

info@gelatisrl.it
T +39 0422 722903

Gelati

PRODUZIONE GELATO ITALIANO



GELATISRL.IT

GELATI
TRADIZIONE
RICERCA
INNOVAZIONE
PRODUZIONE
DAL 1961

GELATI
TRADITION, INNOVATION, FORTSCHRITT, PRODUKTION SEIT 1961

Il gelato

artigianale italiano conquista la Germania nei primi anni '60, grazie all'opera di giovani pionieri, soprattutto provenienti dal Veneto, che stagionalmente valicavano le Alpi per proporsi ad un nuovo e promettente mercato. Beniamino Meneghin era tra questi. Intraprendente e determinato, fondò in breve tempo una sua catena di gelaterie, battezzata Gelati dal figlio Egidio, attuale amministratore. Oggi, forte di una storia di quasi 60 anni, Gelati produce gelati a marchio proprio e conto terzi, nel pieno rispetto della tradizione artigianale veneta e secondo le esclusive ricette di famiglia, unite alle più recenti ed aggiornate competenze produttive. Oltre ai classici gusti della tradizione, ogni anno ne propone di nuovi, anticipando le tendenze di un mercato sempre più attento ed esigente.

Anfang der 60er Jahre tritt das italienische Speiseeis seinen Siegeszug nach Deutschland an. Zu verdanken ist dies jungen Pionieren, die hauptsächlich aus dem Veneto stammen und in der warmen Jahreszeit die Alpen überqueren, um sich in Deutschland einen neuen vielversprechenden Markt zu erobern. Beniamino Meneghin ist einer von ihnen. Zielstrebig und unternehmerisch denkend gründet er in kürzester Zeit eine Vielzahl von Eisdieleen, die von seinem Sohn Egidio, dem heutigen Geschäftsführer des Unternehmens „Gelati“ getauft werden. Heute stellt das Unternehmen auf der starken Grundlage seiner 60jährigen Erfahrung unter eigenem Namen und im Auftrag Dritter Speiseeis her. Dies geschieht ausschließlich nach alten Familienrezepten, unter Wahrung der handwerklichen Traditionen der Eisherstellung des Veneto, und in Verbindung mit den neuesten Produktionsverfahren, die einer ständigen Weiterentwicklung unterliegen. Neben den klassischen Eissorten kreiert „Gelati“ jedes Jahr neue Geschmacksrichtungen und ist somit Vorreiter auf einem Markt, der immer aufmerksamer und anspruchsvoller wird.

1961

BENIAMINO MENEGHIN
APRE LA PRIMA GELATERIA
IN GERMANIA





+20°C

MAGAZZINO DELLE MATERIE PRIME

L'elevato livello qualitativo dei prodotti Gelati è garantito da un impianto di produzione in grado di conciliare esigenze di grandi volumi mantenendo inalterate le caratteristiche del gelato artigianale, grazie anche ad una accurata selezione delle materie prime utilizzate.

DAS ROHSTOFFLAGER

Die besondere Qualität der „Gelati“ Produkte wird durch eine hochmoderne Produktionsstätte sichergestellt, die es ermöglicht, große Mengen an Speiseeis herzustellen ohne auf die Eigenschaften eines handwerklich hergestellten Produkts verzichten zu müssen. Dies gelingt vor allem dank der sorgfältigen Auswahl aller von „Gelati“ verwendeten Rohstoffe.

La prima fase di produzione è la pastorizzazione, che attraverso un processo termico porta la miscela, adeguatamente preparata, ad una temperatura di +85° C.

PASTEURISIERUNG

In der ersten Produktionsphase wird die zuvor sorgfältig zubereitete Mischung durch einen thermischen Prozess bei einer Temperatur von +85°C pasteurisiert.

+85° C

PASTORIZZAZIONE

Completato il ciclo di pastorizzazione la miscela riposa per 12 ore nei tini di maturazione ad una temperatura tra +2° e +4°C.

REIFUNG

Nach der Pasteurisierung reift die Masse für 12 Stunden bei einer Temperatur zwischen +2° und +4°C.

+3° (±1) C

MATURAZIONE



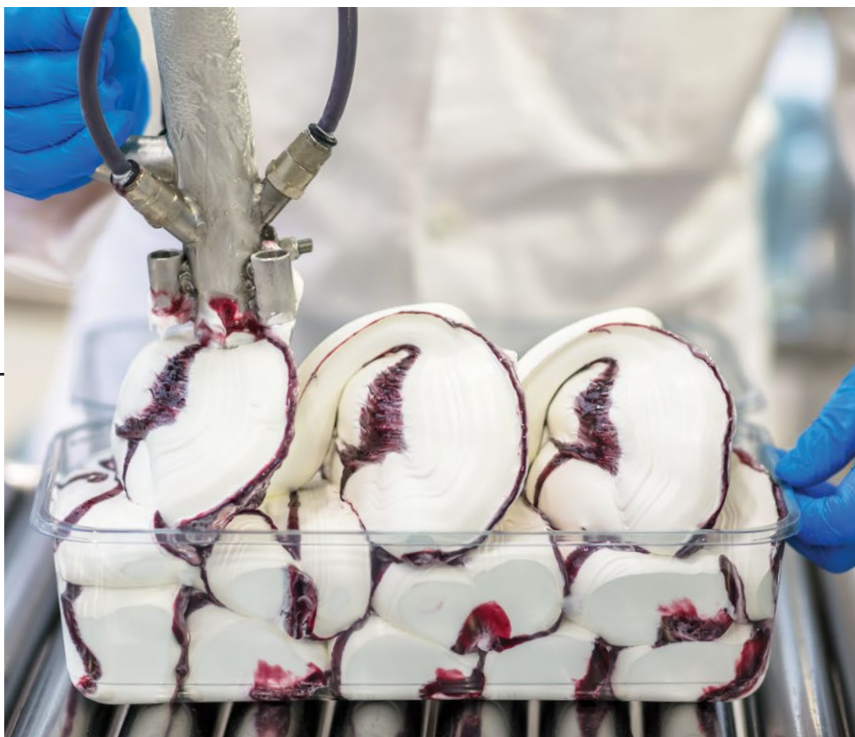


$-8^{\circ} (\pm 1) \text{C}$

GELATURA

Moderni freezer trasformano la miscela in gelato.
Ne risulta un prodotto dalla struttura soffice e cremosa.

*GELATURA - AUS DER MASSE WIRD EIS
In modernsten Kühlanlagen wird aus der zuvor zubereiteten
Masse weiches cremiges Speiseeis.*



Gelati produce gelati a marchio proprio e conto terzi, rivolgendosi principalmente a gelaterie, al canale Ho.re.ca ed al comparto GD, offrendo soluzioni su misura per ogni specifica esigenza.

„Gelati“ stellt unter eigenem Namen und im Auftrag Dritter hauptsächlich für Eisdiele, das HoReCa-Segment sowie den Einzelhandel Speiseeis her und bietet exakt auf die Kundenwünsche zugeschnittene und auf deren Bedürfnisse abgestimmte Produkte.



Un'ampia gamma di contenitori in diversi formati è messa a disposizione per soddisfare le esigenze dei mercati di destinazione.

Den verschiedenen Zielgruppen steht eine große Auswahl an unterschiedlichen Eisbehältern verschiedener Größen zur Verfügung.

[illegible]

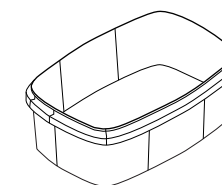
300g | 500ml
h 115mm Ø 95mm
PP trasparente | *transparentes*
private label su richiesta
Privates Label auf Anfrage



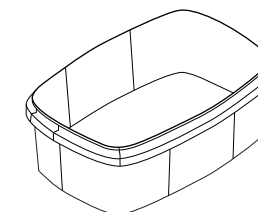
500g | 750ml
h 100mm Ø 125mm
PP trasparente | *transparentes*
private label su richiesta
Privates Label auf Anfrage



500g | 1000ml
190x130mm h70mm
PP trasparente | *transparentes*
disponibile a marchio Gelati
private label su richiesta
mit Gelati Label
Privates Label auf Anfrage



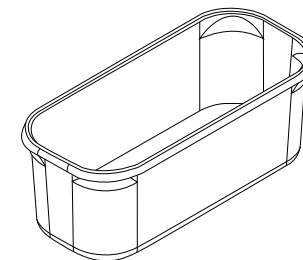
1kg | 2000ml
240x160mm h84mm
PP trasparente | *transparentes*
disponibile a marchio Gelati
private label su richiesta
mit Gelati Label
Privates Label auf Anfrage



note:

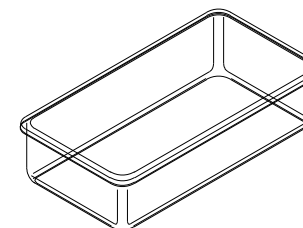
HO.RE.CA.

3 Kg | 5000ml
360x160 h 130mm
PS color argento | *Farbe silbergrau*
fornita con coperchio
mit Deckel

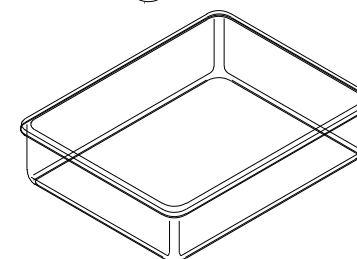


GELATERIA

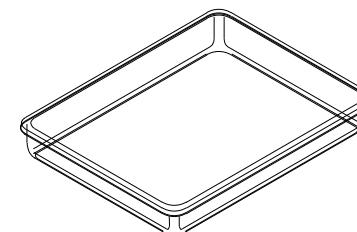
3 Kg | 4500ml
305x160mm h 80mm
+ 40mm decorazione | *Dekoration*
PP trasparente | *transparentes*
confezionata nel cartone
Umverpackung in Pappkarton



4,7 Kg | 7000ml
315x245mm h 80mm
+ 40mm decorazione | *Dekoration*
PP trasparente | *transparent*
confezionata nel cartone
Umverpackung in Pappkarton



2,5 Kg | 3700ml
315x245mm h 45mm
+ 40mm decorazione | *Dekoration*
PP trasparente | *transparentes*
confezionata nel cartone
Umverpackung in Pappkarton



-8°C

NASTRO TRASPORTATORE

Una volta riempita, la vaschetta viene avviata al ciclo di abbattimento termico.

TRANSPORTBAND
Nach der Befüllung wird der Behälter mit dem Eis per Band zum Schockfrosten transportiert.



-33°C

ABBATTIMENTO

Il processo di abbattimento termico dura un'ora e mezza, e porta il cuore del prodotto ad una temperatura di -18°C, preservandone le proprietà nutrizionali ed organolettiche.

SCHOCKFROSTEN
Das Schockfrosten dauert eineinhalb Stunden. In dieser Zeit erreicht das Eis eine Kerntemperatur von -18°C und behält dabei sowohl seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften als auch seinen Geruch und Geschmack.



L'intero processo di lavorazione avviene secondo una filiera corta e tracciabile, che garantisce il controllo ed il rispetto dei migliori standard qualitativi durante ogni singola fase.

VERPACKUNG

Der gesamte Produktionsprozess besteht aus einigen wenigen nachvollziehbaren Arbeitsschritten, somit sind in jeder Phase die Kontrolle und die Einhaltung höchster Qualitätsstandards garantiert.

-25°C

CONFEZIONAMENTO



Grazie ad una efficiente rete distributiva, Gelati effettua quotidianamente puntuali consegne presso gelaterie, ristoranti, bar ed attività commerciali, garantendo forniture dirette e assicurando una distribuzione capillare su tutto il territorio europeo, grazie ad accordi con i più qualificati vettori nazionali e tedeschi.

TIEFKÜHLZELLE

Dank eines effizienten Vertriebsnetzes beliefert „Gelati“ jeden Tag pünktlich Eisdien, Restaurants, Bars und Geschäfte. Die flächendeckende europaweite Direktbelieferung mit Speiseeis ist durch unsere Verträge mit den größten und besten italienischen und deutschen Speditionen garantiert.

-25°C

CELLA DI STOCCAGGIO





-14° (± 2)

BANCO VENDITA

Il prodotto va conservato ad una temperatura di -18° e portato a -14°C al momento della vendita diretta, per un'ottima consistenza e perfetta spatolabilità.

IN DER EISTHEKE

Das Speiseeis muss bei einer Temperatur von -18°C gelagert werden. Beim Direktverkauf jedoch sollte die Temperatur bei -14°C liegen, da das Eis bei dieser Temperatur eine optimale Konsistenz hat und perfekt auf das Hörnchen oder in den Becher portioniert werden kann.



CERTIFICAZIONI

L'eccellenza dei prodotti Gelati è garantita dalla lavorazione di qualità artigianale e dalle certificazioni rilasciate dai più importanti enti europei, che ne attestano il rispetto dei più rigorosi standard qualitativi in ogni fase della produzione.

ZERTIFIZIERUNGEN

Die außerordentliche Qualität der „Gelati“ Produkte wird durch die traditionellen und qualitativ hochwertigen Verarbeitungsprozesse sowie Zertifizierungen seitens der wichtigsten europäischen Organisationen garantiert, die die Einhaltung strengster Qualitätsstandards in jeder einzelnen Produktionsphase bestätigen.



GELATO BIOLOGICO

Il Laboratorio Gelati è idoneo alla produzione di gelato con certificazione BIO, ottenuto da ingredienti provenienti da agricoltura biologica e attraverso un percorso produttivo tracciabile e sostenibile.

BIOLOGISCHES EIS

Die „Gelati“ Produktionsstätte ist auch für die Eisproduktion mit BIO Zertifizierung ausgelegt, bei der die Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft stammen und ein nachvollziehbarer und nachhaltiger Produktionsprozess eingehalten wird.



[illegible]

T +39 0422 722903
F +39 0422 724108
E INFO@GELATISRL.IT

GELATISRL.IT

**60 anni di
esperienza nel gelato
per offrire:
conoscenza
tecnologia
flessibilità certificata.**