



*Gusto,
ricerca
e passione*

CATALOGO SEMILAVORATI

“

Dubito che ci sia al mondo una sorpresa
più sconvolgente della prima volta che
assaggi un gelato.

Heywood Campbell Broun



La nostra storia

Una storia di imprenditoria italiana strettamente legata ai suoi fondatori e al suo territorio che ha inizio nel 1998 quando un gruppo di professionisti già operanti nel settore decide di dare vita a una nuova azienda alimentare specializzata nella produzione di semilavorati in pasta e in polvere per gelateria e pasticceria.

Una storia di passione, dedizione al lavoro, ricerca e selezione della materia prima, attenzione alla qualità dei prodotti e all'innovazione senza dimenticare la tradizione.

Gel.Bi è una storia di impegno e di amicizia tra persone che, insieme, sono riuscite a diventare un punto di riferimento per la tradizione dei gelati in Italia.





La nostra filosofia

Creare e distribuire prodotti di eccellenza artigianale e di elevata qualità.

Ci occupiamo personalmente di selezionare le migliori materie prime presenti sul mercato internazionale, prediligendo quelle a Km Zero.

Offrire prodotti con standard qualitativi e di sicurezza garantiti nel tempo.

Il nostro sguardo è rivolto verso l'innovazione e al costante aggiornamento tecnologico; questo che ci permette di garantire il massimo rispetto delle caratteristiche di genuinità presenti nelle materie prime impiegate durante i processi produttivi assecondando le esigenze dei nostri Clienti e seguendo le tendenze e l'evoluzione dei gusti dei consumatori.

Il servizio al Cliente: una nostra responsabilità fondamentale.

Una capillare rete commerciale e la presenza di personale tecnico qualificato sono in grado di garantire assistenza e consulenza alle gelaterie e alle pasticcerie, sia nella realizzazione e perfezionamento dei loro prodotti, che nella scelta di attrezzature, macchinari e arredamenti.



INDICE

Paste per Creme	9
Paste per Frutta	13
Variegati & Decorazioni	14
Topping	17
Basi & Neutri	18
Basi Speedy	21
BOOM	22
Sciroppi Granita	23
Prodotti di Servizio	24

LEGENDA



Dosaggio



Peso netto
per confezione



Confezioni
per cartone



il prodotto è disponibile
su richiesta



il prodotto contiene
coloranti artificiali

PER I NOSTRI PRODOTTI UTILIZZIAMO
Nocciola Piemonte IGP



Paste per Creme

Codice Articolo	Descrizione			
PC03	Amaretto	80/100	4 Kg	2
PC57	Ambrogio	100	5,5 Kg	2
PC04	Bacio Bianco	80/100	3,5 Kg	2
PC78	Biscotto	50	4 Kg	2
PC05	Bon-Yo	30/50	1,5 Kg	4
PC48/A 	Bubble Gum Azzurro	50	4 Kg	2
PC48	Bubble Gum Rosa	50	4 Kg	2
PC81	Bünet	80/100	3,5 Kg	2
PC06	Caffè	30/40	4 Kg	2
PC75	Cannella	80/100	4 Kg	2
PC10/C	Caramello	80/100	4 Kg	2
PC07	Cassata	250	6 Kg	2
PC08/1	Cioccolato	100/150	6 Kg	2
PC08	Cioccolato Bianco	80/100	4 Kg	2
PC09	Cocco	80/100	6 Kg	2
PC09/P	Cocco Plus	80	1 Kg	4
PC10	Crem Caramel	80/100	4 Kg	2
PC11/A	Crema Antica	70/80	4 Kg	2
C812	Tuorlo Zuccherato (Vaso)	-	1,25 Kg	6
PC13/1	Crema Latte	50	4 Kg	2
PC53	Crema Whiskey	50	3 Kg	2
PC11	Cremovo	80/100	4 Kg	2
PC12	Croccantino al Rhum	80/100	4 Kg	2
PC05/D	Dolce-Yo	30/40	1,5 Kg	4
PC17	Dulce de Leche	70/80	4 Kg	2
PC52	Fata Turchina	60	4 Kg	2
PC13	Fior di Latte	50	4 Kg	2
PC14/D	Gianduja Dolce	80/100	5 Kg	2
PC14/T	Gianduja "Torino"	100/120	3,5 Kg	2

Paste per Creme

Codice Articolo	Descrizione			
PC16	Liquirizia liquida	30/50	4 Kg	2
PC18	Liquirizia polvere 100%	30/50	2 Kg	2
PC19	Malaga	70/80	4 Kg	2
PC20	Malaga Uva	80/100	4 Kg	2
PC21	Mandorla	80/100	4 Kg	2
PC21/P	Mandorla Pura 100%	80/100	3,5 Kg	2
PC22	Marrons Glacés	80/100	4 Kg	2
PC23	Mascarpone	80/100	4 Kg	2
PC24	Menta Bianca	50	4 Kg	2
PC25	Menta Verde	50	4 Kg	2
PC25/F	Frescamenta	50	4 Kg	2
PC26	Meringa	80/100	4 Kg	2
PC29	La Nocciola Fluida pura al 100%	80/100	5 Kg	2
PC30	Nocciola Scura	80/100	5 Kg	2
PC30/P	Nocciola Pregiata	80/100	5 Kg	2
PC62	Nocciola Mandorlata	80/100	3,5 Kg	2
PC31	Nocciola T.G. Trilobata	80/100	5 Kg	2
PC51	Nocciola Piemonte IGP	80/100	5 Kg	2
PC59	Nocciolina Americana	80/100	3,5 Kg	2
PC32	Noce	80/100	4 Kg	2
C200	Aroma Panna 10.20	10/20	3 Kg	5
PC33	Panna Cotta	50	4 Kg	2
PC67	Pinolata	80/100	5 Kg	2
PC34	Pistacchio	80/100	3,5 Kg	2
PC35/EX	Pistacchio Export	80/100	3,5 Kg	2
PC35/N	Pistacchio Mediterraneo	80/100	3,5 Kg	2
PC35	Pistacchio Puro CCV	80/100	3,5 Kg	2

Paste per Creme

Codice Articolo	Descrizione			
PC35/SC	Pistacchio Dorato	80/100	3,5 Kg	2
PC35/S	Pistacchio Aurum	80/100	3,5 Kg	2
PC36	Pistacchio Sicilia	80/100	3,5 Kg	2
PC36/C	Pistacchio Sicilia colorato	80/100	3,5 Kg	2
PC36/ET	Pistacchio Etna	80/100	3,5 Kg	2
PC36/ETC	Pistacchio Etna colorato	80/100	3,5 Kg	2
PC37 	Puffo Azzurro	50	4 Kg	2
PC65	Puro Pinolo	80/100	3,5 Kg	2
PC49	Riso	80/100	4 Kg	2
PC39	Rosa Tramonto	50	4 Kg	2
PC40	Sorriso Amaro	80/100	5,5 Kg	2
MP40	Sorriso Amaro Liscio	80/100	5,5 Kg	2
PC41/L	Tartufo Liscio	80/100	4 Kg	2
PC42	Tiramisù	80/100	6 Kg	2
PC42/B	Tiramisù "S"	80/100	6 Kg	2
PC43	Torroncino	80/100	4 Kg	2
PC50	Torta della Nonna	50	4 Kg	2
PC44	Vaniglia	30/50	4 Kg	2
PC44/B	Vaniglia Bacche	30/50	4 Kg	2
PC44/S	Vaniglia Tahiti	10/30	4 Kg	2
PC45 	Viola	30/50	3,5 Kg	2
PC46	Zabaglione	80/100	4 Kg	2
PC46/B	Zabaglione "Stravecchio"	80/100	4 Kg	2
PC47	Zuppa Inglese	50	3,5 Kg	2
PC100	Cacao 22/24% De Zaan - Olanda	60	5 Kg	3
PC100/B	Cacao 22/24 "Brazil"	60	1 Kg	10
PC100C	Cacao 10/12	60	1 Kg	5
PC101	Copertura per Stracciatella Manium	q.b.	5 Kg	2
PC103	Copertura per Stracciatella Pinguino	q.b.	5 Kg	2



PER I NOSTRI PRODOTTI UTILIZZIAMO

Pistacchio verde di Bronte DOP



Paste per Frutta

Codice Articolo	Descrizione			
PF01	Albicocca	80/100	3 Kg	2
PF02	Ananas	80/100	3 Kg	2
PF24	Arancio	80/100	3 Kg	2
PF05	Banana	80/100	3 Kg	2
PF08	Fragola	80/100	4 Kg	2
PF10	 Frutti di Bosco	80/100	3 Kg	2
PF11	Kiwi	80/100	3 Kg	2
PF12	Lampone	80/100	3 Kg	2
PF29	Limone in polvere 50	50 Gr / Lt	2,5 Kg	6
C201	Olio Essenziale di Limone	-	90 Gr	1
PF04	Rinforzo Limone	1 Gr	600 Gr	1
PF23	Kit Limonella Limonella gr. 1200 Rinforzo Limone gr. 60	-	-	1
PF13	Mandarino	80/100	3 Kg	2
PF14	Mango	80/100	3 Kg	2
PF15	Maracuja	80/100	3 Kg	2
PF16	Mela Verde	80/100	4 Kg	2
PF17	Melone	80/100	3 Kg	2
PF18	 Mirtillo	80/100	3 Kg	2
PF20	Pera	80/100	3 Kg	2
PF21	Pesca	80/100	3 Kg	2



Variegati e Decorazioni

Codice Articolo	Descrizione			
PC02	Fruttamarena	q.b.	6 Kg	2
PC01	Amarena per variegare	q.b.	6 Kg	2
PC01/A	Amarenata	q.b.	6 Kg	2
PC01/B	Variegatura Amarena "Red"	q.b.	6 Kg	2
C302	Copertura per Profiteroles Fondente	q.b.	5 Kg	2
PC58	Note di Cioccolato	q.b.	5 Kg	2
PC58/12	Note di Cioccolato	q.b.	12 Kg	1
PC58/B	Biancolella	q.b.	5 Kg	2
PC58/C	Cioccolella	q.b.	5 Kg	2
PC58/L	Gianduiotta	q.b.	5 Kg	2
PC58/M	Mandorlella	q.b.	3 Kg	2
PC58/N	Nocciolella	q.b.	3 Kg	2
PC58/NC	Nocciolella Croccante	q.b.	3,5 Kg	2
PC58/P	Pistacchiella	q.b.	3,5 Kg	2
PC58/PC	Pistacchiella Croccante	q.b.	3,5 Kg	2
PC35/P	Pesto di Pistacchio	q.b.	3,5 Kg	2

Variegati e Decorazioni

Codice Articolo	Descrizione			
PF31	Variegato Albicocca	q.b.	4 Kg	2
PF34	Variegato Fantasia di agrumi	q.b.	4 Kg	2
PF22	Variegato Fico Caramellato	q.b.	4 Kg	2
PF09	Variegato Fragola	q.b.	4 Kg	2
PF25	Variegato Frutti di Bosco	q.b.	4 Kg	2
PF40	Variegato Lampone	q.b.	4 Kg	2
PF28	Variegato Limonea	q.b.	4 Kg	2
PF32	Variegato Pera	q.b.	4 Kg	2
PF26	Variegato Pesca & Arancio	q.b.	4 Kg	2
PC57/V	Variegato Ambrogio	q.b.	5 Kg	2
PF33	Variegato Arancio	q.b.	4 Kg	2
PC79	Variegato Biscotto senza glutine	q.b.	5,5 Kg	2
PC80	Variegato Bünet	q.b.	5,5 Kg	2
PC63	Variegato Caffècrock	q.b.	5 Kg	2
PC66	Variegato Veganciok	q.b.	5 Kg	2
PC60	Variegato Croccante	q.b.	6 Kg	2
PC73	Spalmella	q.b.	4 Kg	2
PC73/12	Spalmella	q.b.	12 Kg	1
PC77	Variegato Golosella	q.b.	6 Kg	2
PC77/12	Variegato Golosella	q.b.	12 Kg	1
PC50/V	Variegato Mela Cotta	q.b.	4 Kg	2
PC64	Variegatura Pralinata	q.b.	5 Kg	2
PF39	Variegato Zenzero	q.b.	4 Kg	2



Topping

[illegible]



Basi e Neutri

Codice Articolo	Descrizione			
BC01	Base Delizia "50"	50 (70)	3 Kg	5
BC22	Base Completa 133C	133 (183)	4 Kg	3
BC10	Base "Crema 100 a freddo"	75 (100)	2,5 Kg	6
BC02	Base "Cremosa" 50 - Gialla	50 (65)	2,5 Kg	6
BC21	Base "Fior di Panna T25"	25 (35)	3 Kg	5
BC03	Base "Futura" 100	75 (100)	5 Kg	3
BC04	Base "Golosa" 250	180 (250)	5 Kg	3
BC07	Base "Optima" 100	75 (100)	5 Kg	3
BC08	Base "Isotta" 50	50 (70)	3 Kg	5
BC29	Base "Latte Natura" 50	50 (70)	2,5 Kg	6
BC14	Base "Panna" 100	75 (100)	5 Kg	3

Codice Articolo	Descrizione			
BC17	Base "Montecarlo"	75 (100)	5 Kg	3
BC12	Base "Suprema" 50/2	50 (70)	5 Kg	3
BC15	Base Crema Vegan	300 (430)	1,1 Kg	7
BF01	Base "Delifruit" 50	50	2,5 Kg	6
BF09	Base "Francoforte Fruct 50 C"	50	2,5 Kg	6
BF13	Base "Frutta Natura 50"	50	2,5 Kg	6
BF05	Base "Regina Fruct 25"	25	2,5 Kg	6
BF03	Base "Topfruit" 50	50	2,5 Kg	6
BF06	Base "Fruttosa" 50	50	2,5 Kg	6
BF10	Base "Crem Fruit" 50 F	50	2,5 Kg	6
BF12	Base " Fru-mix 200 F"	180/200	2 Kg	8
C816	Mix-Soya alla Panna	330 Kg / 500 Lt	2 Kg	8
C869	Vegetalsoia	330 Kg / 500 Lt	2,5 Kg	6
NC01	Neutro 335 (per creme)	3/5 Gr	3 Kg	5
NC02	Neutro "Golosa" (per creme)	6/8 Gr	3 Kg	5
NC04	Neutro "Crembi" (per creme)	3/5 Gr	3 Kg	5
NF01	Neutro 224 (per frutta)	3/5 Gr	3 Kg	5
NF02	Neutro "Dore" (Farina di Carruba)	2,5/3,5 Gr	2,5 Kg	6
NF03	Neutro "FT 390"	5 Gr	3 Kg	5
NF06	Neutro "Nobreak FF" (per frutta)	6/8 Gr	2 Kg	8
BM02	Montante per Gelato	10/20	2,5 Kg	5
BM04/R	Mousse da Banco "R" senza grassi idrogenati	300	1 Kg	6
BM48	Emulsio con grassi vegetali raffinati	10/20	2,5 Kg	5
C845	Fibre Vegetali	20	2,5 Kg	3



Basi Speedy

[illegible]



BOOM

Codice Articolo	Descrizione			
C837	Speedy NATURALBOOM	350 (540)	1,35 Kg	7
C837/B	NATURALBOOM	--	--	24 x 250 ml

Sciropi Granita

Codice Articolo		Descrizione			
C717/1		Sciropo Anice	165 Gr / Lt	6,5 Kg	1
C702/1		Sciropo Cola	165 Gr / Lt	6,5 Kg	1
C704/1		Sciropo Menta	165 Gr / Lt	6,5 Kg	1





Prodotti di Servizio

Codice Articolo	Descrizione			
C400	Destrosio (100 DE)	-	25 Kg	1
C401	Destrosio (100 DE)	-	10 Kg	1
MP4001	Glucosio in Polvere (38-41 DE)	-	25 Kg	1
C404	Glucosio in Polvere (38-41 DE)	-	5 Kg	3
C406	Sedaplus/Glucosio Liquido (59-62 DE)	-	10 Kg	1
C403	Sedamalt/Glucomalt 551 (41-46 DE)	-	10 Kg	1
C402/A	Sedafruct/Fruttoplus (80 DE)	-	10 Kg	1
C410	Fruttosio Cristallino	-	2,5 Kg	4
MP4008	Fruttosio Cristallino	-	25 Kg	1
C405	Maltodestrine (6 DE)	-	2,5 Kg	6
C405/1	Maltodestrine (19 DE)	-	2,5 Kg	6

[illegible]





Gusto, ricerca e passione

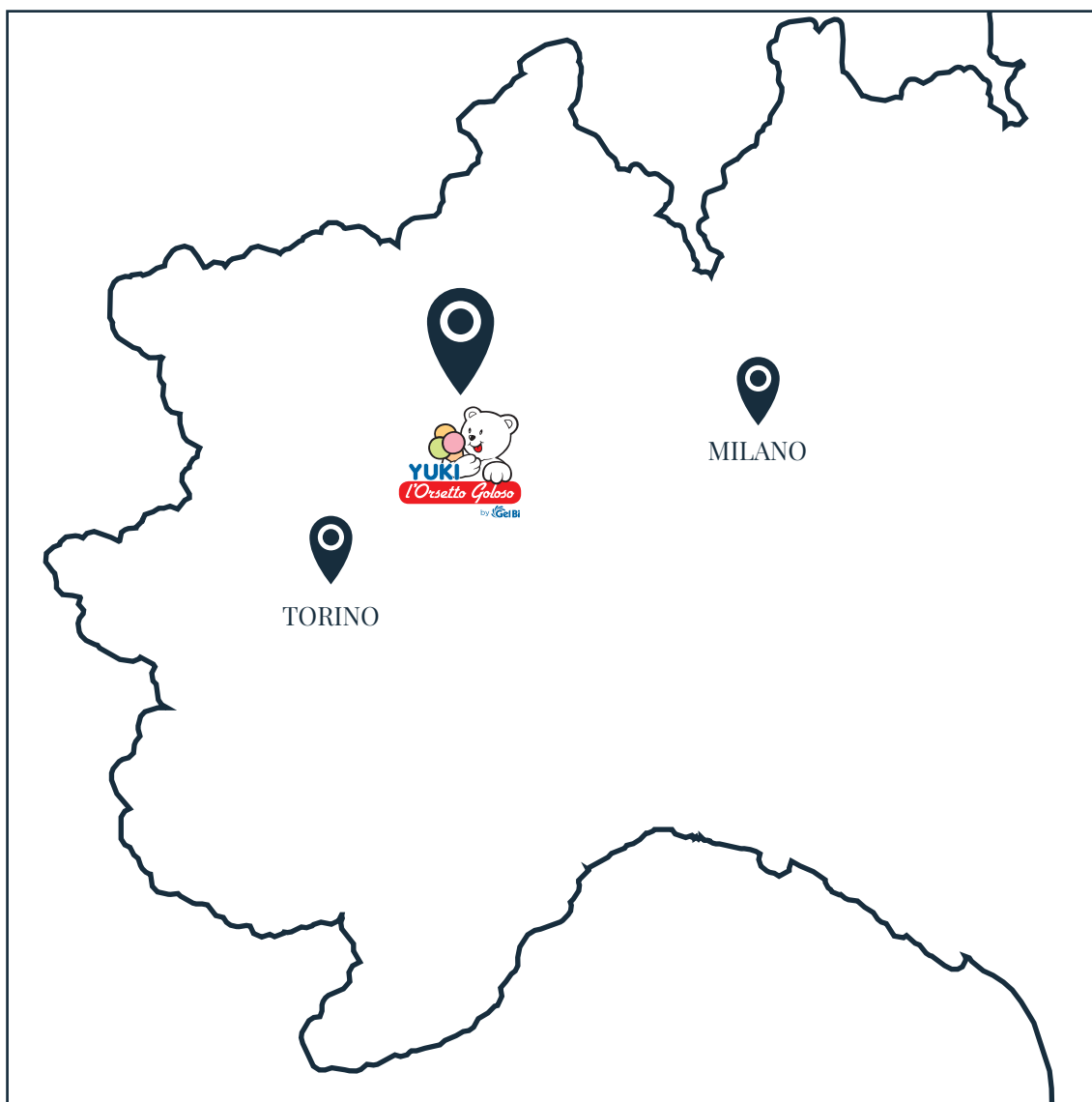
www.gel.bi.it

REGIONE PIEMONTE ASSESSORATO ALLA SANITÀ

"Riconoscimento di idoneità dello stabilimento di trasformazione della ditta Gel.Bi. s.r.l. con sede legale a Sandigliano in Via Roma 75/77 ai sensi dell'Art. N.10 DPR 54/97"



La Società Gel.Bi. s.r.l. si avvale del sistema HACCP previsto dall'articolo 3, comma 2 del D.L. n. 155 del 26/05/97, il quale definisce le procedure di autocontrollo aziendale per la sicurezza igienico/sanitaria dei prodotti alimentari. Il piano HACCP si applica a tutto il settore produttivo della Gel.Bi. s.r.l., dal ricevimento delle materie prime fino alla spedizione del prodotto finito e la sua attenzione è sotto la diretta responsabilità della direzione aziendale.



GEL.BI. S.r.l.

Sede Legale Stabilimento: Via Roma 75/77, 13876, Sandigliano (BI)

P.I: 01926580026 | REA: 173523

Tel: 015 2545042 | Fax: 015 2545034 | Mail: info@gel.bi.it | **www.gel.bi.it**

Progetto grafico e impaginazione:

 **peg**soluzioncreative.it