

Gi
PIACE

PIANETA BAR



DISPENSER

PER CREME E CONFETTURE

**L'INNOVATIVO DISPENSER
PER MIELE, CONFETTURE E CREME**
PENSATO PER FARCIRE LE BRIOCHES AL MOMENTO

ECOLOGICO
DISPENSER
100%
RICICLABILI

**FRESCHEZZA
GARANTITA**

CORNETTI ANCHE BIGUSTO



IGIENICO



**NO
SPRECO**

FARCITURA UNIFORME

DOSE STANDARD
6 g



(consigliate 2 dosi)

Dispenser
cod. 99609

Pistacchio
cod. 35000 - 800g

Nocciola
cod. 35001 - 900g

Miele
cod. 35002 - 960g

Ciliegia
cod. 35003 - 900g

Albicocca
cod. 35004 - 900g

Frutti di Bosco
cod. 35005 - 900g

Arancia
cod. 35006 - 900g



CROSTATE

E PICCOLA PASTICCERIA

Solo le migliori materie prime (uovo, farina, burro...) permettono di ottenere il gusto e la fragranza dei dolci fatti "in casa", arricchendo di dolce artigianato il tuo buffet.

Sbrisolona cioccolato - 1,2 Kg
cod. 36097

Crostata visciole - 1 Kg
cod. 36084

Crostata frutti di bosco - 1 Kg
cod. 36085

Crostata albicocca - 1 Kg
cod. 36086

Crostata Pistacchio - 1,3 Kg
cod. 36118

Crostata al Limone - 1 Kg
cod. 36115

Crostata integrale ai Mirtilli - 1 Kg
cod. 36116



Crostata rettangolare 30x40 cm
cod. 36095 Frutti di Bosco
cod. 36096 Albicocca



Biscotti misti
cod. 36058 - 1,5 kg vassoio



Peschette al cioccolato
cod. 36059 - 1,5 kg vassoio



BARRETTE

**Barretta 0% zuccheri aggiunti ai 5 grani,
cocco e chia**
cod. 35129 - 30 g

Barretta 5 nuts
cod. 35127 - 40 g

Barretta Banana
cod. 35128 - 40 g

**Barretta 0% zuccheri aggiunti
datteri, cacao, arachidi e cereali**
cod. 35125 - 40 g

Barretta 30% proteine
cod. 35126 - 35g



GINSENG

Ginseng

cod. 07009 - 500 g

Ginseng senza zucchero

cod. 07007 - 500 g

Ginseng senza lattosio

cod. 07005 - 500 g





Gi1
cod. 99857
dimensioni: 13 cm 42 cm 48 cm

Gi2
cod. 99655
dimensioni: 21 cm 45 cm 49 cm

Prodotti:
cod. 07009 Ginseng - 500 g
cod. 07005 Ginseng senza lattosio - 500 g
cod. 07007 Ginseng senza zucchero - 500 g
cod. 07072 Orzo - 500 g
cod. 07008 Guaranà - 500 g

La Gi2 è veloce, affidabile e pratica.
In questa versione si presenta in una nuova veste grafica dal design rinnovato, grazie al nuovo pannello frontale retroilluminato.
La macchina è disponibile anche nel modello Gi1 a un solo canale.



CAFFÈ

IN CAPSULE



Classico
cod. 07022

Intenso
cod. 07023

Deca
cod. 07021

Ginseng
cod. 07026

Orzo
cod. 07027



Classico (doppio beccuccio)
1 CAPSULA > 2 CAFFÈ
cod. 07028

- **ESPRESSI DI ASSOLUTA E COSTANTE QUALITÀ**
- **NESSUNO SPRECO**
- **NESSUN VINCOLO DI POSIZIONAMENTO (NON NECESSITA DI ALLACCIO IDRICO)**
- **RISPARMIO ENERGETICO CON GRUPPI SEPARATI**
- **MANICOTTO UNIVERSALE PER CAFFÈ, GINSENG E ORZO ANCHE CON MANICOTTO DOPPIO BECCUCCIO**



DOLCIFICANTI

Stevia

cod. 07032 dispenser 300 x 1g

Fruttosio

cod. 07033 dispenser 300 x 1g

Zucchero di canna

cod. 07034 dispenser 300 x 1g

Edulcorante

cod. 07035 dispenser 300 x 1g



Squeezer Miele

cod.35090 - 250 g



Zucchero in bustine

cod. 07025 - Gipiace 10 kg



CIOCCOLATERIA

**Ciocolatiera 5 lt
Hot Chocolate Machine**
cod. 99110 - Ø26 H47

- **Dati tecnici**
Vasca smontabile
Riscaldamento a bagno-maria
Rubinetto esclusivo anti-ostruzione
Capacità 5 litri
Termostato 90°C
Dimensioni 26 x26x47 cm
Voltaggio 230/50 V/Hz
Assorbimento 1.000 Watt

**Ciocolatiera 3 lt
Hot Chocolate Machine**
cod. 98417

- **Dati tecnici**
Vasca trasparente estraibile
Riscaldamento a induzione
Rubinetto easy verticale
Capacità 3 litri
Termostato 90°C
Dimensioni 22,5x27x43 cm
Voltaggio 230/50 V/Hz
Assorbimento 850 Watt

**Preparato per Cioccolata Densa
Instant thick hot chocolate**
cod. 20100 - 1000 g



**Preparato per Cioccolata
Fondente Monodose
Single Serve Dark Chocolate
Preparation**
cod. 20113 - 30x28 g

**Preparato per Cioccolata
Arancia/Cannella Monodose
Single Serve
Orange and Cinnamon
Chocolate Preparation**
cod. 20116 - 30x28 g



**Preparato per Cioccolata
al Latte Monodose
Single Serve Milk Chocolate
Preparation**
cod. 20115 - 30x28 g

**Preparato per Cioccolata
Densa Monodose
Single Serve Dense Chocolate
Preparation**
cod. 20112 - 30x28 g

**Preparato per Cioccolata
Bianca Monodose
Single Serve White Chocolate
Preparation**
cod. 20114 - 30x28 g

**Preparato per Cioccolata
Nocciola Monodose
Single Serve Hazelnut Chocolate
Preparation**
cod. 20117 - 30x28 g





Tazzina da caffè in ceramica
cod. 98581



Tazzina in vetro
cod. 98075



Tazza in vetro
cod. 98076

Tazza in ceramica
cod. 98582



GELATI SOFT

Le passion-soft come non l'avete mai gustate. Vellutate, fresche e veloci da preparare, da gustare in ogni momento della giornata, per un break o un fine pasto leggero e veloce. La scelta va dai Gusti alle creme, classiche, cremose ed invitanti fino alla frutta, per freschi, veloci e sfiziosi momenti.



Sorbettiera NINA 2 Lt
cod. 98128 - 1 camp. L13 P37,5 H45,5

Ideale per chi ha poca disponibilità di spazio e volumi di vendita minori, NINA è perfetta anche per utilizzo durante la bassa stagione, caratterizzata da ridotta domanda di prodotti freddi (ad esempio da settembre a marzo). Grazie a NINA potrete influenzare positivamente il fatturato presidiando nuovi segmenti di mercato! Nuovissima, semplice da usare, bellissima da mostrare ed esclusiva, NINA è infatti un modello registrato e quindi inimitabile. Un'attrezzatura piccola, leggerissima, con telaio di plastica, fianchi in acciaio inox e vasca della capacità di 2 litri. Il colore bianco, combinato alle trasparenze della vasca e del coperchio insieme ai fianchi in acciaio, fanno di NINA anche un piccolo oggetto di design.



Sorbettiera Granitore 5 Lt
cod. 99866 - 1 camp. L26 P40 H68
cod. 99876 - 2 camp. L48 P40 H68

Granismart Evolution è la versione più avanzata delle macchine dedicate alla produzione di creme fredde e creme soft. Nuova nell'estetica, facile da utilizzare e dalle dimensioni estremamente ridotte, la sua raffinata tecnologia di ultima generazione garantisce la produzione di deliziosa crema soft e altre creme fredde per poter offrire ai vostri clienti nuove idee tutte da gustare.

Mandarino
cod. 07232 - 1300g



Pompelmo Rosa
cod. 07238 - 1300g



Limone
cod. 07230 - 1300g



Mela Verde
cod. 07234 - 1300g



Caffé
cod. 07237 - 1000g
cod. 07250 - 400g



Fiordilatte
cod. 07240 - 1600g
cod. 07251 - 400g



Yogurt
cod. 07243 - 1600g
cod. 07252 - 400g



Nocciola
cod. 07242 - 1600g



Cioccolato
cod. 07241 - 1600g



GRANITE

Sorbettiera Granitore 10 Lt

cod. 99041 - 1 camp. L20 P48 H66
 cod. 99042 - 2 camp. L40 P48 H66
 cod. 99048 - 3 camp. L60 P48 H66

Prodotti: Sorbetto limone, mela verde pompelmo rosa, mandarino, yogurt, neutro. Granita limone, menta, amarena, arancia, neutra.



Granita Amarena

cod. 07051 - busta 630g



Granita Limone

cod. 07045 - busta 630g



Granita Arancia

cod. 07052 - busta 630g



Granita Neutra

cod. 07046 - busta 1200g



Granita Menta

cod. 07050 - busta 630g



Granita Cola

cod. 07055 - busta 630g



SORBETTI



SORBETTO Tiramisù
cod. 07245 - 800g



SORBETTO Pistacchio
cod. 07246 - 800g



SORBETTO Mango
cod. 07235 - 1300g



SORBETTO Limone
cod. 07230 - 1300g



SORBETTO Mela Verde
cod. 07234 - 1300g



SORBETTO Pompelmo Rosa
cod. 07238 - 1300g



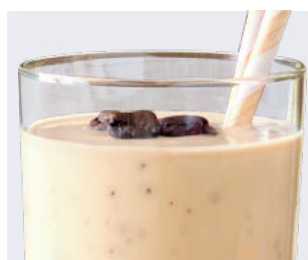
SORBETTO Mandarino
cod. 07232 - 1300g



SORBETTO Neutro
cod. 07233 - 1300g



SORBETTO CAFFÈ
cod. 07228 cremoso - 900g
cod. 07237 - 1000g



SORBETTO CAFFÈ e GINSENG
cod. 07227 - 1000g



TOPPING

Caramello

cod. 40027 - 1 Kg
cod. 40043 - 300 g
esaurimento

Cioccolato

cod. 40028 - 1 Kg
cod. 40042 - 300 g
esaurimento

Fragola

cod. 40029 - 1 Kg



Amarena

cod. 40045 - 300 g

Acero

cod. 40044 - 300 g

Gianduia

cod. 40036 - 750 g

Kiwi

cod. 40031 - 1 Kg



Caffé

cod. 40033 - 1 Kg

Frutti di Bosco

cod. 40030 - 1 Kg

Pistacchio

cod. 40040 - 1 Kg

Zabaglione

cod. 40041 - 1 Kg



SCIROPPI



Passion-Fruit
cod. 07519 - 1 Kg

Menta
cod. 07536 - 1 Kg



Caffè
cod. 07539 - 1 Kg

Pesca
cod. 07510 - 1 Kg

Limone
cod. 07531 - 1 Kg

Melone
cod. 07538 - 1 Kg



Cocco
cod. 07522 - 1 Kg

Granatina
cod. 07535 - 1 Kg

Arancia
cod. 07537 - 1 Kg

Fragola
cod. 07523 - 1 Kg



PROSECCO

Un vino, una famiglia, un carattere che affonda le sue radici nella Storia, attraverso una narrazione che si dipana dall'anno mille a oggi, passando per gli afflatti indipendentistici del Triveneto. Già nel medio-evo, infatti, la produzione di questi appezzamenti, di questa famiglia, era apprezzata e giungeva sulle tavole dei Dogi, dei re di Boemia e di Polonia. Viaggiava dalla terra fino ai mercati di Conegliano, e di lì fino al mondo conosciuto. Poi i decenni, i secoli passavano, e la famiglia Ceschin continuava a produrre vino, con la medesima dedizione e passione. Passione che, al grido di "libertà" accompagnava anche il periodo della concessione dello Statuto da parte di Pio IX, al punto che i Ceschin, d'un tratto iniziarono ad essere appellati col soprannome "Pionono". Non esiste certo una miglior dimostrazione di attaccamento ai valori e all'italianità di questa...

Magnum DOCG extra dry

Colore paglierini brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9°C

cod. 33011 - 3 litri

Cuvée

Colore paglierini brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sentori di lievito. Sapore asciutto, fresco con retrogusto leggermente amarognolo. Da aperitivo per eccellenza, si abbina con primi piatti leggeri minestre e frutti di mare, con formaggi freschi e carni bianche.

cod. 33005 - 0,75 cl



RIVE
PIONONO

Spumantiera - Bicchieri
cod. 33005 - 33011



Prosecco Doc Treviso Spumante Brut

Colore paglierini brillante rattivato dal perlage, profumo fruttato con sentori di lievito. Sapore asciutto, fresco con retrogusto leggermente amarognolo. Da aperitivo per eccellenza, si abbina con primi piatti leggeri minestre e frutti di mare, con formaggi freschi e carni bianche.

cod. 33008 - 75 cl



Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut

Colore paglierino brillante rattivato dal perlage, profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane e sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare. Servire a 7-9°C

cod. 33006 - 75 cl



Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Extra dry

Colore paglierini brillante rattivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali, Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9°C

cod. 33007 - 75 cl



Spumante Brut Rosè

Vino spumante Rosato ottenuto da uve provenienti dalle colline della Zona Doc del Prosecco. Profumo fruttato di more, ribes, lamponi, sapore fresco e deciso di frutta a bacca rossa, si addice in maniera ottimale agli antipasti e ai piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo. Servire a 7-8°C

cod. 33009 - 75 cl



APPETIZERS

Pomomorbidi
cod. 18448 - 1700



Nell'ormai vasto mondo degli appetizers vegetali, si vanno ad aggiungere l'aglio, le ormai classiche banderillas, i bocconcini di peperoni con acciughe e capperi. Una vera chicca il peperinos ripieno di tonno, delicatamente piccante e gustosissimo.

Capperi con Gambo
cod. 18060 - 314
cod. 18059 - 720



Aglio Aromi
cod. 18001 - 314



Peperinos
cod. 18427 - 1700
cod. 18429 - 1/1



Pomodori Secchi
cod. 18446 - 1700



Bocconcini di peperoni
cod. 18040 - 1700



Cetriolini Aceto
cod. 18124 - 1700



Carciofi Interi
cod. 10135 - 1700



Banderillas
cod. 18011 - 2020



Verdi Colossal
cod. 08003 - 7 Kg

Gourmet "Rustichella"
cod. 08015 - 1,5 Kg

Nostraline denocciolate condite
cod. 08028 - 1,5 Kg

Bockwurst
cod. 22161 - 720g (8 x 90g)

Bockwurst
cod. 22164 - 500g (10 x 50g)



Bockwurst Petitos
cod. 22173 - 300g (44 x 7g)

Salsa toast
cod. 15157- 1700

Olive Nostraline
cod. 08024 - 1700

Melanzane a Filetti
cod. 18394 - 1700
cod. 18395 - 3100

Muschietti
cod. 05199 - 1700



Lampascioni
cod. 18370 - 3100

Perline in aceto
cod. 18201 - 1700

Olive Verdi Giganti
cod. 08011 - 1700

Champignon interi
cod. 05053- 1700



MIX4MEX

La linea di snack secchi di alta qualità
da accompagnare non solo alle bevande classiche
invoglia anche a consumare di nuovo.
I pistacchi e le arachidi sono grandi e saporiti;
veramente stuzzicanti le tortillas piccanti
con la salsa mex per serate di fuoco.

CIPS 4 MEX
cod. 35040 - 3 Kg

Salsa Mex
cod. 36020 - 1060 ml



Guacamole
cod. 15262 - 1060 ml

Cheddar
cod. 15263 - 1060 ml



Tortillas Piccanti
cod. 36021 - 450 g



Orecchiette
cod. 36029 - 200 g



Pistacchi Tostati
cod. 36018 - 1000 g



Arachidi Tostate
cod. 36016 - 1000 g



Rice-Crackers
cod. 36013 - 350 g



Tortillas Naturali
cod. 36009 - 450 g



Mais Salato Gigante
cod. 36015 - 350 g





Garganelli al Pomodoro
cod. 36027 - 300 g



Follie Piccanti
cod. 36014 - 350 g



Fave Salate
cod. 36017 - 500 g



Nachos
cod. 36028 - 450 g

IDEE PER **BRUSCHIETTA**

Abbiamo disegnato un sistema completo per preparare e servire fragranti bruschette farcite in mille modi, gustose e creative. Grazie alla macchina per bruschette, facile da usare, pratica e veloce, si possono preparare fino a sei bruschette alla volta, con la possibilità di escludere il funzionamento di uno dei due piani.

Bruschetta Pronta
 cod. 20005 - 1060



2 Taglieri con Coppette
 cod. 99572



Pane per Bruschetta
 cod. 36055 - 400 g (4 fette)



Portabruschette
 cod. 99681 - L40 P32 H65



Bruschella
 cod. 99296 - L49 P52 H39



Marinara Fresca

ai Funghi e Tartufo



Maremonti

Piquillo

alla Crema di Radicchio

Pugliese



Ortolana

Estiva

Mediterranea

del Maso



Piemontese

Posillipo

Baltica

ai Pomomorbidi



PRECOTTI



Nati sotto il segno della bontà, per diminuire drasticamente i tempi di preparazione ai fornelli. Pronti in due minuti, aggiungete solo un pizzico di fantasia nei condimenti e al resto ci pensiamo noi.

Mix 4 Cereali
cod. 25187 - 1 Kg

Cous Cous
cod. 25194 - 1 Kg

Cous Cous Integrale
cod. 25195 - 1 Kg



Farro
cod. 25185 - 1 Kg

Riso Lungo
cod. 25186 - 1 Kg

Riso Nero
cod. 25184 - 1 Kg



SALUMI

Dalla più antica tradizione norcina proponiamo i prosciutti di Norcia igr, saporiti e stagionati minimo 14 mesi; della tradizione emiliana il Parma, sapientemente lavorato, stagionato minimo 14 mesi e marchiato con la celeberrima corona a cinque punte, fra i migliori selezioniamo il prosciutto granfesa, pratico e delicatamente salato. Da non perdere anche la bresaola, il lardo tipo Colonnata, profumato e dai mille impieghi in cucina, le pancette e il salamino spalmabile. Ottimi i cotti come la mortadella igr, il prosciutto cotto senza polifosfati, il tacchino povero di grassi e gustoso e per finire gustosissimi zamponi, cotechini e stinchi di maiale.

Prosciutto Cotto scelto
cod. 32274 - 7-8 Kg

Mortadella Bologna IGP a Metà
cod. 32277 - 5-6 Kg



Prosciutto cotto "Ficotto"
cod. 32127 - 4-5 Kg

Spalla Cotta Rettangolare
cod. 32222 - 7 Kg

Guanciale al Pepe Nero
cod. 32304 - 1 Kg

Lardo alle Erbe
cod. 32206 - 0,5-1,5 Kg



Speck con Fesa a Metà
cod. 32243 - 2-2,5 Kg

Fiocco di Norcia
cod. 32198 - 2-3 Kg

Prosciutto "Gran Fesa" a metà
cod. 32196 - 5/6 Kg

**Bresaola della Valtellina IGP
Punta d'Anca a Metà**
cod. 32201 - 1,5-2 Kg



Pancetta Tesa a metà
cod. 32199 - 0,8-1,2 Kg

Pancetta Arrot. Nera Speziata
cod. 32307 - 2,5-3 Kg

Salamino Piccante Napoli
cod. 32220 - 1,5-2 Kg

Salame Milano
cod. 32232 - 2-2,5 Kg





Gi
PIACE