

# NUOVE IDEE PER LA TUA GELATERIA

Disaronno Ingredients presenta il nuovo espositore verticale rialzato e inclinato: **non solo un semplice accessorio, ma una soluzione davvero innovativa pensata appositamente per valorizzare al massimo la tua vetrina!**

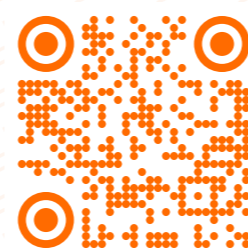
Questo espositore è l'ideale per mettere in risalto semifreddi e single-serve, grazie alla sua capacità di creare un secondo livello tra le vaschette. Un dettaglio progettuale che consente di ottimizzare in modo efficace lo spazio disponibile e di rendere l'offerta della tua gelateria ancora più attraente e originale.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Lunghezza: 50 cm
- Larghezza: 7,5 cm
- Taglio porzione: 6 cm (in caso di semifreddo)
- Capacità: 8 porzioni da 6x7,5 cm ciascuna

Con questa soluzione puoi massimizzare l'utilizzo dello spazio inutilizzato all'interno della vetrina, proponendo ai tuoi clienti un'alternativa interessante e creativa al classico gelato in vaschetta. Un'idea perfetta per ampliare la varietà delle scelte disponibili e per diversificare l'offerta, tenendo conto delle stagionalità e delle diverse fasce orarie.

**SCOPRI COME QUESTO ESPOSITORE POSSA  
TRASFORMARE OGNI ANGOLO DELLA TUA  
GELATERIA IN UN'OPPORTUNITÀ UNICA PER  
STUPIRE I TUOI CLIENTI CON GUSTO,  
ELEGANZA E ORIGINALITÀ!**



**DISARONNO**<sup>®</sup>  
— INGREDIENTS —  
www.disaronnoingredients.com   

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - [www.disaronnoingredients.com](http://www.disaronnoingredients.com) - [info@disaronnoingredients.com](mailto:info@disaronnoingredients.com)

**DISARONNO**<sup>®</sup>  
— INGREDIENTS —



# Expo Cake

NUOVE IDEE PER LA TUA GELATERIA

Anselmi

Stella

MONTEBIANCO

ALVENA

pavone

EUROBISCO

SepA

Chiaravalle

Selection

# TIRAMISÙ

# SACHER

# CHEESE CAKE E FRUTTI ROSSI



## 1 FINITURA

Cacao in polvere e decoro in Cioccolato

## 2 SEMIFREDDO CREMA AL MASCARPONE

800 gr. Panna, 100 gr. Semicakes, 100 gr. Gran crema al Mascarpone

## 3 PAN DI SPAGNA BAGNATO AL CAFFÈ

Bagna al Caffè: 150 gr Bagna al caffè Alvena, 150 gr. Acqua, 3 gr Cacao

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
	16SPS0054	Semicakes	100g
		Panna	800g
	13PGC0013	Gran crema al Mascarpone	100g
	16SPS0001	Bagna al caffè analcolica	150g
<i>Chianavalle</i>	555009	Pan di Spagna Senza Glutine	
		Acqua	150g
		Cacao	3g

## 1 FINITURA

Glassa lucida Cioccolato

## 2 DECORAZIONE

Placchetta in Cioccolato

## 3 SEMIFREDDO CIOCCOLATO

800 gr. Panna, 120 gr. Semicakes, 80 gr. Monciok Montebianco

## 4 VARIEGATO ALBICOCCA ALVENA

## 5 PAN DI SPAGNA CACAO CON BAGNA VANIGLIA

Bagna Vaniglia: 150 gr. Bagna Vaniglia analcolica Alvena, 150 gr. Acqua.

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
	16SPS0033	Glassa lucida Cioccolato	Q.B.
		Panna	800g
	16SPS0054	Semicakes	120g
	292816	Monciok	80g
		Variegato Albicocca	Q.B.
		Bagna Vaniglia analcolica	150g
		Acqua	
<i>Chianavalle</i>	555010	Pan di Spagna Cacao Senza Glutine	

## 1 FINITURA

Glassa lucida Lampone

## 2 DECORAZIONE

Lamponi e placchetta in Cioccolato

## 3 SEMIFREDDO CHEESECAKE

800 gr. Panna, 100 gr. Semicakes, 100 gr. Original Cheese Cake

## 4 VARIEGATO CRAZY ROUGE ALVENA

## 5 BISCOTORTA

BRAND	COD.	PRODOTTO	DOSE
	16SPS0040	Glassa lucida Lampone	
		Panna	800g
	16SPS0054	Semicakes	100g
	13PGC0058	Original Cheese Cake	100g
	19VCG0057	Variegato Crazy Rouge	Q.B.
	16SPS0049	Biscotorta	