



# I CLASSICI

ITALIAN GELATO SELECTION



## I Classici

### Alles, was wir entdecken,

ist für uns eine Überraschung, da uns dadurch die Möglichkeit geboten wird, andere Wege einzuschlagen und Neues zu erfahren.

### Das Wiederentdecken ist hingegen ein noch raffinierteres Vergnügen,

da uns etwas gegenübersteht, das wir vergessen, aber in Wirklichkeit nie verloren haben.

### Tradition, Echtheit und Fülle an nie verlorengegangenen Geschmacksrichtungen.



## Sorten

		Gluten Free zertifizierte	Kg.	Dosierung g/l
8540	Malaga	●	6	120-150
8514	Sorrento Walnuss		2,5	70-100
4051	Hollandish Lakritz S.A. (Pulver)	●	5	60-80
8537	Zabaione Florio Eis	●	6	80-100
8600	Rum-Krokant		5	130-180
8610	Mandeltorrone		5	70-100
8549	Marron Glacé	●	3	120-150
8747	Pinienkernecreme		2,5	100-120
8725	Sizilianisches Tuttifrutti		6	170-200
9142	Cedro 100	●	3	80-100
8619	Marzipan	●	3	80-100
8520	Zuppa Inglese	●	6	70-100

## Malaga

Mit Prodotti Stella hat die Sorte Malaga den Einzug in die italienischen Eisdiele geschafft. In den 70er- und 80er-Jahren war es sogar das Eis, das am meisten nachgefragt wurde. Die cremige Grundmischung von Malaga wird mit Rosinen, Rum und Vanille bereichert. Heute ist diese Sorte in den Eisdiele fast verschwunden, aber noch immer träumen viele davon.



## Walnuss

Eine Frucht mit gutem Vorzeichen. Der Walnussbaum ist älter als die Menschheit. Die Sorte Walnuss gesellte sich in den Eisdiele zu Pistazie und Haselnuss. Heutzutage kann sie mit Feigenmarmelade oder Honig kombiniert neue Geschmäcker anziehen, im Grunde eine Klasse für sich.



## Lakritz

Die Lakritze, der „Wurzelextrakt des Echten Süßholzes“, oder heute besser bekannt als das „schwarze Gold“ hat jahrelang Eisdiele erobert und wurde zu einer Sorte, die in der Theke nicht fehlen durfte. Im Laufe der Zeit haben die Unverfälschtheit und der entschiedene Geschmack der Lakritze noch ausgefeilteren Sorten Platz gemacht. Ist der Moment gekommen, die Sorte wieder anzubieten?



## Rum-Krokant

Wenn für das Eis echter Krokant mit genau richtig karamellisiertem Zucker und qualitativ hochwertigem Trockenobst die Grundlage bilden, erobert Rum-Krokant anspruchsvollste Geschmäcker, da er eine berauschende süße Sensation und zugleich ein knuspriges Vergnügen schenkt. Nur den Namen zu hören, lädt zum Verlieben ein.



## Zabaione

Die Zabaione, die direkt an den Duft und den Geschmack bei Oma zu Hause erinnert, hat ihren Einzug in die Eisdielen geschafft, indem sie diejenigen, die den Cremeschmack lieben, zufrieden stellt, aber auch diejenigen etwas gibt, die mehr möchten: einen umfassenden Geschmack mit dem einzigartigen Nachgeschmack von Marsala. Eine Gelegenheit, ein Geschmackserlebnis neu aufleben zu lassen, das an Tradition erinnert und die Nostalgie an unsere Kindheit hervorruft.



## Mandeltorrone

Eines der Weihnachtssüßigkeiten schlechthin - Torrone und Mandelgebäck schenken die Wärme und die Freude der Feiertage. Als Eissorte wurden so die Liebhaber dieser Süßigkeit glücklich gemacht. Sie möchten die Sorte öfters in der Eisdielen finden. Hochwertiges Trockenobst und Honig ergeben ein ansprechendes Dessert.



## Marron Glacé

Mit dieser Eissorte wird der Herbst versüßt und wir werden darauf vorbereitet, die ersten kalten Momente mit dem runden und angenehmen Geschmack im Mund zu genießen. Für Marron Glacé ist höchste Sorgfalt und Aufmerksamkeit gefragt sowie die erlesenste Produktwahl. Eine Möglichkeit, dass die eigene Theke den Unterschied macht, indem etwas angeboten wird, das man so nicht erwartet.



## Pinienkerne

Das Pinienkerneis ist natürlich und delikates mit einem einzigartigen Geschmack. Unter dem Trockenobst sind die Pinienkerne eine absolut exklusive Zutat. Es ergibt sich hieraus die Möglichkeit, individuell gestaltete Rezepte zu kreieren. Dabei wird Ihre Kreativität angespornt und neue Kunden werden von der Eisdiele angezogen, von einer Eissorte, die nirgends zu finden ist.



## Sizilianisches Tuttifrutti

Mit kandierten Fruchtwürfeln (Melonen, Orangen, Kirschen, Aprikosen) als Basis wird der Eissorte der Geschmack der antiken sizilianischen Cassata verliehen, die auf der ganzen Welt bekannt und angesehen ist. Eine Sorte, die die Möglichkeit bietet, durch ein Eis alle Düfte, Farben und Geschmacksrichtungen eines großartigen Landes wieder zu erleben.



## Cedro

Eine Frucht mit göttlichem Ursprung. Es entsteht eine Eissorte, die den gesamten Duft und Frische der Frucht hervorbringt. Zitrusfruchtnoten, die sich auch wunderbar mit Zartbitterschokolade vereinen, schenken den größten Naschkatzen diesen exotischen Geschmack. Ein Geschmack, der besonders im Sommer nicht fehlen darf.



## Zuppa Inglese

Bei der Zuppa inglese (italienisch für „englische Suppe“) spielt England keine Rolle. Es ist eine italienische Süßspeise, um deren Ursprung mehrere Regionen streiten. Wir bringen aus diesen Auseinandersetzungen den leckeren Geschmack dieses Desserts hervor, der in der Vergangenheit auch als Eissorte angeboten wurde. Viele haben diese Sorte vergessen, andere erinnern sich daran. Im Zweifelsfall raten wir Ihnen, sie anzubieten.



## Marzipan

Eine Sorte, bei der das Konditorhandwerk auf die Welt der Eissorte trifft. Eine Eissorte, die mit ihrem intensiven Mandelgeschmack an die typische Süßigkeit arabischen Ursprungs erinnert und die im Laufe der Zeit in der Konditorei vielseitig eingesetzt wurde. Wetten wir, dass die Sorte auch Ihren Kunden schmeckt?





PRODOTTI STELLA S.p.a.

via 4 Novembre, 12 Altavilla Vicentina 36077 VI Tel. +39 0444 333600 Fax +39 0444 370828  
[www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com) [info@prodottistella.com](mailto:info@prodottistella.com)

