

info@gelatisrl.it  
T +39 0422 722903

# Gelati

PRODUZIONE GELATO ITALIANO



GELATISRL.IT

**GELATI**  
**TRADIZIONE**  
**RICERCA**  
**INNOVAZIONE**  
**PRODUZIONE**  
**DAL 1961**

*GELATI*  
*TRADITION, RESEARCH, INNOVATION, PRODUCTION SINCE 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.

*Handmade gelato conquered Germany at the beginning of the 60s. Young pioneers, most of them coming from Veneto region, crossed every season Alps to offer themselves to a promising market. Beniamino Meneghin was between those pioneers. Enterprising and determined, he founded in a very short time his chain of gelato parlours, named Gelati by his son Egidio, who is nowadays the manager of them. Today after a 60 years history, Gelati produces gelato with his own brand and for third parties, respecting Veneto handmade traditions and following the unique family recipes, together with the recent manufacturing expertises. In addition to the traditional classic flavours, he proposes every year new ones, moving up the tendencies of a very careful and demanding market.*

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.

#### *RAW MATERIAL*

*The high quality of Gelati products is guaranteed by a production plant which is able to guarantee big amounts of handmade gelato. This happens thanks to a careful selection of raw materials.*

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

#### *PASTEURISATION*

*The first stage of production is pasteurisation. Through a termic procedure it takes the blend, adequately prepared, to temperature of +85°C.*

+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.

#### *RESTING*

*When the pasteurisation process is completed, the blend rests for 12 hours in vats at a temperature between +2° and +4°C*

+3° (+1) C

**MATURAZIONE**



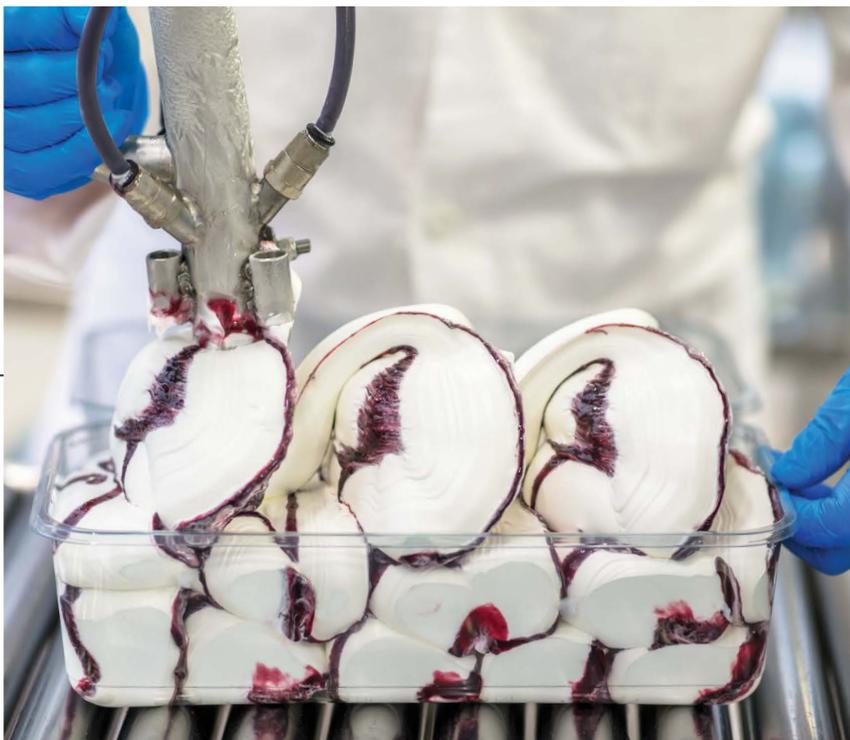


$-8^{\circ} (\pm 1) \text{C}$

#### GELATURA

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

*FREEZY*  
*Modern freezers convert the blend into gelato. The result is a soft and creamy product.*



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 produces with its brand and for third parties, for gelato parlours, Ho.re.ca and GD branch, offering custom-made solutions for every specific necessity.*



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

*A range of different size containers is made available to satisfy all the necessities of the destination markets.*





-8°C

#### NASTRO TRASPORTATORE

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

##### CONVEYOR BELT

*Once the gelato has been extracted, it goes to the thermal abatement process.*



-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.

##### BLAST CABINET

*The negative thermal abatement process lasts one hour and a half and takes the product to a temperature of -18°C, preserving its nutritional and organoleptic features.*



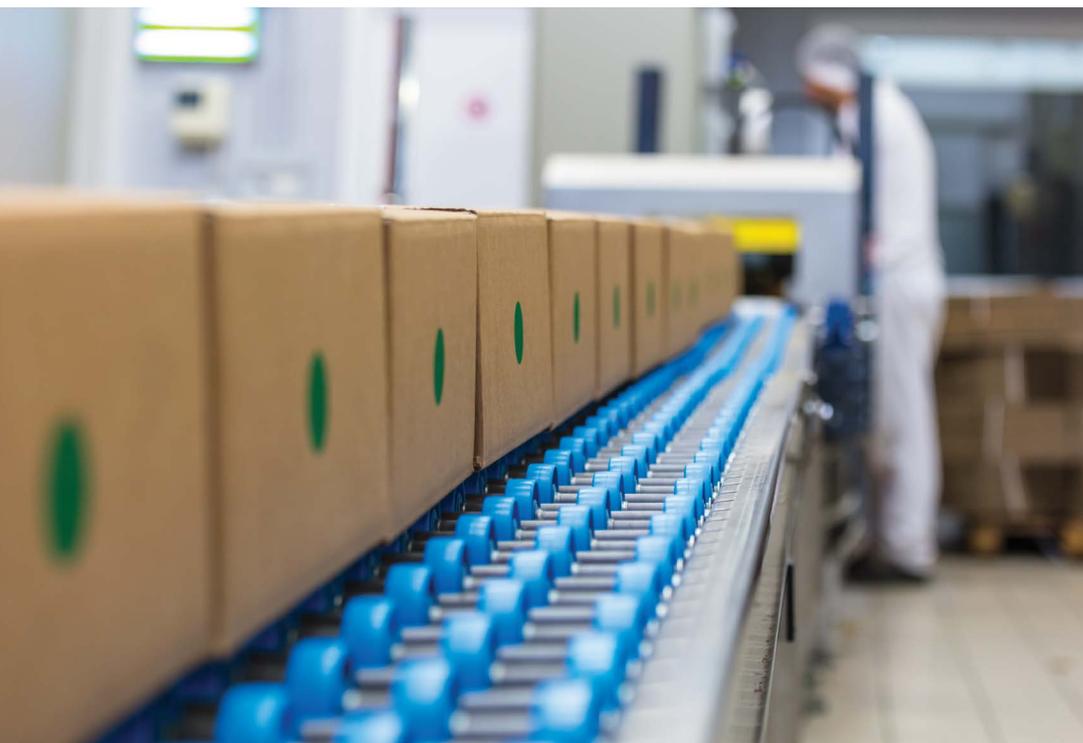
L'intero processo di lavorazione avviene secondo una filiera corta e tracciabile, che garantisce il controllo ed il rispetto dei migliori standard qualitativi durante ogni singola fase.

#### PACKAGING

*The entire production process happens on the basis of a short and traceable production chain, which guarantees the control and the respect of the best quality standards during each phase.*

-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.

#### STORAGE CELL

*Thanks to an efficient distribution network, Gelati carries out daily-on time deliveries in gelato parlours, restaurants, cafés and commercial activities and guarantees direct supply and a detailed distribution all over Europe thanks to agreements with the best national and German couriers.*

-25°C

#### CELLA DI STOCCAGGIO





**-14°** ( $\pm 2$ )

**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.

*SEVING COUNTER*

*The product must be stored at a temperature of -18°C but served at -14°C, to have a perfect texture and workability.*



## 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.

### *CERTIFICATIONS*

*The excellence of Gelati products is guaranteed by handmade production and by certifications released by the most important European authorities, who certify the observances of the best quality standards in each phase of the production.*



## 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.

### BIO

Gelati lab is suitable for the production of gelato with BIO certification, obtained from biological farming ingredients and throughout a traceable production chain.



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTOREGISTRATO DAL MIPAF  
IT BIO 006  
OPERATORE CONTROLLATO  
E 2185



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