. Conversare con Pregellina è molto semplice, basta cliccare sul pulsante in basso a destra nella homepage del sito aziendale o inviare un messaggio tramite Messenger. Ad esempio, è possibile scoprire le novità digitando la richiesta nell'apposito campo. Ecco che compaiono, fra le ultime e numerose proposte, le versioni Gluten Free dei variegati croccanti CrumbOlé® Cacao e Limone. Il gelatiere ha così la possibilità di conoscerne tutti i dettagli per dare un tocco esclusivo alle sue dolci creazioni senza glutine.



The assistant in action

Through the chat, the user is guided through the various sections of the website and is taken to the most suitable page based on the request. Interacting with Pregellina is very simple. Just click on the button at the bottom right of the company website's homepage or send a message via Messenger. For example, you can find out what's new by typing the request in the appropriate field. Among the numerous and latest offers, the gluten free versions of the CrumbOlé® crunchy variegates appear, Cocoa and Lemon. The gelato maker thus has the opportunity to know all the details for giving an exclusive touch to his sweet gluten-free creations.





CRUMBOLÉ® GLUTEN FREE

Sempre più persone potranno gustare la bontà e la croccantezza dei famosi CrumbOlé® di PreGel!

Due nuove referenze totalmente senza glutine che si aggiungono alla linea più divertente e versatile della gelateria.



CRUMBOLÉ®
CACAO GLUTEN FREE

Non perdere anche gli altri gusti Gluten Free
Classico e Cereali e Fave di Cacao



CRUMBOLÉ®
LIMONE GLUTEN FREE

PwG



Elenco Alfabetico

Alphabetical Order



PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023

A

ABA ARREDAMENTI

Tel. (+39) 0575 380700
www.abarredamenti.it
segreteria@aba.eu



Arredamenti & Macchine Attrezzi

ABM

Tel. (+39) 0425 485202
www.abmitaly.it
info@abmitaly.it



Arredamenti & Macchine Attrezzi



ACCADEMIA BIGATTON

Tel. (+39) 0421 271554
www.academiacbigatton.com
info@academiacbigatton.com

Scuole & Servizi

AEXPERIAL

Tel. (+39) 0521 463944
www.aexperial.com
info@aexperial.com

Packaging & Accessori

AGMA ARREDO INOX PROFESSIONALE

Tel. (+39) 0437 544511
www.agma.it
sales@agma.it

Arredamenti & Macchine Attrezzi

AGRIMONTANA

Tel. (+39) 0171 261157
www.agrimontana.it
agrimontana@agrimontana.it

Prodotti & Materie prime

AGROVO

Tel. (+39) 081 5157333
www.agrovo.it
info@agrovo.it



Prodotti & Materie prime

AGRUMARIE RIUNITE SICILIANE

Tel. (+39) 091 6215280
www.agrumarie.com
info@agrumarie.com

Prodotti & Materie prime

ALBA & TEKNOSERVICE

Tel. (+39) 049 9070380
www.albaequipment.it
info@albaequipment.it

Arredamenti & Macchine Attrezzi

ALBERT

Tel. (+39) 0422 488178
www.albertgelati.com
info@albertgelati.com

Prodotti & Materie prime

ALCAS

Tel. (+39) 055 732591
www.alcas.it
info@alcas.it

Packaging & Accessori

ALI D'ORO

Tel. (+39) 0861 58258
www.alidoro.it
info@alidoro.it

Prodotti & Materie prime

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Tel. (+39) 0521 525211
www.alma.scuolacucina.it
comunicazione@scuolacucina.it

Scuole & Servizi

ALMAR DRINK & FOOD

Tel. (+39) 02 2547777
www.almar.it
commerciale@almar.it

Prodotti & Materie prime

ALVENA

Tel. (+39) 02 98280138
www.alvena.it
info@alvena.it

Prodotti & Materie prime

AMARISCHIA

Tel. (+39) 081 8808400
www.amarischia.com
info@amarischia.com

Prodotti & Materie prime

ANACLERIO ANGELO

Tel. (+39) 080 5653262
www.anaclerio.it
info@anaclerio.it

Prodotti & Materie prime

ANSELLI

Tel. (+39) 02 33503582
www.anselli.it
info@anselli.it

Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi



ANSELMI 1892

Disaronno Ingredients

Tel. (+39) 0444 333600

www.anseimi1892.com

Prodotti & Materie prime

ANTICHE DISTILLERIE RIUNITE

Tel. (+39) 0444 795309

www.rossidasiago.com

international@rossidasiago.com

@Distillatorirossidasiago

Prodotti & Materie prime

ANTICO MOLINO ROSSO

Tel. (+39) 045 6660506

www.molinorosso.com

molinorosso@molinorosso.com

@AnticoMolinoRosso.FarineBiologiche

@anticomolinorosso

Prodotti & Materie prime

ANTIGA PRIMO SECONDO

Tel. (+39) 0438 486803

www.antiga.it

info@antiga.it

@antiga.primosecondosnc

Arredamenti & Macchine Attrezzi

ARBOREA 1956

Tel. (+39) 0783 804001

www.arborea1956.com

info@arborea.it

@arborea1956

@arborea_it

Prodotti & Materie prime

ARCHIMEDE

Tel. (+39) 0382 954471

www.archimedeitalia.it

info@archimedeitalia.it

Prodotti & Materie prime

ARGENTA - ICECAR

Tel. (+39) 0437 859295

www.icecar.it

info@argentasrl.eu
 @icecarstreetfood
 @icecar_street_food
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ARISTARCO

Tel. (+39) 0423 425611

www.aristarco.it

info@aristarco.it

@aristarcospa

@aristarco_spa

Arredamenti & Macchine Attrezzi

ARKÈ

Tel. (+39) 0437 926428

www.arkesrl.eu

info@arkesrl.eu

@arke_arredamenti

@arke_arredamenti

Arredamenti & Macchine Attrezzi

ARMAC

Tel. (+39) 02 98281014

www.armacsrl.it

info@armacsrl.it

@gelateriepasticcerieattrezzi

Arredamenti & Macchine Attrezzi

AROMATICA SICILIANA

Tel. (+39) 090 7381034

www.aromaticasiciliana.com

info@aromaticasiciliana.com

@AromaticaSicilianasrl

@aromaticasiciliana

Prodotti & Materie prime

ARTIC GRAFICHE SCUDERI

ARREDAMENTI MORETTI

Tel. (+39) 0422 450550

www.arredamentimoretti.it

info@arredamentimoretti.it

Arredamenti & Macchine Attrezzi

ARTE DOLCE

Tel. (+39) 0541 370616

www.artedolce.it

artedolce@artedolce.it

@scuolaartedolce

@artedolcerimini

Scuole & Servizi

ARTE GELATO

Tel. (+39) 0438 450581

www.artegelato.it

info@artegelato.it

Prodotti & Materie prime

ARTECARTA ITALIA

Tel. (+39) 081 8562845

www.artecarta.it

info@artecarta.it

@artecartaitalia

@artecarta_italia

Packaging & Accessori

ARTHEMIA

Tel. (+39) 02 2132572

www.arthemia.it

info@arthemia.it

@arthemialulgostodisentirsuniuci

@arthemia_milano

Prodotti & Materie prime

ARTIGRAPHICHE SCUDERI

Tel. (+39) 095 7132054

www.artigrafichescuderi.it

sales@artigrafichescudieri.it

Packaging & Accessori

ARTIC

Tel. (+39) 0731 61531

www.artic-bar.com

infoweb@artic.it

@arredamentoartic

@articbar

Arredamenti & Macchine Attrezzi



AROMITALIA - G.E.I.

Tel. (+39) 011 8182301

www.aromitalia.it

customercare@aromitalia.com

@Aromitalia.it

@aromitalia1942

Prodotti & Materie prime

ARTIGENIALE

Tel. (+39) 0425 471747

www.artigeniale.it

artigeniale@artigeniale.it

@artigenialesrl

@artigeniale

Scuole & Servizi

ARTMENU FACTORY

Tel. (+39) 0522 690289
www.artmenu.it
artmenu@artmenu.it
 @artmenufactory
 @artmenu_factory
Packaging & Accessori

ASIT ITALIA

Tel. (+39) 0577 373219
www.asit-italia.it
info@asit-italia.it
Packaging & Accessori

ASTORI GROUP TECHNOLOGY

Tel. (+39) 035 657455
www.astorigroup.it
info@astorigroup.it
 @astorigroup
 @astorigroup
Arredamenti & Macchine Attrezzature

ASTORIA

Tel. (+39) 0438 6615
www.astoria.com
info@astoria.com
 @AstoriaThinkEspresso
 @astoriathinkespresso
Arredamenti & Macchine Attrezzature

ATELIER TOMASSINI

Tel. (+39) 075 7750220
www.ateliertomassini.com
info@ateliertomassini.com
Packaging & Accessori



BABBI

ATTILIO BABBI ACADEMY

ATTILIO BABBI ACADEMY

Tel. (+39) 0543 448598
babbigelatoacademy.it
academy@babbi.it
 @babbi1952
 @babbi1952
Scuole & Servizi

AZIENDA AGRICOLA GALA

Tel. (+39) 338 9848619

www.galanocciole.it
info@galanocciole.it

 @galanocciole
Prodotti & Materie prime

AZIENDA AGRICOLA PATEA

Tel. (+39) 0964 1955245
www.essenzabergamotto.com
info@essenzabergamotto.com
 @Azienda Agricola Patea
 @aziendaagricolapatea
Prodotti & Materie prime

AZIENDA AGRICOLA VALIER

Tel. (+39) 0425 474575
www.valier.it
info@valier.it
 @aziendaagricolavalier
 @aziendaagricolavalier
Prodotti & Materie prime


B&P ITALIA

Tel. (+39) 0481 908918
store.bepitalia.it
shop@bepitalia.it
 @packagingsince1979
 @packagingsince1979
Packaging & Accessori



BABBI
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI
1952

BABBI
Tel. (+39) 0543 448598
www.babbi.com
info@babbi.it
 @babbi1952
 @babbi1952
Prodotti & Materie prime

BACK EUROP

Tel. (+49) 221 8889660
www.back-europ.de
info@back-europ.de

 @backeuropitalia
Prodotti & Materie prime

BAIOCCO

Tel. (+39) 039 6042263
www.bayo.it
bayo@bayo.it
Prodotti & Materie prime

BAKE OFF ITALIANA

Tel. (+39) 0532 732333
www.bakeoff.it
info@bakeoff.it
 @bakeoff
 @bakeoffovens
Arredamenti & Macchine Attrezzature

BAKERYCAFE

Tel. (+39) 0721 491160
www.bakerycafe.it
info@bakerycafe.it
 @bakerycafesrl
Arredamenti & Macchine Attrezzature

BAREA

Tel. (+39) 0422 470222
www.barea.it
info@barea.it
Prodotti & Materie prime

BARRY CALLEBAUT ITALIA

Tel. (+39) 02 82464600
www.barry-callebaut.com
 @chocolateacademyMilano
 @chocolateacademymilano
Prodotti & Materie prime

BERGOMI BOMBONIERE

Tel. (+39) 0362 351060
www.bergomibomboniere.com
info@bergomibomboniere.com
 @Bergomi-bomboniere
Packaging & Accessori

BERZA

Tel. (+39) 049 8626209
www.berza.it
info@berza.it
 @berza.divise
 @berza_it
Packaging & Accessori

BGITALY

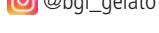
Tel. (+39) 0438 460883

www.bgitaly.it

info@bgitaly.it



@bgitaly



@bgi_gelato

Arredamenti & Macchine Attrezzature

**BIGATTON PRODUZIONE**

Tel. (+39) 0421 271554

www.bigatton.com

bigatton@bigatton.com



@bigattonproduzione



@bigattonshop

Prodotti & Materie prime

BIN CAFFÈ

Tel. (+39) 0423 677106

www.bincaffe.it

info@bincaffe.it



@BinCaffe



@bincaffe

Prodotti & Materie prime

BIOGELART

Tel. (+39) 0545 61584

www.biogelart.com

info@biogelart.com



@biogelart



@biogelartsrl

Prodotti & Materie prime

BOLIS

Tel. (+39) 035 467511

www.e-bolis.com

info@e-bolis.com



@bolis.spa

Packaging & Accessori

**BOMBONETTE**

Tel. (+39) 0535 87422

www.bombonette.com

info@bombonette.it



@bombonettepack



@bombonette_official

Packaging & Accessori

**BRAVO**

Tel. (+39) 0444 707700

www.bravo.it

info@bravo.it



@BRAVOSPA



@bravo_spa

Arredamenti & Macchine Attrezzature

BRESKUI

www.breskui.com

info@breskui.com



@Breskui Italia



@breskui_italia

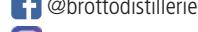
Prodotti & Materie prime

BROTTO DISTILLERIE

Tel. (+39) 0423 830821

www.brotto.it

brottodistillerie@brotto.it



@brottodistillerie



@brottodistillerie

Prodotti & Materie prime



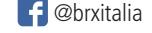
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

BRX

Tel. (+39) 0721 499611

www.brxitalia.com

info@brxitalia.com



@brxitalia



@brx_italia

Arredamenti & Macchine Attrezzature

BUSSY

Tel. (+39) 02 9302356
www.bussy.it
info@bussy.it



Prodotti & Materie prime

C

CAB

Tel. (+39) 081 5261111
www.cabspa.com
info@cabspa.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CAFFAREL

Tel. (+39) 0121 958111
www.caffarel.com
caffarel@caffarel.com



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ CAMARDO

Tel. (+39) 0874 61717
www.caffecamardo.com
info@caffecamardo.com



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ FILICORI ZECCHINI

Tel. (+39) 051 945057
www.filicorizecchini.com
contatti@filicorizecchini.it



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ MOAK

Tel. (+39) 0932 904755
www.caffemoak.com
info@caffemoak.com



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ MOKAMBO

Tel. (+39) 0871 565699
www.mokambo.it

info@mokambo.it



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ MOLINARI

Tel. (+39) 059 3279111
www.caffemolinari.com
commerciale@caffemolinari.com



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ OTTOLINA

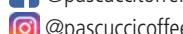
Tel. (+39) 02 730032
www.ottolina.it
info@ottolina.it



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ PASCUCCI

Tel. (+39) 0541 978524
www.pascucci.it
info@pascucci.it



Prodotti & Materie prime

CAFFÈ VERGNANO

Tel. (+39) 011 945111
www.caffevergnano.com
assistenzaclienti@caffevergnano.com



Prodotti & Materie prime

CALLIGARIS CONTRACT

Tel. (+39) 0432 748211
www.calligariscontract.it
contract@calligaris.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

CAM CARTOTECNICA

Tel. (+39) 02 90005098
www.camcartotecnica.it
marketingcamcartotecnica@gmail.com



Packaging & Accessori

CAMEL PASTICCERIA

Tel. (+39) 0432 664144

www.cameldistillerie.it
info@cameldistillerie.it



Prodotti & Materie prime

CAMURRI INDUSTRIES

Tel. (+39) 0522 973002
www.camurri.it
infocamurri@camurri.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

CANDITFRUCHT

Tel. (+39) 090 9702531
www.canditfrucht.com
info@canditfrucht.com



Prodotti & Materie prime

CANDITI CRISPO

Tel. (+39) 089 825350
www.crispocanditi.it
info@crispocanditi.it



Prodotti & Materie prime

CANOL

Tel. (+39) 0445 640269
www.canol.it
info@canol.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

CARGILL

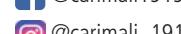
Tel. (+39) 02 890441
www.cargill.it
infoitaly@cargill.com



Prodotti & Materie prime

CARIMALI

Tel. (+39) 035 4949555
www.carimali.com
info@carimali.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

CARINE

Tel. (+39) 0438 411584
www.carine.it

info@carine.it

 @carineabbigliamentoprofessionale

 @carinesrl

Packaging & Accessori



CARPIGANI

Tel. (+39) 051 6505111

www.carpigiani.com

info@carpigiani.it

 @Carpigiani1946

 @Carpigiani1946

Arredamenti & Macchine Attrezzature



CARPIGANI GELATO UNIVERSITY

Tel. (+39) 051 6505457

www.gelatouniversity.com
info@gelatouniversity.com

 @CarpigianiGelatoUniversity

 @carpigiani1946

Scuole & Servizi

CARPINO

Tel. (+39) 089 301277

www.carpinosrl.com

info@carpinosrl.com

 @carpinosrl

 @carpinosrl

Packaging & Accessori

CARTOPLAST SUD

Tel. (+39) 06 9148841

www.cartoplastsud.it

vendite@cartoplastsud.it

 @Cartoplast-Sud-Srl

Packaging & Accessori



Seda International Packaging Group

CARTOPRINT

Tel. (+39) 02 96399911

www.cartoprint.com

infocartoprint@sedagroup.org

Packaging & Accessori



CASA OPTIMA

Tel. (+39) 0541 859411

www.school.casoaprima.com
iscrizioni@casoaprima.com

 @CasaOptimaSchool

 @casoaprimaschool

Scuole & Servizi

CASCINA FONTANE

Tel. (+39) 328 2168587

www.cascinafontane.it

info@cascinafontane.it

 @ateliernocciola

 @cascinafontane

Prodotti & Materie prime

CASCINA ITALIA GRUPPO MORETTI

Tel. (+39) 035 876597

www.gruppomoretti.com

info@gruppomoretti.com

 @Cascina-Italia

 @cascinaitalia

Prodotti & Materie prime

CASSIBBA

Tel. (+39) 0932 905144

www.cassibba.it

info@cassibba.it

 @cassibba.prodotti.dolciari

 @prodottidolciaricassibba

Prodotti & Materie prime

CAST ALIMENTI

Tel. (+39) 030 2350076

www.castalimenti.it

info@castalimenti.it

 @castalimenti

 @castalimenti

Scuole & Servizi

CASTA

Tel. (+39) 0543 782920

www.castasta.com

casta@castasta.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CASTELLANI

Tel. (+39) 040 232619

www.castellanisrl.com

info@castellanisrl.com

 @castellanitrieste

 @castellanitrieste

Prodotti & Materie prime

Packaging & Accessori

CASTELLIFORNI

Tel. (+39) 06 21700173

www.castelliforni.it

info@castelliforni.it

 @www.castelliforni.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CCF EQUIPMENT

Tel. (+39) 011 2624330

www.ccfsrl.com

info@ccfsrl.com

 @ccfsrl

 @ccf_macchine_per_gelato

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CENTER FRIGO

Tel. (+39) 0422 371070

www.centerfrigo.it

info@centerfrigo.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CENTRALE DEL LATTE DI BRESCIA

Tel. (+39) 030 2440300
www.centralelatte-brescia.it
marketing@centralelatte-brescia.it

 @centrale.del.latte.brescia
 @centralelattebrescia
Prodotti & Materie prime

CENTROGEL

Tel. (+39) 035 670402
www.centrogel.it
centrogel@centrogel.it

 @centrogel
 @centrogel_di_alini

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CERART

Tel. (+39) 02 89694327
www.cerart.it
info@cerart.it

 @wwwcerart.it
Packaging & Accessori

CEREDA ANITO

Tel. (+39) 035 671279
www.ceredasrl.it
info@ceredasrl.it

 @Cereda-anito-srl
 @ceredasrl

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CESARIN

Tel. (+39) 045 7460000
www.cesarin.it
info@cesarin.it

 @cesarin.spa
 @cesarinspa

Prodotti & Materie prime

CHOCOLAT FORM

Tel. (+39) 0445 431760
www.chocolatform.com
info@chocolatform.com
Packaging & Accessori

CHOCOLATE ACADEMY MILANO

Tel. (+39) 02 82464600
www.chocolate-academy.com
chocolateacademy_milano@barry-callebaut.com
 @chocolateacademymilano
 @chocolateacademymilano
Scuole & Servizi

CIALDE DI MONTECATINI

Tel. (+39) 0572 73449
www.cialdedimontecatini.com
info@bargilli.com
 @cialdedimontecatini
 @cialdedimontecatini
Prodotti & Materie prime



REFRIGERATION DESIGN

CIAM

Tel. (+39) 075 80161

www.ciamweb.it

info@ciamgroup.it

 @ciam.italia
 @ciam_spai

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CIERRESESSE

Tel. (+39) 031 3559101
www.cierreesse.com
info@cierreesse.com

 @cierreesearredamenti
 @cierreesse

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CIMAV

Tel. (+39) 045 6302482
www.cimavforni.com
info@cimavforni.com

 @cimavforni
 @cimavforni

Arredamenti & Macchine Attrezzature



CITTÀ DEL GELATO

Tel. (+39) 080 4949779

www.cittadelgelato.it

info@cittadelgelato.it

 @CittaDelGelato
 @cittadelgelato

Prodotti & Materie prime

CO.VE.

Tel. (+39) 095 222352

www.cove-srl.com

info@coveshop.it

 @covesrl

 @covesrl

Prodotti & Materie prime

COLALUCCI

Tel. (+39) 06 92099203

www.colalucci.it

info@colalucci.it

 @colaluccigelateria

 @gelateria_colalucci

Prodotti & Materie prime

COLD CAR

Tel. (+39) 0142 400611

www.coldcar.com

info@coldcar.it

 @ColdCarSpa

Arredamenti & Macchine Attrezzature

COLDLINE

Tel. (+39) 049 9903830

www.coldline.it

info@coldline.it

 @coldline.refrigeration

 @coldline.refrigeration

Arredamenti & Macchine Attrezzature

COLIP

Tel. (+39) 051 812401

www.colip.com

sales@colip.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

COMENDA - ALI

Tel. (+39) 02 952281

www.comenda-ali.it

sales@comenda.eu

 @comendaali

 @comenda_ali

Arredamenti & Macchine Attrezzature



COMPRITAL

COMPRITAL

Tel. (+39) 02 95770829

www.comprital.com

comprital@comprital.com

@comprital

@comprital

Prodotti & Materie prime

CONGELTEC

Tel. (+39) 0438 778548

www.congeltec.it

congeltec@gmail.com

@Congeltec-SNC

@_congeltec_

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CONI NORGE

Tel. (+39) 06 2413309

www.coninorge.it

info@italnorge.it

@coninorge

@coni_norge

Prodotti & Materie prime

Perfetto
Per il tuo Gelato

CONI PERFETTO

Tel. (+39) 081 5050033

www.coniperfetto.it

info@coniperfetto.it

@coniperfetto

@coniperfetto

Prodotti & Materie prime

CONO ARTIC

Tel. (+39) 011 9440694

www.conoartic.com

info@conoartic.com

@ConoArtic

@conoartic

Prodotti & Materie prime

CONO ROMA

Tel. (+39) 06 5565745

www.conoroma.it

info@conoroma.it

@conoroma

@conoroma

Prodotti & Materie prime

**CONSORZIO TUTELA NOCCIOLA
PIEMONTE**

Tel. (+39) 0173 210311

www.nocciolapiemonte.it

info@nocciolapiemonte.it

@ConsorzioNocciolaPiemontelGP

Prodotti & Materie prime

CONTI

Tel. (+39) 045 6767211

www.conti-italy.com

info@conti-italy.com

@contisrlitaly

@conti_s.r.l

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CONTRAL

Tel. (+39) 0422 444850

www.contral.it

info@contral.it

@contralsrl

@contralsrl

Arredamenti & Macchine Attrezzature

COOKI

Tel. (+39) 051 0516686

www.cooki.it

info@cooki.it

@cooki . italy

@cooki_it

Scuole & Servizi

CORBARA

Tel. (+39) 089 7724799

www.corbaraweb.com

info@corbaraweb.com

@Corbara.Abbigliamento.Professionale

@corbara_abbigliamento

Packaging & Accessori

CORMAN ITALIA

Tel. (+39) 0141 279611

www.corman-pro.com

cormanit@cormanitalia.it

@Cormanitalia

@cormanitalia

Prodotti & Materie prime

COSTADORO

Tel. (+39) 011 2483804

www.costadoro.it

infoespresso@costadoro.it

@COSTADOROCAFFE

@costadoro_official

Prodotti & Materie prime

COSTAGROUP

Tel. (+39) 0187 769309

www.costagroup.net

info@costagroup.net

@costagroupofficial

@costagroupofficial

Arredamenti & Macchine Attrezzature

CRESCO

Tel. (+39) 030 2685611

www.cresco.it

cresco@cresco.it

@crescospa

@cresco_italia

Prodotti & Materie prime

CRISPO CONFETTI

Tel. (+39) 081 5294444

www.crispoconfetti.com

estero@crispoconfetti.com

@ConfettiCrispo

@confetticrispo

Prodotti & Materie prime

CSM INGREDIENTS ITALIA

Tel. (+39) 0373 8961

www.csmingredients.com

info.italia@csmingredients.com

@CSMIngredients

@csmingredients

Prodotti & Materie prime

CUOR DI GELATO

Tel. (+39) 035 657455

www.cuordigelato.it

info@cuordigelato.it

@astorigroup

@astorigroup

Prodotti & Materie prime

D

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici

Tel. (+39) 0444 580587
www.diaromatici.it
dia@diaromatici.it

 @DIAROMATICI

 @diaromatici

Prodotti & Materie prime

D3 SCATOLIFICO

Tel. (+39) 0438 981671
www.ditresrl.it
info@ditresrl.it

Packaging & Accessori

DAG STYLE

Tel. (+39) 030 2680315
www.dagstyle.it
info@dagstyle.it

 @DAGStyleMENUMODA

 @dagstyle_menumoda

Packaging & Accessori

DALLA CORTE

Tel. (+39) 02 45486443
www.dallacorte.com
info@dallacorte.com

 @DallaCorteEspresso

 @dallacorte_espresso

Arredamenti & Macchine Attrezature

DAMA CAFFÉ

Tel. (+39) 049 760324
www.damacaffe.it
info@damacaffe.it

Prodotti & Materie prime

DANESI CAFFÈ

Tel. (+39) 06 6539735
www.danesicaffe.it
info@danesicaffe.it

 @danesi_caffe

 @danesicaffe

Prodotti & Materie prime

DANZI FORNI

Tel. (+39) 045 7130211
www.danziforni.it
info@danziforni.it

 @danzifornisrl

 @danziforni

Arredamenti & Macchine Attrezature

DE CONTO GRANDI IMPIANTI

Tel. (+39) 0438 912190
www.decontograndimpianti.com
info@decontograndimpianti.com

 @De-Conto-Grandi-Impianti-Contract

Arredamenti & Macchine Attrezture



DEBIC - FrieslandCampina Italy

Tel. (+39) 039 6072500

www.debic.com

debicitalia@debic.com

 @Debic.Italia

 @debic_it

Prodotti & Materie prime

DECORA

Tel. (+39) 089 337110
www.decora.it
info@decora.it

 @Decora_it

 @decoracondolcezza

Packaging & Accessori

DECORDOLCE

Tel. (+39) 0331 772036
www.decordolce.com
info@decordolce.it

 @decordolce2017

Prodotti & Materie prime

DECOSIL

Tel. (+39) 049 769999
www.decosil.it
info@decosil.it

 @decosilStampi

 @decosil_stampi

Packaging & Accessori

DEKORIS

Tel. (+39) 095 334929
www.dekoris.it
info@dekoris.it

 @dekorispage

Packaging & Accessori

DELITE

Tel. (+39) 0522 348551

www.delitesrl.it

commerciale@delitesrl.it

 @Delite srl

Scuole e servizi

DELL'ORO

Tel. (+39) 0341 581202

www.delloro.it

info@delloro.it

Arredamenti & Macchine Attrezture

DERSUT CAFFÈ

Tel. (+39) 0438 411200

www.dersut.it

info@dersut.it

 @dersutcaffespa

 @dersutcaffe

Prodotti & Materie prime

DI BARTOLO

Tel. (+39) 095 645103

www.dibartolosrl.it

info@dibartolosrl.it

 @dibartolosicily

Prodotti & Materie prime

DI SANO

Tel. (+39) 02 45077295

www.prodottidisano.it

commerciale@prodottidisano.it

 @fruttaseccadisano

 @pistacchiodisano

Prodotti & Materie prime

DIEMME INDUSTRIA CAFFÈ TORREFATTI

Tel. (+39) 049 8713311

www.caffediemme.com

contact@caffediemme.com

 @CaffeDiemmeOfficial

 @caffe_diemme_official

Prodotti & Materie prime

DISARONNO®

— INGREDIENTS —

DISARONNO INGREDIENTS

Tel. (+39) 0444 333600

www.disaronnoingredients.com

 @Disaronno Ingredients

 @disaronno_ingredients

Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi

DISIO

Tel. (+39) 0934 595632

www.disiosrl.it

info@disiosrl.it

 @Disiosrl

 @disio_srl

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIA ANDREA DA PONTE

Tel. (+39) 0438 933011

www.daponte.it

info@daponte.it

 @distilleria.andreadaponte

 @distilleria.andreadaponte

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

Tel. (+39) 0434 756611

www.primeuve.com

info@primeuve.com

 @bonaventuramaschiodistilleria

 @bonaventuramaschio

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIA BORTOLO NARDINI

Tel. (+39) 0424 227741

www.nardini.it

info@nardini.it

 @Distilleria.Nardini

 @distilleria.nardini

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIA BOTTEGA

Tel. (+39) 0438 4067

www.bottegaspa.com

info@bottegaspa.com

 @BottegaGoldOfficial

 @bottegagold

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIA MAGNOBERTA

Tel. (+39) 0142 452022

www.magnoberta.com

info@magnoberta.com

 @Distilleria-Magnoberta

 @magnoberta_1918

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIA ZANIN 1895

Tel. (+39) 0445 330105

www.zanin.it

zanin@zanin.it

 @zanin1895

 @zanin_1895

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIE CAFFO

Tel. (+39) 0963 85922

www.caffo.com

info@caffo.com

 @distilleriacaffo

 @distilleriacaffo

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIE CANCIANI

Tel. (+39) 0481 530736

www.distilleriecanciani.com

info@distilleriecanciani.com

 @distilleriecanciani

 @distilleriecanciani

Prodotti & Materie prime

DISTILLERIE RUFFINI

Tel. (+39) 055 8071470

www.distillerieruffini.com

info@distillerieruffini.com

 @DistillerieRuffini

Prodotti & Materie prime

DOLCIARIA ACQUAVIVA

Tel. (+39) 081 5026008

www.dolciariaacquaviva.com

info@dolciariaacquaviva.it

 @dolciariaacquaviva

 @dolciariaacquaviva

Prodotti & Materie prime

DOMINO

Tel. (+39) 0445 315415

www.dominovi.it

info@dominovi.it

 @dominovi .it

 @dominovi .it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

DOMOGEL

Tel. (+39) 035 683968

www.domogel.com

info@domogel.com

 @Domogel

 @domogel

Packaging & Accessori

DOMORI

Tel. (+39) 011 9863465

www.domori.com

info@domori.com

 @cioccolatodomori

 @domorichoc

Prodotti & Materie prime

DR. ZANOLLI

Tel. (+39) 045 8581500

www.zanolli.it

italia@zanolli.it

 @zanolliforni

 @zanolliforni

Arredamenti & Macchine Attrezzature



DRAGON ICE

TEL. (+39) 0384 65371

www.dragonice.it

info@dragonice.it

 @omcs.dragonice

 @dragon_ice_palestro

Packaging & Accessori



DREIDOPPEL
Tel. (+49) 2173 79090
www.dreidoppel.de
info@dreidoppel.de
 @dreidoppel
Prodotti & Materie prime

DULCA
Tel. (+39) 0541 389100
www.dulca.it
info@dulca.com
 @dulcarimini
 @dulcasrl
Prodotti & Materie prime

DULCISTAR
Tel. (+39) 02 39324193
www.dulcistar.it
info@dulcistar.it
 @Dulcistar-SRL
 @dulcistar_
Prodotti & Materie prime

DUPON ITALIA
Tel. (+39) 0382 72891
www.biscuitsdupon.com
info@biscuitsduponitalia.com
Prodotti & Materie prime

E

ECONOMAX
Tel. (+39) 0382 67599
www.economax.it
hello@economax.it
 @EconomaxGelaterie
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ECOPACK
Tel. (+39) 011 9657657
www.ecopack.com
info@ecopack.com
Packaging & Accessori

EISUNION
Tel. (+49) 9128 9118190
www.eisunion.de
info@eisunion.de
 @eisunion_gmbh
 @eisunion
Scuole & Servizi

ELECTROLUX PROFESSIONAL
Tel. (+39) 0434 3801
www.professional.electrolux.it
 @electroluxprofessional
 @electroluxpro
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ELEKTRA
Tel. (+39) 0422 490405
www.elektracoffee.com
info@elektracoffee.com
 @Elektracaffe
 @elektra_coffeemachines
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ELENKA
Tel. (+39) 091 532740
www.elenka.it
info@elenka.it
 @elenka_official
 @elenka_sicily
Prodotti & Materie prime

ELFRAMO
Tel. (+39) 035 4548111
www.elframomo.it
elframomo@elframomo.it
 @Elframoltaly
 @elframoitaly
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ELMECO
Tel. (+39) 081 5055724
www.elmeco.com
info@elmeco.com
 @ElmecoSrl
 @elmeco_srl
Arredamenti & Macchine Attrezzi

EMENDATORI&VAYRA 1905
Tel. (+39) 0532 900770
www.ev1905.it
info@ev1905.it
 @emendatori.vayra1905
 @emendantorivayra1905
Prodotti & Materie prime

EMMEDI
Tel. (+39) 0721 855084
www.emmedi-inox.it
info@emmedi-inox.it
 @Emmedilinox
 @emmediinox
Arredamenti & Macchine Attrezzi

EMMELLE ARREDAMENTI
Tel. (+39) 0541 675310
www.emmellearredamenti.com
info@emmellearredamenti.com
 @emmellearredamenti
 @emmellearredamenti
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ERIDANIA
Tel. (+39) 051 4134511
www.eridania.it
info@eridania.it
 @EridaniaItalia
 @eridaniaitalia
Prodotti & Materie prime

ERREENNE
Tel. (+39) 049 8702522
www.erreenne.com
erreenne@erreenne.com
 @Errennesrl
Packaging & Accessori

ERREMME
Tel. (+39) 0742 23644
www.erremmesrl.it
info@erremmesrl.it
 @erremmepackages
 @erremmesrl
Packaging & Accessori

ESMACH ALI GROUP
Tel. (+39) 0444 419777
www.esmach.com
info@esmach.com
 @EsmachSpA
 @esmachali
Arredamenti & Macchine Attrezzi

ESSENZA

Tel. (+39) 059 450130
www.esenzagelato.com
info@esenzagelato.com



@Esenzagelato



Prodotti & Materie prime

ESSEOQUATTRO

Tel. (+39) 049 9430366
www.esseoquattro.it
so4@so4.it



@Esseoquattro



Packaging & Accessori

ESSSE CAFFÈ

Tel. (+39) 051 6425711
www.essecaffe.it
info@essecaffe.it



@esssecaffe



Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi

ETOILE CULINARY CAMPUS

Tel. (+39) 0761 365179
www.scuoladicucinaetole.com
info@campusetoile.com



@CampusEtoileAcademy



Scuole & Servizi

EUROCHEF

Tel. (+39) 059 315146
www.eurochef.it
eurochef@eurochef.it



@Eurochef.friggitrici.cuocipasta

Arredamenti & Macchine Attrezzature

EUROENGEL

Tel. (+39) 030 266212
www.euroengel.it
info@euroengel.it



@Euroengel

Arredamenti & Macchine Attrezzature

EUROSTUDIO

Tel. (+39) 0437 990190
www.eurostudioitalia.it
info@eurostudioitalia.it



@eurostudioitalia

Packaging & Accessori

EUROVO

Tel. (+39) 0542 485111
www.eurovo.com
eurovo@eurovo.com



@EurovoService



Prodotti & Materie prime

EVERGREEN

Tel. (+39) 095 7724121
www.pistacchioevergreen.it
pistacchioevergreen@gmail.com



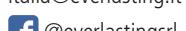
@pistacchioevergreen



Prodotti & Materie prime

EVERLASTING

Tel. (+39) 0376 521800
www.everlasting.it
italia@everlasting.it



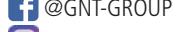
@everlastingsrl



Arredamenti & Macchine Attrezzature

EXBERRY - GNT GROUP

Tel. (+39) 0522 271026
www.exberry.com
info-italia@gnt-group.com



@GNT-GROUP



Prodotti & Materie prime

F

F. ZANARDI

Tel. (+39) 045 8345348
www.zanardiaromi.com
info@zanardiaromi.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

Prodotti & Materie prime

F.A.G.

Tel. (+39) 06 22484225
www.portaconi.com
info@portaconi.com



@FagAttrezza

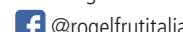


Packaging & Accessori

F.A.R. - ROGELFRUT

Tel. (+39) 0175 64141

www.rogelfrut.com
info@rogelfrut.com



@rogelfrutitalia

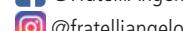


@rogelfrut

Prodotti & Materie prime

F.LLI ANGELO

Tel. (+39) 081 5591721
www.fratelliangelo.com
info@fratelliangelo.com



@FratelliAngelo

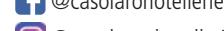


@fratelliangelo1944

Arredamenti & Macchine Attrezzature

F.LLI CASOLARO HOTELLERIE

Tel. (+39) 081 5108631
www.casolaro.com
casolaro@casolaro.com



@casolarohotellerie



@casolaro_hotellerie

Packaging & Accessori

F.LLI TEDESCO

Tel. (+39) 081 948551
www.tedesco.it
tedesco@tedesco.it



@fratellitedescosemilavorati



@fratellitedesco

Prodotti & Materie prime

F.LLI ZAMPIERON

Tel. (+39) 049 706020
www.fllizampieron.it
info@fllizampieron.it

Packaging & Accessori

FABAR

(+39) 030 2091270
www.fabar.it
info@fabar.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

FABBRI 1905

Tel. (+39) 051 6173111
www.fabbri1905.com
commerciale@fabbri1905.com



@Fabbri1905



Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi

FAEMA

Tel. (+39) 02 900491
www.faema.it
info@gruppocimbali.com



@FaemaOfficial

Ordine Alfabetico
Alphabetical Order



@faema_official

Arredamenti & Macchine Attrezzature



FAPEC-FRIJA

Tel. (+39) 0532 838815

www.cono-gelato.it

info@igustolosi.it



Prodotti & Materie prime

REFRIGERAZIONE

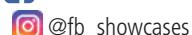


FB

Tel. (+39) 0731 61531

www.fbshowcases.com

info@fbstyle.it



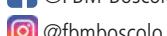
Arredamenti & Macchine Attrezzature

FBM BOSCOLO

Tel. (+39) 0331 464654

www.boscolo.it

fbm@boscolo.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

FERRI DAL 1905

Tel. (+39) 0376 779436

www.ferridal1905.com

info@ferridal1905.com



@ferridal1905



@ferri_dal_1905

Prodotti & Materie prime

FIRST PACK ITALIA

Tel. (+39) 051 532602

www.firstpack.it

contact@firstpack.it



@FirstpackIT



@firstpack_italia

Packaging & Accessori

FLOREAL

Tel. (+39) 02 45702520

www.floreal.it

info@floreal.it



@Floreal.Italia



@floreal_italia

Prodotti & Materie prime

FLORIDA

Tel. (+39) 0734 631505

www.floridasnc.it

florida@floridasnc.it

Packaging & Accessori

FONTANA

Tel. (+49) 5973 902262

www.fontana-group.de

info@fontana-group.de



@fontanagroup.de



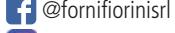
Arredamenti & Macchine Attrezzature

FORNI FIORINI

Tel. (+39) 0445 621077

www.fornifiorini.com

info@fornifiorini.com



@fornifiorinisl



@fioriniforni

Arredamenti & Macchine Attrezzature

FORNO D'ASOLO

Tel. (+39) 0423 918181

www.fornodasolo.it

info@fornodasolo.it



@fornodasolo



@fornodasolo1985

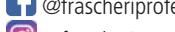
Prodotti & Materie prime

FRASCHERI

Tel. (+39) 019 7908005

www.frascheriprofessionale.it

commerciale@frascheri.com



@frascheriprofessionale



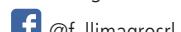
Prodotti & Materie prime

FRATELLI MAGRO

Tel. (+39) 049 9800388

www.magro.it

info@magro.it



@f_llimagrosrl



@f_ll_magro_srl

Packaging & Accessori

FRATELLI TOGNO

Tel. (+39) 0323 60121

www.fratellitogno.com

lampo@fratellitogno.com



@fratelli togno srl

Packaging & Accessori

FRIGOGELO

Tel. (+39) 035 320400

www.frigogelo.it

frigogelo@frigogelo.it



@frigogelo



@frigogelo_

Arredamenti & Macchine Attrezzature



FRIGOMAT

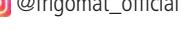
Tel. (+39) 0377 415011

www.frigomat.com/it

frigomat@frigomat.com



@frigomatsrl



@frigomat_official

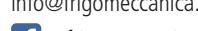
Arredamenti & Macchine Attrezzature

FRIGOMECCANICA

Tel. (+39) 085 80793

www.frigomeccanica.com

info@frigomeccanica.com



@frigomeccanica



@frigomeccanica_italy

Arredamenti & Macchine Attrezzature

FRIGOR-BOX

Tel. (+39) 0522 851711

www.frigorbox.it

frigorbox@frigorbox.it

 @frigorboxinternational

 @frigorboxinternational

Arredamenti & Macchine Attrezzature

FRIGOTECNICA ZAMBON

Tel. (+39) 0438 501149

www.zambonfrigotecnica.it

info@zambonfrigotecnica.com

 @zambon_frigotecnica

 @zambon_frigotecnica

Arredamenti & Macchine Attrezzature

FRIUL CO

Tel. (+39) 0427 731573

www.friulcompany.com

info@friulcompany.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature



FRUCTITAL

Tel. (+39) 0121 56587

www.fructital.it

sales@fructital.it

Prodotti & Materie prime

FRUITS SERVICE

Tel. (+39) 095 7723425

www.fruitsservice.eu

info@fruitsservice.eu

 @fruitsservicedimarullo

 @fruitsservice

Prodotti & Materie prime

FRUTEIRO DO BRASIL - Nectarvis

Tel. (+39) 02 53031310

www.fruteiro.it

info@fruteiro.it

 @FruteiroDoBrasil

 @fruteiro_do_brasil

Prodotti & Materie prime

FUGAR[®] PRODUZIONE

FUGAR PRODUZIONE

Tel. (+39) 0541 679470

www.fugar.it

fugar@fugar.it

 @fugarproduzione

 @fugarproduzione

Prodotti & Materie prime

G

G&P CENTER

Tel. (+39) 02 56814412

www.gpcenter.it

info@gpcenter.it

 @gpcentergelatopasticceria

 @gpcenter_mi_to

**Arredamenti & Macchine Attrezzature
Scuole & Servizi**

GAGGIA

Tel. (+39) 0534 771111

www.gaggia.it

info.gaggiamilano@philips.com

 @GaggiaMilanoOfficial

 @gaggiamilano

Arredamenti & Macchine Attrezzature

GALATEA

Tel. (+39) 0434 598109

www.galateagelati.it

info@galatea-gelati.com

 @galateagelato

 @galatea_gelato

Prodotti & Materie prime

GAMI

Tel. (+39) 0445 576205

www.gamitaly.com

gami@gamitaly.com

 @gamichocolateequipment

 @gami_chocolate_equipment

Arredamenti & Macchine Attrezzature

GARDAGEL

Tel. (+39) 045 6479567

www.gardagel.it

info@gardagel.it

 @gardagel.it

 @gardagel

Packaging & Accessori

GEBAS

Tel. (+49) 2271 56880

www.gebas24.de

info@gebas24.de

Prodotti & Materie prime

GEL MATIC ITALIA

Tel. (+39) 035 525138

www.gelmatic.com

web@gelmatic.com

 @Gel Matic Italia

 @gelmatic_italia

Arredamenti & Macchine Attrezzature

GEL.BI

Tel. (+39) 015 2545042

www.gel.bi.it

info@gel.bi.it

Prodotti & Materie prime

GELATI

Tel. (+39) 0422 722903

www.gelatisrl.it

info@gelatisrl.it

 @gelatisrl

 @gelatisrl

Prodotti & Materie prime



GELITALIA

Tel. (+39) 035 4824335

www.gelatitalia.it

info@gelatitalia.it

 @gelatitalia

 @gelatitalia_ita

Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi

Ordine Alfabetico
Alphabetical Order

GELDUE

Tel. (+39) 051 6132910
www.geldue.it
info@geldue.it



Prodotti & Materie prime

GELIMONT

Tel. (+39) 06 10975175
www.gelimont.com
info@gelimont.com



Prodotti & Materie prime

GELITA SK

Tel. (+421) 31 5694933
www.gelitask.com
info@gelitask.com



Arredamenti & Macchine Attrezzi

GELMAG

Tel. (+39) 041 8770000
www.gelmag.it
info@gelmag.it



Packaging & Accessori

GELOLAB

Tel. (+39) 0585 041051
www.gelostd.com
info@gelostd.com



Arredamenti & Macchine Attrezzi

GELQ.IT

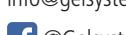
Tel. (+39) 02 87165466
www.gelq.it
info@gelq.it



Prodotti & Materie prime

GELSYSTEM

Tel. (+39) 0761 1763927
www.gelsystem.eu
info@gelsystem.eu



Arredamenti & Macchine Attrezzi

GEMM

Tel. (+39) 0438 778504
www.gemm-srl.com
info@gemm-srl.com



Arredamenti & Macchine Attrezzi

GENERAL FRUIT

Tel. (+39) 035 927030
www.generalfruit.com
info@generalfruit.com



Prodotti & Materie prime

**GEPPETTO EIS**

Tel. (+49) 4431 9455606
www.geppetto-eis.de
info@geppetto-eis.de



Arredamenti & Macchine Attrezzi

GHIACCIO SECCO

Tel. (+39) 02 3560610
www.ghiaccioseccosrl.it
info@ghiaccioseccosrl.it



Packaging & Accessori

GIBLOR'S

Tel. (+39) 059 654602
www.giblors.com
info@giblors.com



Packaging & Accessori

GIMA FORNI

Tel. (+39) 0445 366466
www.gimaforni.com
info@gimaforni.com



Arredamenti & Macchine Attrezzi

GIMACART

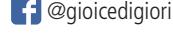
Tel. (+39) 081 7396153
www.gimacart.com
info@gimacart.com



Packaging & Accessori

GIOICE - GIORI

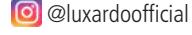
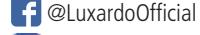
Tel. (+39) 0464 411224
www.gioice.com
info@gioice.com



Prodotti & Materie prime

GIROLAMO LUXARDO

Tel. (+39) 049 9934811
www.luxardo.it
info@luxardo.it



Prodotti & Materie prime

**GIUSO GUIDO**

Tel. (+39) 0144 359411
www.giuso.it
servizioclienti@giuso.it



Prodotti & Materie prime

GLF

Tel. (+39) 0545 85155
www.euroglf.it
ifs@euroglf.it

 @glfunigra
Prodotti & Materie prime

GOBBI IMPORT
Tel. (+39) 045 8750440
www.gobbimport.com
info@gobbimport.com
Packaging & Accessori

GOLD PLAST
Tel. (+39) 0332 470249
www.goldplast.it
commerciale@goldplast.it
 @goldplast.party
 @goldplastit
Packaging & Accessori

GOPPION CAFFÈ
Tel. (+39) 0422 490921
www.goppioncaffè.it
info@goppioncaffè.it
 @GoppionCaffe
 @goppion_caffe
Prodotti & Materie prime

GP PLAST
Tel. (+39) 055 0129399
www.gplast.it
info@gplast.it
 @GPPlastitalia
 @gpplastitalia
Packaging & Accessori

GRANAROLO
Tel. (+39) 051 4162311
www.granarolo.it
 @granarolo.it
 @granarolo
Prodotti & Materie prime

GRUPPO CIMBALI Tel.
(+39) 02 900491
www.cimbali.it
info@gruppocimbali.com
 @cimbaliofficialitaly
 @cimbali_official
Arredamenti & Macchine Attrezzature

GRUPPO FONTANA
Tel. (+39) 0173 855069
www.gruppofontana.biz
info@gruppofontana.biz
Prodotti & Materie prime

GRUPPO GIMOKA
Tel. (+39) 0342 685392
www.gruppogimoka.com
info@gimoka.it
 @gimokaofficial
 @gimokaofficial
Prodotti & Materie prime

GRUPPO MANCINELLI
Tel. (+39) 0761 2431
www.mancinelligroup.com
info@mancinelligroup.com
 @MancinelliGroup
 @gruppomancinelli
Prodotti & Materie prime

GTC - IL MEGLIO PER LA GELATERIA
Tel. (+39) 030 964524
www.gtcslr.net
info@gtcslr.net
 @gtcilmeglioperlagelateria
 @gtcsrlmeglioperlagelateria
Prodotti & Materie prime



HAPPY GELATO
Tel. (+39) 0522 394211
www.happygelato.com
info@happygelato.com
 @HappyGelatoBrand
Scuole & Servizi

HIBER - ALI
Tel. (+39) 0437 1849201
www.hiber.it
info@hiber.it
 @hiber.chilling
 @hiber_ali
Arredamenti & Macchine Attrezzature

HOONVED - ALI
Tel. (+39) 0331 856111
www.hoonved.com
info@hoonved.com
 @HoonvedAli
 @hoonved_ali
Arredamenti & Macchine Attrezzature

HOTELMARKET FORNITURE ALBERGHIERE
Tel. (+39) 0421 370100
www.hotelmarket.it
info@hotelmarket.it
 @Hotelmarketsrl
 @hotelmarket_contract_furniture
Arredamenti & Macchine Attrezzature

I PROFUMI DEL MADAGASCAR
Tel. (+39) 0421 631507
www.profumidelmadagascar.it
info@profumidelmadagascar.it
 @iProfumiDelMadagascar
 @iprofumidelmadagascar
Prodotti & Materie prime

I-CONICA
Tel. (+39) 055 3870097
www.i-conica.it
commerciale@microandi.it
Arredamenti & Macchine Attrezzature

I.C.A.
Tel. (+39) 02 98282402
www.icaica.it
info@icaica.it
Packaging & Accessori


I.CO. CIALDE
Tel. (+39) 0827 34319
www.icocialde.com
info@icocialde.com
 @lcocialde
 @icocialde
Prodotti & Materie prime

Ordine Alfabetico
Alphabetical Order

I.M.A.R.

Tel. (+39) 06 9343120
www.imaritaly.it
imar@imaritaly.com



@imaritaly

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****IANNINO**

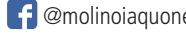
Tel. (+39) 0746 603269
www.iannino.eu
venditeitalia@iannino.eu



@ianninosrl

**Prodotti & Materie prime****IAQUONE**

Tel. (+39) 0776 506275
www.molinoiaquone.com
iaquone@molinoiaquone.com



@molinoiaquone

**Prodotti & Materie prime****IAVAZZO**

Tel. (+39) 081 5059270
www.coniiavazzo.it
coniiavazzo@tin.it

Prodotti & Materie prime**ICAM**

Tel. (+39) 0341 2901
www.icamprofessionale.com
info@icamprofessionale.it



@icamcioccolato

**Prodotti & Materie prime****Scuole & Servizi****ICB TECNOLOGIE**

Tel. (+39) 030 9636002
www.icbtecnologie.com
info@icbtecnologie.com



@icb_tecnologie_chocolate

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****ICE NATURA**

Tel. (+39) 348 2789383
www.ice natura.com
info@ice natura.com

**Prodotti & Materie prime****ICE-WER**

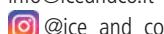
Tel. (+39) 0438 38067
www.icewer.com
info@icewer.com



@icewersrl

**Prodotti & Materie prime****ICE&CO**

Tel. (+39) 039 6083913
www.iceandco.it
info@iceandco.it



@ice_and_co

Prodotti & Materie prime**ICETEAM 1927**

Tel. (+39) 051 6505330

www.iceteam1927.it

info@iceteam1927.it



@lceteam1927



@iceteam1927_aligroup

Arredamenti & Macchine Attrezzature**ICETECH**

Tel. (+39) 035 320400
www.icetechitaly.it
info@icetechitaly.it



@lcetechGelatoMachines



@icetech_gelato

Arredamenti & Macchine Attrezzature**IDEA GELATO**

Tel. (+39) 0422 470170
www.ideagelato.com
info@ideagelato.com



@ideagelato1990



@ideagelato_1990

Prodotti & Materie prime**IFFCO ITALIA**

Tel. (+39) 0823 822111
www.iffco.it
info@iffco.it

Prodotti & Materie prime**IFI**

Tel. (+39) 0721 20021
www.ifi.it
info@ifi.it



@ifi1962

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****IGV**

Tel. (+39) 02 95344502

www.igv.it

igv@igv.it

Packaging & Accessori**IL GRANAIO DELLE IDEE**

Tel. (+39) 049 8862824

www.ilgranaiodelleidee.com

info@igdi.it



@il_granaio_delle_idee

Prodotti & Materie prime**IL PISTACCHIO**

Tel. (+39) 095 692946

www.ilpistacchio.it

info@ilpistacchio.it



@ilpistacchio.it

Prodotti & Materie prime**IL PUNTO ITALIANA**

Tel. (+39) 0374 351166

www.ilpuntoitaliana.it

info@ilpuntoitaliana.it



@ilpunto.italiana



@ilpuntoitaliana

Prodotti & Materie prime**ILLY CAFFÈ**

Tel. (+39) 040 3890111

www.illy.com

servizioclienti@illy.com



@illyitalia



@illy_coffee

Prodotti & Materie prime**ILSA**

Tel. (+39) 0438 4905

www.ilaspa.com

ilsa@ilaspa.com



@ilashapingcold

Arredamenti & Macchine Attrezzature**IMBALCART**

Tel. (+39) 0833 691199

www.imbalcart.com

info@imbalcart.com



@imbalcart snc

**Packaging & Accessori**



IMBALLAGGI ALIMENTARI
Tel. (+39) 0577 660353
www.imballaggialimentari.it
info@imballaggialimentari.it

Packaging & Accessori

IMMAGINI MODA
Tel. (+39) 0438 38140
www.immaginimoda.com
info@immaginimoda.com

@immaginimodaabbigliamentoprofessionale
@immaginimoda

Packaging & Accessori

ING. NAPOLI
Tel. (+39) 0972 83077
www.ingnapoli.com
help@ingnapoli.com

@tostabargenius
@tostabargenius

Arredamenti & Macchine Attrezzature

INNOVA LE MACCHINE PER IL GELATO
Tel. (+39) 0346 63497
www.innovaitalia.com
info@innovaitalia.com

@innovagelatomachines
@innovagelatomachines

Arredamenti & Macchine Attrezzature

IPSA
Tel. (+39) 0736 821921
www.ipsa.it
info@ipsa.it

@ipsapergelateriaepasticceria
@ipsaspa

Prodotti & Materie prime

IRCA
Tel. (+39) 0331 284111

www.irca.eu
info@irca.eu

@ircaspaspa
@irca_spa

Prodotti & Materie prime

IRINOX
Tel. (+39) 0438 2020
www.irinoxprofessional.com
irinox@irinox.com

@irinoxprofessional
@irinox_professional

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ISA
Tel. (+39) 075 80171
www.isaitaly.com
customerservice@isaitaly.com

@isaitaly
@isa_professional

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ISI PLAST
Tel. (+39) 0522 733811
www.isiplast.com
isiplast@isiplast.com

@isiplastspa
@isiplast

Packaging & Accessori

ITALCANDITI
Tel. (+39) 035 654911
www.italcanditi.it
info@italcanditi.it

Prodotti & Materie prime

ITALCIALDE
Tel. (+39) 081 5050855
www.italcialde.it
info@italcialde.it

@italcialde
@italcialde

Prodotti & Materie prime

ITALDECÒ
Tel. (+39) 06 2283054
www.italdeco.it
info@italdeco.it

@arredamentobarroma
@italdeco.arredamenti

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ITALFORNI PESARO
Tel. (+39) 0721 481515

www.italforni.it
info@italforni.it

@ItalforniOfficial
@italforni_official

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ITALIA ZUCCHERI COMMERCIALE
Tel. (+39) 051 6622811
www.italiazuccheri.it
commerciale@italiazuccheri.it

@ItaliaZuccheriOfficial
@italia_zuccheri

Prodotti & Materie prime

ITALICE
Tel. (+39) 0432 484965
www.italice.it
cs.italice@gmail.com

Packaging & Accessori

ITALPAPER DISTRIBUZIONE
Tel. (+39) 0923 723014
www.italpaper.com
info@italpaper.com

@italpaper
@italpapermarsala

Packaging & Accessori

ITALPROD
Tel. (+40) 238 566000
www.italprod.eu
office@italprod.eu

@Italprod.ro
@italprod_srl

Prodotti & Materie prime



ITALPROGET
Tel. (+39) 075 987038
www.italproget.it
info@italproget.it

@italproget
@italproget

Arredamenti & Macchine Attrezzature

J

J&J

Tel. (+39) 0861 810173
www.jejgelateria.com
info@jejgelateria.com



Packaging & Accessori

JULIUS MEINL ITALIA

Tel. (+39) 0444 334411
www.juliusmeinl.com/it
info@meinl.it



Prodotti & Materie prime

K

KÄLTE-RUDI

Tel. (+49) 7236 98290
www.kaelte-rudi.de
info@kaelte-rudi.de



Arredamenti & Macchine Attrezzature

KEN FOODS

Tel. (+39) 06 33250200
www.ken-foods.com
europe@ken-foods.com



Prodotti & Materie prime

KIMBO

Tel. (+39) 081 7011200
www.kimbo.it
customercare@kimbo.coffee



Prodotti & Materie prime

KLIMAITALIA

Tel. (+39) 080 4971444
www.klimaitalia.it
info@klimaitalia.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

KOMPLET ITALIA

Tel. (+39) 035 4242742
www.kompletitalia.it
info@kompletitalia.it



Prodotti & Materie prime

KONOMAC

Tel. (+39) 030 6872045
www.konomac.com
info@konomac.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

KREA

Tel. (+39) 0437 932564
www.krea-web.it
info@krea-web.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

KREASTORI

Tel. (+39) 035 657455
www.kreastori.it
info@kreastori.it

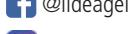


Arredamenti & Macchine Attrezzature

L

L'IDEAGEL

Tel. (+39) 0438 1840037
www.ideagel.com
ideagel@ideagel.com



Prodotti & Materie prime



LA CIALCON

d a l 1 9 6 4

LA CIALCON

Tel. (+39) 0422 360282
www.lacialcon.com
info@lacialcon.com



Prodotti & Materie prime

LA FENICE NASTRIFICIO TESSILE

Tel. (+39) 0965 881415
www.nastrificiolafenice.it
info@nastrificiolafenice.it



Packaging & Accessori

LA FORGIA

Tel. (+39) 080 4783768
www.iclaforgia.it
info@iclaforgia.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

LA GENTILE

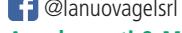
Tel. (+39) 0173 81105
www.lagentile.com
info@lagentile.com



Prodotti & Materie prime

LA NUOVAGEL

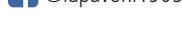
Tel. (+39) 0438 489097
www.lanuovagel.com
info@lanuovagel.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

LA PAVONI

Tel. (+39) 02 982171
www.lapavoni.it
[espresso@lapavoni.it](mailto.espresso@lapavoni.it)





@lapavoni1905

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LA PREFERITA**

Tel. (+39) 0521 480511

www.lapreferita.it

lapreferita@lapreferita.it



@lapreferita_1955

Prodotti & Materie prime**LA SAN MARCO**

Tel. (+39) 0481 967111

www.lasanmarco.it

info@lasanmarco.com



@lasanmarcospa



@lasanmarco_official

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LA SPAZIALE**

Tel. (+39) 051 6111011

www.laspaziale.com

info@laspaziale.com



@LaSpaziale

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LAINOX - ALI**

Tel. (+39) 0438 9110

www.lainox.it

lainox@lainox.it



@Lainox.Ali



@lainoxali

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LAPED**

Tel. (+39) 0429 679279

www.lapeditalia.com

info@lapeditalia.com



@laped.italia



@lapeditalia

Prodotti & Materie prime**LATTEBUSCHE**

Tel. (+39) 0439 3191

www.lattebusche.com

info@lattebusche.it



@lattebusche



@lattebusche

Prodotti & Materie prime**LAVERMICOCCA ARREDAMENTI**

Tel. (+39) 080 4550052

www.lavermicoccaarredamenti.com

info@lavermicoccaarredamenti.com



@francescolavermicoccaarredamenti



@francesco_lavermicocca_arredi

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LAWER**

Tel. (+39) 015 9899511

www.lawer.com

sales@lawer.com



@LawerDosingSystems

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LEAGEL**

Tel. (+378) 0549 999435

www.leagel.com

info@leagel.com



@LEAGEL.Gelato



@leagel_gelato

Prodotti & Materie prime**LENARI ITALIA**

Tel. (+39) 0721 929153

www.lenaritalia.it

info@lenaritalia.it



@lenaritalia



@lenaritalia

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LEONE**

Tel. (+39) 0545 24262

www.leonedecorazioni.com

info@leonedecorazioni.com



@leonedecorazioni

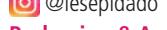


@leonehoreca

Packaging & Accessori**LESEPIDADO**

Tel. (+39) 051 19987962

www.lesepidado.it



@lesepidado

Packaging & Accessori**LINDT & SPRÜNGLI**

Tel. (+39) 0332 209111

www.lindt.it

linea.professional@lindt.com



@Lindtitaly



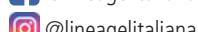
@lindt_italia

Prodotti & Materie prime**LINEA GEL ITALIANA**

Tel. (+39) 0422 440716

www.lineagel.it

info@lineagel.it



@lineagelitaliana



@lineagelitaliana

Prodotti & Materie prime**LINEALEGNO**

Tel. (+39) 030 9048111

www.linealegno.net

info@linealegno.net



@Linea-Legno



@linealegno_arredamenti

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LIZZI**

Tel. (+39) 02 4887161

www.lizzisrl.com

info@lizzisrl.com



@progettofornoitalia



@progettofornoitalia

Prodotti & Materie prime**LOGIUDICE FORNI**

Tel. (+39) 045 6180126

www.logiudiceforni.com

info@logiudiceforni.com



@logiudicefornisrl



@logiudice_forni

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LONGONI Divisione Freddo**

Tel. (+39) 0331 968741

www.longoni.it

longoni@longoni.it



@ldflongoni



@ldf_longoni

Arredamenti & Macchine Attrezzature**LUIGI LAVAZZA**

Tel. (+39) 011 23981

www.lavazza.it

info@lavazza.it



@lavazzaitalia



@lavazzait

Prodotti & Materie prime**LUIGI LAZZARIS & FIGLIO**

Tel. (+39) 0438 60668

www.lazzaris.com

lazzaris@lazzaris.com



@LazzarisSRL



@lazzaris.srl

Prodotti & Materie prime**M.C.M. MASSA**

Tel. (+39) 011 9676018

www.mcmmassa.it

info@mcmmassa.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

Ordine Alfabetico
Alphabetical Order

MACH

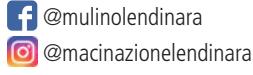
Tel. (+39) 0438 23377
www.mach.it
mail@mach.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

MACINAZIONE LENDINARA

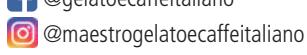
Tel. (+39) 0425 601590
www.macinazionelelendinara.it
info@macinazionelelendinara.it



Prodotti & Materie prime

MAESTRO GELATO

Tel. (+39) 011 18757681
www.gelatoecaffeitaliano.com
info@gelatoecaffeitaliano.com



Scuole & Servizi

MAG Mastri Artigiani del Gelato

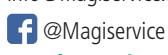
Tel. (+39) 02 33503582
www.gelatomag.it
mag@gelatomag.it



Prodotti & Materie prime
Scuole & Servizi

MAGI SERVICE

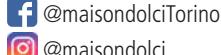
Tel. (+39) 055 451896
www.magiservicegroup.it/magiservice
info@magiservice.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

MAISON DOLCI

Tel. (+39) 011 3409819
www.maisondolci.it
info@maisondolci.it



Prodotti & Materie prime

MANE ITALIA

Tel. (+39) 02 90363285
www.mane.com
ice@mane.com



Prodotti & Materie prime

MANTEKO ITALIA

Tel. (+39) 345 4822601
www.mantekogroup.com
info@mantekogroup.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

MANUEL CAFFÈ- DMC

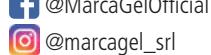
Tel. (+39) 0438 410500
www.manuelcaffè.it
info@manuel.it



Prodotti & Materie prime

MARCAGEL

Tel. (+39) 0423 870214
www.marcagel.com
info@marcagel.com



Prodotti & Materie prime

MARTELLATO

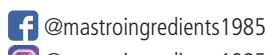
Tel. (+39) 049 7800155
www.martellato.com
info@martellato.com



Packaging & Accessori

**MASTRO INGREDIENTS 1985**

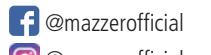
Tel. (+39) 02 50303281
www.mastro1985.com
info@mastro1985.com



Prodotti & Materie prime

MAZZER LUIGI

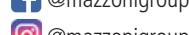
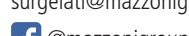
Tel. (+39) 041 5830200
www.mazzer.com
mazzer@mazzer.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

MAZZONI

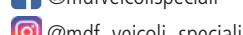
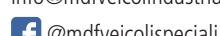
Tel. (+39) 0533 607841
www.mazzonigroup.com
surgelati@mazzonigroup.com



Prodotti & Materie prime

MDF VEICOLI INDUSTRIALI

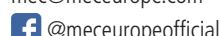
Tel. (+39) 0825 472212
www.mdfveicolispeciali.it
info@mdfveicolindustriali.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

MEC EUROPE

Tel. (+39) 0541 740952
www.meceurope.com
mec@meceurope.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

**MEC3**

Tel. (+39) 0541 859411

www.mec3.com

mec3@mec3.it



Prodotti & Materie prime

MED CART GALVANO

Tel. (+39) 0922 473126
www.medcartgalvanosrl.it
med.cart@libero.it



Packaging & Accessori



protegge la qualità, rispetta l'ambiente

MEDAC

Tel. (+39) 089 301466

www.medac.it

info@medac.it



Packaging & Accessori

MELCOM

Tel. (+39) 045 8647035

www.melcom.it

melcom@melcom.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

MENEGON ARREDAMENTI

Tel. (+39) 0438 412515

www.menegonarredamenti.it

menegonarredamenti@gmail.com



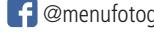
Arredamenti & Macchine Attrezzature

MENÙ-MENÙ.IT

Tel. (+39) 351 8194100

www.menu-menu.it

info@menu-menu.it



Packaging & Accessori

MEUCCI IGINO

Tel. (+39) 02 45700016

www.meucci.it

info@meucci.it

Prodotti & Materie prime

MEVI

Tel. (+39) 0541 380407

www.mevisrl.it

info@mevisrl.it



Packaging & Accessori

MILANI

Tel. (+39) 031 280778

www.milanicafe.it

info@caffemilani.it



Prodotti & Materie prime

MIMAC ITALIA

Tel. (+39) 0445 576250

www.mimac.com

info@mimac.com



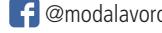
Arredamenti & Macchine Attrezzature

MODALAVORO

Tel. (+39) 0541 774721

www.modalavoro.it

info@modalavoro.it



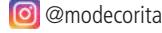
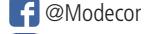
Packaging & Accessori

MODECOR ITALIANA

Tel. (+39) 0332 658311

www.modecor.it

modecor@modecor.it



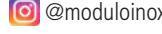
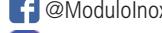
Prodotti & Materie prime

MODULO INOX

Tel. (+39) 0721 854071

www.moduloinox.it

info@moduloinox.it



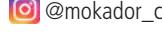
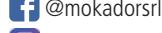
Arredamenti & Macchine Attrezzature

MOKADOR

Tel. (+39) 0546 22422

www.mokador.it

mokador@mokador.it



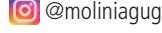
Prodotti & Materie prime

MOLINI AGUGIARO & FIGNA

Tel. (+39) 0521 301701

www.agugiarofigna.com

collecchio@agugiarofigna.com



Prodotti & Materie prime

MOLINO BERTOLO

Tel. (+39) 0423 64043

www.molinobertolo.it

info@molinobertolo.it



Prodotti & Materie prime

MOLINO GRASSI

Tel. (+39) 0521 662511

www.molinograssi.it

info@molinograssi.it



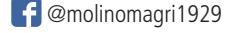
Prodotti & Materie prime

MOLINO MAGRI

Tel. (+39) 0376 466022

www.molinomagri.com

commerciale@molinomagri.it



Prodotti & Materie prime

MOLINO PASINI

Tel. (+39) 0376 969015

www.molinopasini.com

info@molinopasini.com



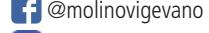
Prodotti & Materie prime

MOLINO VIGEVANO 1936

Tel. (+39) 0384 298479

www.molinovigevano.com

molinovi@molinovigevano.it



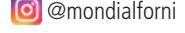
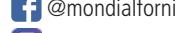
Prodotti & Materie prime

MONDIAL FORNI

Tel. (+39) 045 8182511

www.mondialforni.it

info@mondialforni.com



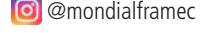
Arredamenti & Macchine Attrezzature

MONDIAL FRAMEC

Tel. (+39) 0142 235211

www.mondialframec.com

info@mondialframec.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

MONDOGEL

Tel. (+39) 0362 567043
www.mondogel.com
info@mondogel.com



Scuole & Servizi



all about Gelato

MONTEBIANCO**Disaronno Ingredients**

Tel. (+39) 0444 333600
www.monterbiancogelato.com
info@monterbiancogelato.com



Prodotti & Materie prime

MONTEVERDI

Tel. (+39) 030 2753861
www.montevedrinet.it
info@montevedrinet.it



Packaging & Accessori

MONVISO GROUP

Tel. (+39) 011 9439301
www.monvisogroup.it
servizio.clienti@monviso1936.it



Prodotti & Materie prime

MORBIDELLI FORNI AGR

Tel. (+39) 0721 27133
www.morbidelliforni.it
info@morbidelliforni.it

Arredamenti & Macchine Attrezzi

MOUL-BIE ITALIA

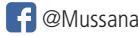
Tel. (+39) 0172 634129
www.moul-bie.it
info@moul-bie.it



Prodotti & Materie prime

MUSSANA MONTAPANNA

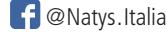
Tel. (+49) 621 8999160
www.mussana.de
info@mussana.de



Arredamenti & Macchine Attrezzi

NATYS

Tel. (+39) 02 9291871
www.natys.it
info@natys.it



Prodotti & Materie prime

NEMOX INTERNATIONAL

Tel. (+39) 030 9308901
www.nemox.com
info@nemox.com



Arredamenti & Macchine Attrezzi

NEROLUCE

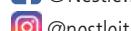
Tel. (+39) 0422 967611
www.nero-luce.com
info@nero-luce.com



Packaging & Accessori

NESTLÉ ITALIANA

Tel. (+39) 02 81811
www.nestleprofessional.it
info@nestleprofessional.it



Prodotti & Materie prime

NEW PLAST

Tel. (+39) 0832 931184
www.newplast.eu
info@newplast.eu

Packaging & Accessori



NOCCIOLCONO

NOCCIOLCONO

Tel. (+39) 06 2014831
www.nocciolcono.it
nocciolcono@nocciolcono.it



Prodotti & Materie prime

NOCCIOLERIA

Tel. (+39) 0173 529119
www.noccioleria.com
info@noccioleria.com



@Noccioleria

Prodotti & Materie prime

NOVACART

Tel. (+39) 031 858611
www.novacart.com
info@novacart.com



@novacartgroup



@novacartgroup

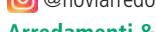
Packaging & Accessori

NOVIARREDO

Tel. (+39) 059 677182
www.noviarredo.it
info@noviarredo.it



@noviarredo



Arredamenti & Macchine Attrezzature

NR STAMPI

Tel. (+39) 039 9903401
www.nrstampi.com
info@nrstampi.com



@NRstampiSiliconMolds



@nrstampi

Packaging & Accessori

NUOVA GELADIS

Tel. (+39) 0883 628427
www.geladis.it
info@geladis.it



@geladisweb

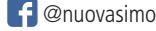


@geladis_italia

Prodotti & Materie prime

NUOVA SIMONELLI

Tel. (+39) 0733 950243
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.it



@nuovasimonelloofficial



@nuovasimonelloofficial

Arredamenti & Macchine Attrezzature

NUTKAO

Tel. (+39) 0173 621211
www.nutkao.com
nutkao@nutkao.com



@nutkaoofficial



Prodotti & Materie prime

**NUTMAN GROUP**

Tel. (+39) 0141 835225
www.nutman-group.com
info@nutman-group.com



@nutmangroup



@nutman_group1948

Prodotti & Materie prime

O

OASI'S VENEZIA

Tel. (+39) 041 5675032
www.oasisvenezia.it
info@oasisvenezia.it



@OasisVenezia



Prodotti & Materie prime

OFFICINA POCATINO

Tel. (+39) 0323 641139
www.pocatino.it
info@pocatino.it



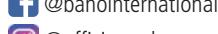
@officinapocatino



Packaging & Accessori

OFFICINE BANO**INTERNATIONAL**

Tel. (+39) 049 5742660
www.banointernational.com
info@banointernational.com



@banointernational



Arredamenti & Macchine Attrezzature

OIRPEN - IDA

Tel. (+39) 0331 930791
www.oirpen.it

oirpen@oirpen.it

Prodotti & Materie prime

OLITALIA

Tel. (+39) 0543 794811
www.olitalia.com
info@olitalia.it



@olitalia.it



@olitalia.it

Prodotti & Materie prime

OMAB

Tel. (+39) 06 66154004
www.omabsrl.com
info@omabsrl.com



@omabsrl



Arredamenti & Macchine Attrezzature

**ORION**

Tel. (+39) 0731 61531
www.orionstyle.com
info@orionstyle.com



@orionstyle



Arredamenti & Macchine Attrezzature

ORVEM

Tel. (+39) 02 26116585
www.orvem1981.it
info@orvem1981.it



@ORVEM-Packaging-personalizzato-Dal-1981



@orvem_packaging_scatolificio

Packaging & Accessori



OSTIFICO PREALPINO

Tel. (+39) 035 255275

www.ostificioprealpino.com

info@ostificioprealpino.com

Prodotti & Materie prime

OVAG ITALIA

Tel. (+39) 0438 841627

www.ovagitalia.com

ovagitalia@ovagitalia.com

@Ovagitalia

@ovagitalia

Arredamenti & Macchine Attrezzature

P

**PACOVIS AMREIN
DEUTSCHLAND**

Tel. (+49) 7123 38800446

www.pacovis-amrein.com

info@pacovis-amrein.com

@Pacovis-Amrein

Prodotti & Materie prime

PAPERLYNEN PAL CAPS

Tel. (+39) 0583 710131

www.paperlynen.com

info@paperlynen.com

@Paperlynen-Pal-Caps-srl

Packaging & Accessori

PARIANI

Tel. (+39) 011 9947505

www.pariani.org

info@pariani.org

@parianifood



@parianilab

Prodotti & Materie prime

PARMALAT

Tel. (+39) 0521 8081

www.parmalat.com

parmatal@consumer-care.it

@Parmalat

Prodotti & Materie prime

PASCAL

Tel. (+39) 011 0740893

www.pascalsrl.it

info@pascalsrl.it

@pascal_srl

Prodotti & Materie prime

PAVAN CAFFÈ TORREFAZIONE

Tel. (+39) 0438 53601

www.pavancaffe.com

pavancaffe@libero.it

@CaffePavan

Prodotti & Materie prime

PEDRON

Tel. (+39) 049 8975176

www.caffepedron.it

info@caffepedron.it

@TorrefazioneCaffePedron

@pedron_caffe

Prodotti & Materie prime



**PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI**

Tel. (+39) 0541 859411

www.pernigottigelatieri.com

info@pernigottigelatieri.com

@pernigottimaestrigelatieriitaliani

@pernigottimaestrigelatieri

Prodotti & Materie prime

PERSONAL ZUCCHERO

Tel. (+39) 0541 629284

www.personalzucchero.com

info@personalzucchero.com

@personalzucchero



@personalzucchero

Prodotti & Materie prime

PFERSICH

Tel. (+49) 731 707910

www.pfersich.de

info@pfersich.de

@pfersichfachgrosshandel

@pfersichfachgrosshandel

Prodotti & Materie prime

PIBER GROUP

Tel. (+39) 0383 6901

www.pibergroup.net

italia@pibergroup.com

@PiberGroupSrl

Packaging & Accessori

**PIETRO BERTO OFFICINE
MECCANICHE**

Tel. (+39) 0445 696100

www.pietroberto.com

info@pietroberto.com

@pietrobertosrl

@pietroberto_srl

Arredamenti & Macchine Attrezzature

PIVA

Tel. (+39) 0422 912416

www.piva.info

info@piva.info

@www.piva.info

@piva_lovegelato

Arredamenti & Macchine Attrezzature
Packaging & Accessori

PLASTIBOX

Tel. (+39) 0195 18237

www.plastibox.it

info@plastibox.it

Packaging & Accessori

POLICOM

Tel. (+39) 0965 641607

www.policomslrl.it

commerciale@policomslrl.it

@MandorPolicomSrl

@policom_almond_italy

Prodotti & Materie prime

POLIN GROUP

Tel. (+39) 045 8289111

www.polin.it

info@polin.it

@polinspa

@polin_group

Arredamenti & Macchine Attrezzature

POLOPLAST

Tel. (+39) 0421 16703
www.poloplast.it
info@poloplast.it



@poloplast



@poloplast_srl

Packaging & Accessori

POMATI GROUP

Tel. (+39) 0377 33092
www.pomati.it
pomati@pomati.it

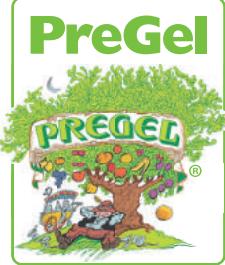


@pomatigroup



@pomatigroup

Arredamenti & Macchine Attrezzature

**PREGEL**

Tel. (+39) 0522 394211
www.pregel.com
info@pregel.com



@pregelspa



Prodotti & Materie prime

PRO*ICE

Tel. (+39) 0434 553761
www.proice.it
info@proice.it

Prodotti & Materie prime

PROCAFFÈ

Tel. (+39) 0437 938111
www.caffebristol.com
info@procalle.it



@caffebリストofficial



@caffebリスト

Prodotti & Materie prime

PRODOTTI GIANDUJA TORINO

Tel. (+39) 011 2295044
www.prodottigiandujatorino.it
info@prodottigiandujatorino.it



@ProdottiGiandujaTorino



@prodottigiandujatorino

Prodotti & Materie prime

PRODOTTI RUBICONE

Tel. (+39) 0543 448451
www.prodottirubicone.com
info@prodottirubicone.com



@rubicone.gelato



@rubicone_gelato

Prodotti & Materie prime

PRONI

Tel. (+39) 0545 26115
www.proni.com
proni@proni.com



@Pronisrl



@pronisrl

Prodotti & Materie prime

puntogel

DAL 1980 DISTRIBUIAMO BUON GUSTO

**PUNTOGEL**

Tel. (+39) 035 260360
www.puntogel.com
info@puntogel.com



@puntogelsrl



@puntogel_srl

Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi**PURATOS ITALIA**

Tel. (+39) 0521 16021
www.puratos.it
info@puratos.it



@puratositaliasrl



@puratositalia

Prodotti & Materie prime

**QWARZO**

Tel. (+39) 030 337 6675
www.qwarzo.com
info@qwarzo.com



@Qwarzo



@qwarzo_official

Packaging & Accessori

QUATTRER ARREDAMENTI Q.F.A.

Tel. (+39) 011 733109
www.quattrer-arredamenti.it
info@quattrer-arredamenti.it

**PREGEL INTERNATIONAL TRAINING CENTERS**

Tel. (+39) 0522 394211

www.pregeltraining.com

trainingcenter@pregel.com



@PREGELITC

Scuole & Servizi

PROFESSIONAL WORLD

Tel. (+39) 080 3221035
www.professionalworld.it
commerciale@professionalworld.it



@ProfessionalWorld.it



@professional.world

Packaging & Accessori



Arredamenti & Macchine Attrezzature

R

RAIMONDI SRL

Tel. (+39) 010 3291649
www.raimondicocoa.it
info@raimondicocoa.it

Prodotti & Materie prime

RANCILIO GROUP

Tel. (+39) 0331 408200
www.ranciliogroup.com
info@ranciliogroup.com



@RancilioGroup



@rancilio_official

Arredamenti & Macchine Attrezzature

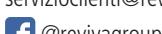
REIRE

Tel. (+39) 0522 93551
www.shop.reire.com
shop@reire.com
 @ReireSrl

Prodotti & Materie prime

REVIVA GROUP

Tel. (+39) 06 72671542
www.revivagroup.it
servizioclienti@revivagroup.it



@revivagroup



@revivagroup

Packaging & Accessori

RHIND

Tel. (+39) 0432 45177

www.rhind.it
vendite@rhind.it
Scuole & Servizi

RINALDI SUPERFORNI

Tel. (+39) 0585 250251
www.rinaldisuperforni.com
info@rinaldisuperforni.com



@superforni



@rinaldisuperforniofficial

Arredamenti & Macchine Attrezzature

RINALDINI PASTRY

Tel. (+39) 0541 085111
www.rinaldinipastry.com
info@rinaldinipastry.com



@rinaldinipastry



@robertorinaldini

Prodotti & Materie prime

Scuole & Servizi

ROBOQBO

Tel. (+39) 051 892483
www.roboqbo.com
info@roboqbo.com



@Roboqbo



@roboqbo_official

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ROLLERMAC

Tel. (+39) 02 96799382
www.rollermac.it
info@rollermac.it



@rollermacgroup1



@rollermacgroup

Arredamenti & Macchine Attrezzature

RONDA

Tel. (+39) 0445 385600
www.ronda.it
info@ronda.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ROSSI&PARTNERS

Tel. (+39) 0721 491548
www.rossiepartners.com
info@rossiepartners.com



@rossipartners



@rossi_e_partners

Arredamenti & Macchine Attrezzature

S

S.A.R. GROUP

Tel. (+39) 0332 949116
www.sarvarese.com
sar@sarvarese.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

S.G. - LIPPOLIS

Tel. (+39) 080 4055921
www.lippolis.it
lippolisice@lippolis.it



@lippolisice

Prodotti & Materie prime

SACAR FORNI

Tel. (+39) 089 955557
www.sacarforni.net
info@sacarforni.it



@sacarforni

Arredamenti & Macchine Attrezzature

SAGI

Tel. (+39) 0736 22601
www.sagispa.it
sagi@angelopo.it



@SagiRefrigerazione



@sagi_refrigeration

Arredamenti & Macchine Attrezzature

SAIMA

Tel. (+39) 0823 408200
www.saimaspa.com
info@saimaspa.it



@saimaspa



@saimaspa

Prodotti & Materie prime

SALEČÍĆ EISTECHNIK

Tel. (+49) 7221 375461
www.salecic.de
info@salecic.de



@salecic.eistechnik



@saleciceistechnik

Arredamenti & Macchine Attrezzature

SALPA

Tel. (+39) 075 856102
www.salpa.it
info@salpa.it

Prodotti & Materie prime

**SALVALACQUA**

Tel. (+39) 0721 499611

www.salvalacqua.com

info@salvalacqua.com

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****SARA CREAZIONI**

Tel. (+39) 0421 618079

[www.saracrezioni.com](http://www.saracreazioni.com)

info@saracrezioni.com

**Packaging & Accessori****SCATOLIFICO DEL GARDA**

Tel. (+39) 045 7170031

www.sdgspa.it

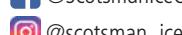
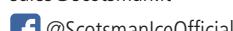
vendite@sdgspa.it

**Packaging & Accessori****SCOTSMAN ICE - ALI**

Tel. (+39) 02 93960208

www.scotsman-ice.it

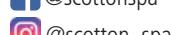
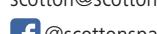
sales@scotsman.it

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****SCOTTON**

Tel. (+39) 0423 913300

www.scotton.it

scotton@scotton.it

**Packaging & Accessori****SEBIG**

Tel. (+49) 221 3550750

www.sebig.de
info@sebig.de
Prodotti & Materie prime

SEDA International Packaging Group

Tel. (+39) 081 7319111

www.sedagroup.org

info@sedagroup.org

**Packaging & Accessori****SEGAFREDO ZANETTI**

Tel. (+39) 051 6202111

www.segafredo.it

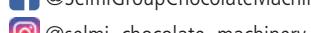
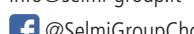
info@segafredo.it

**Prodotti & Materie prime****SELMI**

Tel. (+39) 0172 479273

www.selmi-group.it

info@selmi-group.it

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****SENNA**

SEIT 1927

SENNA

Tel. (+39) 0541 394966

www.sennaitalia.it

info@sennaitalia.it

**Prodotti & Materie prime****SEPA**

Tel. (+39) 0382 718091

www.sepaitaly.it

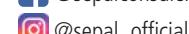
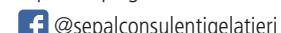
sepa@sepaitaly.it

Prodotti & Materie prime**SEPAL**

Tel. (+39) 02 9086728

www.sepalgelati.it

sepal@sepalgelati.it

**Prodotti & Materie prime****SERFRUIT**

Tel. (+39) 02 95732191

www.serfruit.it

info@serfruit.it

Prodotti & Materie prime**SICULABRIOCHE**

Tel. (+39) 095 805734

www.siculabrioche.com

info@siculabrioche.it

**Prodotti & Materie prime****SIFA**

Tel. (+39) 0721 1850052

www.sifaspa.it

info@sifaspa.it

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****SIGMA**

Tel. (+39) 030 2650488

www.sigmasrl.com

info@sigmasrl.com

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****SILFER - HEEGEN**

Tel. (+39) 0142 478484

www.silfer.com

info@heegen.com

**Arredamenti & Macchine Attrezzature****SILIKOMART**

Tel. (+39) 041 5190550

www.silikomart.com

industries@silikomart.com

**Packaging & Accessori****SIMAG**

Tel. (+39) 02 93900215

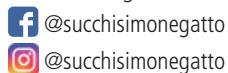
www.simag.it

sales@simag.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature**SIMONE GATTO**

Tel. (+39) 090 9982911

www.simonegatto.com
info@simonegatto.com



Prodotti & Materie prime

SIN OF COLD

Tel. (+39) 0423 768270
www.sinofcold.com
info@sincold.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

SIPRAL PADANA

Tel. (+39) 0373 648051
www.sipral1953.it
vendite@sipral1953.it



SOLCHIM

Tel. (+39) 0374 375711
www.solchimfood.it
food@solchimgroup.com

Prodotti & Materie prime

SOTTORIVA

Tel. (+39) 0445 595111
www.sottoriva.com
sottoriva@sottoriva.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

SPM DRINK SYSTEMS

Tel. (+39) 059 789811
www.spm-ice.it
infospm@electroluxprofessional.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

STAF59 - ROBOCREAM

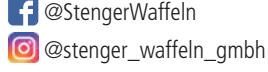
Tel. (+39) 0541 373250
www.staff1959.com
office@staff1959.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

STENGER WAFFLN

Tel. (+49) 2651 494610
www.stenger.eu
info@stenger.eu

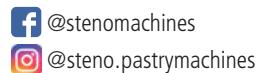


Prodotti & Materie prime

STENO F.LLI NAZZARI

Tel. (+39) 0385 245878

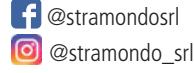
www.steno.it
info@steno.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

STRAMONDO

Tel. (+39) 0924 64222
www.stramondo.it
info@stramondo.it



Prodotti & Materie prime

STREETFOODY

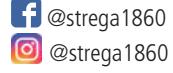
Tel. (+39) 055 919431
www.streetfoody.it
info@streetfoody.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

STREGA ALBERTI BENEVENTO

Tel. (+39) 0824 54292
www.strega.it
info@strega.it



Prodotti & Materie prime



TADDIA

Tel. (+39) 051 944973

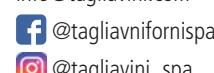
www.taddia.com

info@taddia.com

Packaging & Accessori

TAGLIAVINI

Tel. (+39) 0521 628844
www.tagliavini.com
info@tagliavini.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECFRIGO

Tel. (+39) 0522 683246
www.tecfrigo.com
info@tecfrigo.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECHFOOD

Tel. (+39) 0522 683747
www.techfood.it
info@techfood.it



Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECHFROST

Tel. (+39) 0424 549081
www.techfrost.com
info@techfrost.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECHNOGEL

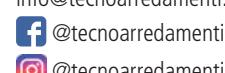
Tel. (+39) 035 4522062
www.technogel.com
info@technogel.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECNOARREDAMENTI

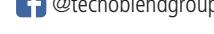
Tel. (+39) 0434 676511
www.tecnoarredamenti.com
info@tecnoarredamenti.com



Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECNOBLEND

Tel. (+39) 0835 336878
www.tecnoblendgroup.com
info@tecnoblend.it



 @tecnoblendgroup
Prodotti & Materie prime

TECNOCRIO
Tel. (+39) 0547 353391
www.tecnocrio.it
info@tecnocrio.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECNODOM
Tel. (+39) 049 8874215
www.tecnodomspa.com
info@tecnodomspa.com
 @tecnodomspa
 @tecnodom.spa

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECNOMAC CASTELMAC - ALI
Tel. (+39) 0423 738452
www.tecnomac.eu
tecnomac@castelmac.it

 @TecnomacCastelmac
 @tecnomac.eu

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TECNOPACK ITALIANA
Tel. (+39) 0521 819627
www.tecnopackspa.com
info@tecnopackspa.com
Packaging & Accessori

TEKNA LINE
Tel. (+39) 0331 960474
www.teknaline.com
info@teknaline.com
 @teknaline
 @teknaline

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TEKNÈ ITALIA
Tel. (+39) 095 935532
www.tekneitalia.com
info@tekneitalia.com
 @tekneitalia
 @tekneitalia

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TEKNO STAMAP
Tel. (+39) 0444 414735
www.teknostamap.com
info@teknostamap.com
 @teknostamap
 @teknostamap_italy

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TEKNOICE - Ice Cream machines
Tel. (+39) 02 4886761
www.teknoice.com
teknoice@teknoice.com
 @teknoiceicecreammachines

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TELME
Tel. (+39) 0377 466660
www.telme.it
telme@telme.it

 @TELME.Italia
 @telmespa

Arredamenti & Macchine Attrezzature

THERMOBAKE
Tel. (+39) 0331 1835350
www.thermogel.it
info@thermogel.it

 @thermogel.it
 @thermogel_bakerytech

Arredamenti & Macchine Attrezzature

THOELKE
Tel. (+39) 0331 363424
www.thoelke.net
commerciale@thoelke.it

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TIPOFLESSOGRAFICA DE TULLIO
Tel. (+39) 080 5358804
www.detulliosrl.com
info@detulliosrl.com

 @detulliosrl
Packaging & Accessori

TONINO LEARDINI GELATO MASTER SCHOOL
Tel. (+378) 0549 999435
www.gelatomasterschool.com
info@gelatomasterschool.com

 @gelatomasterschool
 @leagel_gelato

Scuole & Servizi

TORK - ESSITY ITALY
Tel. (+39) 0331 443896
www.tork.it
tork.info@essity.com
Packaging & Accessori

TORREFAZIONE IONIA
Tel. (+39) 095 953006
www.ioniacaffe.it

info@ioniacaffe.it

 @ionialcaffe

 @ionialcaffe

Prodotti & Materie prime

TORREFAZIONE PORTIOLI

Tel. (+39) 02 9589751
www.portioli.it
info@portioli.it

 @caffeportioli.italia
 @caffeportioli.italia

Prodotti & Materie prime

TORRONALBA

Tel. (+39) 0173 361140
www.torronalba.com
torronalba@torronalba.com

 @torronalba
 @torronalba

Prodotti & Materie prime

TOSCHI VIGNOLA

Tel. (+39) 059 768711
www.toschi.it
toschi@toschi.it

 @toschivignola
 @toschivignola

Prodotti & Materie prime

TRADEHOTEL NALON

Tel. (+39) 049 605994
www.tradehotel.it
info@tradehotel.it

 @tradehotel
 @tradehotel.nalon

Packaging & Accessori

TRAVAGLINI ARREDAMENTI

Tel. (+39) 0721 279092
www.travagliniarredamenti.com
info@travagliniarredamenti.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

TREVALLI - COOPERLAT

Tel. (+39) 0731 2381
www.trevalli.cooperlat.it
marketing@trevalli.cooperlat.it

 @lattetrevalli

 @trevalli_cooperlat

Prodotti & Materie prime

TRIX GOMMA

Tel. (+39) 02 9955853
www.trixgomma.it
info@trixgomma.net

Packaging & Accessori

U

UGOLINI

Tel. (+39) 0382 1651
www.ugolinimilano.com
sales@ugolinimilano.com
 @ugolinimilano
 @ugolini_milano

Arredamenti & Macchine Attrezzature

UNICA FOOD INNOVATION

SCHOOL

Tel. (+39) 0545 989660
www.unicaschool.it
info@unicaschool.it
 @unica.school.unigra


Scuole & Servizi



UNIGEL

Tel. (+39) 035 883154
www.unigelitalia.com
info@unigelitalia.com
 @unigelspa


Prodotti & Materie prime

UNIGRÀ - MARTINI PROFESSIONAL

Tel. (+39) 0545 989511
www.martiniprofessional.it
info@martiniprofessional.it
 @MartiniLineaGelato


Prodotti & Materie prime

UNIVERCIOK

Tel. (+39) 02 9066631
www.univerciok.com
info@univerciok.com
 @univercioksrl


Prodotti & Materie prime

UNOX

Tel. (+39) 049 8657511
www.unox.com
info@unox.com
 @unoxofficial


Arredamenti & Macchine Attrezzature

V

VALMAR

Tel. (+386) 5 3311777
www.valmar.eu
info@valmar.eu
 @valmarglobal


Arredamenti & Macchine Attrezzature

VALRHONA ITALIA

Tel. (+39) 02 317336
www.valrhona.com
servizioclienti@valrhona-selection.com



Prodotti & Materie prime

VANDEMOORTELE

Tel. (+39) 010 723161
www.vandemoortele.com
marketing.genova@vandemoortele.com



Prodotti & Materie prime

VARESINA CAFFÈ

Tel. (+39) 0332 820438
www.varesinacaffe.com
info@varesinacaffe.com

 @LaVaresinaCaffe

 @varesinacaffe1919

Prodotti & Materie prime



VE.CO.GEL

Tel. (+39) 049 8075911
www.vecogel.com
info@vecogel.com

 @VECOGEL


Prodotti & Materie prime

VELOX BARCHITTA

Tel. (+39) 02 36649500
www.veloxbarchitta.it
info@veloxbarchitta.it

 @veloxbarchitta1929

Arredamenti & Macchine Attrezzature

VETRERIE IRGHER

Tel. (+39) 019 518000
www.vetrerieirgher.com
vetrerieirgher@vetrerieirgher.com
Packaging & Accessori

VETRO DUE

Tel. (+39) 0521 990911
www.vdglass.it
info@vdglass.it

 @vdglass.it
Packaging & Accessori

W

WEGA MACCHINE PER CAFFÈ

Tel. (+39) 0438 1799700
www.wega.it

info@wega.it

 @WEGAMACCHINEPERCAFFE

 @wegamacchinepercaffè

Arredamenti & Macchine Attrezzature

WEKER

Tel. (+39) 0481 524236

www.weker.com

info@weker.com

Arredamenti & Macchine Attrezzature

WELLNESS FRUIT

Tel. (+39) 340 1820338

www.spremutadimelograno.it

info@melodrink.it

 @melodrink

 @melodrink

Prodotti & Materie prime

WURTH ESSENZIELL

Tel. (+43) 2622 31213

www.wurth.or.at

office@wurth.or.at

Prodotti & Materie prime

Y

YO.GA

Tel. (+39) 0421 224679

www.yogurtlandia.com

info@yogurtlandia.com

 @yogurtlandia1995

Prodotti & Materie prime

YGORINO

Tel. (+39) 35 0778165

www.ygorino.com

info@ygorino.com

 @Yogorinoltaly

 @ygorinoitaly

Scuole & Servizi

YSPIRA GELATO CLUB

Tel. (+39) 0171 950605

www.yspira.it

info@yspira.it

Prodotti & Materie prime

Z

ZINGRILLO.COM

Tel. (+39) 0883 334622

www.zingrillo.com

info@zingrillo.com

 @zingrillopuntocom

 @zingrillopuntocom

Arredamenti & Macchine Attrezzature

ZUMMO ITALIA

Tel. (+39) 334 2070680

www.zummoitalia.com

info@zummoitalia.com

 @zummo.it

 @zummo.italia

Arredamenti & Macchine Attrezzature



The image shows the cover of the Professional Web Guide (PG) magazine. The title 'PG' is prominently displayed in large yellow letters at the top right. Below it, the text 'PROFESSIONAL WEB GUIDE' and 'Gelato Bar e Pasticceria • Gelato Bar and Pastry' is visible. The central image is a woman with blonde hair wearing a VR headset, looking down. The background is dark with a teal glow. At the bottom left, there is a logo for 'food PROFESSIONAL NETWORK' with sub-categories: 'Arredamenti & Macchine Attrezzature', 'Furnishing & Machinery Equipment', 'Prodotti & Materie Prime', 'Products & Ingredients', and 'Scuole & Servizi Schools & Services'. At the bottom right, the text 'ANNO 20 - 2023' is present.

INFO PROFESSIONAL WEB GUIDE 2023

Direttore Editoriale

Franco Cesare Puglisi
(fc.puglisi@editradesrl.it)

Direttore Responsabile

Manuela Rossi
(m.rossi@editradesrl.it)

Redazione

Anna Fraschini

Collaboratori

Gloria Levati
(redazione3@editradesrl.it)
Alessandra Poni
(redazione4@editradesrl.it)
Federica Serva
(redazione2@editradesrl.it)

Traduzioni

Laura Duca

Direttore di Produzione

Gora Di Benedetto
(traffico@editradesrl.it)

Segreteria

Valentina Dall'O'
(info@editradesrl.it)

Amministrazione

Oksana Denys
(amministrazione@editradesrl.it)

Progetto grafico e Impaginazione

ONIDEA adv srl - Milano
(info@onidea-adv.it)

Direttore Pubblicità

Paolo Barretta
(p.barretta@editradesrl.it)

Pubblicità

Patrizia Dal Mas
(dalmaspatrizia@gmail.com)

Stampa

Pentagraf S.r.l. - Bernate Ticino (Mi)

EDITRADE SRL

Amministratore Unico
Franco Cesare Puglisi

Direzione - Redazione

Pubblicità - Amministrazione

Via Lomellina 37 - 20133 Milano - Italy
Tel. (+39) 02.70.00.49.60 r.a.
info@editradesrl.it
www.editradesrl.it
www.portalegelato.it
www.puntoitaly.org
foodprofessionalnetwork.it

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione parziale o totale di testi, illustrazioni e foto con qualsiasi mezzo.

(Informazioni e dati aziendali reperiti in rete e aggiornati al 28 dicembre 2022)





Gnam!crock
COCHITA
CIOCCOLATO AL LATTE
+ FIOCCHI DI COCCO



TRE NUOVE SEDUZIONI SPALMABILI

La linea Gnam! si arricchisce di tre irresistibili creme spalmabili con inclusioni croccanti. Per creare gelati sempre più invitanti o per riempire di gusto ogni tua creazione!

Gnam!crock
Sale
CREMA AL CIOCCOLATO
+ GRANELLA
DI NOCCIOLA SALATA

Gnam!
IMPOSSIBILE RESISTERE




GELATITALIA

gelatitalia.it | +39 035 4824335



The best ingredients for ice cream and pastries
since 1946



75 years of success
thanks to you



Bigatton Produzione via S. Giacomo 55/A 30026 Portogruaro (VE) Italia
www.bigatton.com www.accademiabigatton.com bigatton@bigatton.com

Tel. 0039 0421271554 - Fax 0039 0421271943