

PRODUKTKATALOG 2026
CATALOGO PRODOTTI 2026





HIGH
FRUIT
CONTENT



GLUTEN
FREE



COLOURS
FREE



NATURAL
FLAVOURS



PALM
OIL
FREE



PRESERVATIVES
FREE

INHALTSVERZEICHNIS

INDICE DEI CONTENUTI

Geschichte – Storia	04
<hr/>	
Neuheiten 2026 – Novità 2026	08
<hr/>	
Produktpalette – Gamma Prodotti	14
Linea Madre – Linea Madre	16
Spezialpasten Für Milcheis – Paste Speciali per Gelati al Latte	19
Milchbasen – Basi Latte	22
Fruchtbasen, Bindemittel und Integratoren – Basi Frutta, Neutri e Integratori	23
Linie Pronto – Linea Pronto	24
Linie Soft – Linea Soft	25
Decor Gel – Decor Gel	26
Frucht Gel – Fruct Gel	29
Top Gel – Top Gel	31
Kits – Linea Kit	32
Sonstiges – Prodotti Vari	33



Linea Gel

The logo for Linea Gel features the brand name in a bold, serif font, centered between two horizontal lines that curve upwards at their ends, resembling a stylized 'U' or a decorative flourish.

Dal 1976



DIE FAMILIE DE NARDO UND DAS KONDITOREIEIS

LA FAMIGLIA DE NARDO ED IL GELATO ARTIGIANALE

Nel 1976 Mario De Nardo, affiancato dalla moglie Mara e dal figlio Claudio, fonda Linea Gel. Da subito i prodotti Linea Gel si distinguono per la qualità delle materie prime utilizzate. Qualità ben riconosciuta: in particolare con la “Nocciola Coppa d'Oro”, viene più volte premiata in concorsi Nazionali e Internazionali. Nel 2026 Linea Gel ridisegna tradizione, artigianalità ed innovazione in una nuova immagine che l'accompagnerà verso nuove sfide e nuovi mercati, mantenendo però un prezioso legame con le sue radici e la sua storia.

1976 gründet Mario De Nardo mit Frau Mara und Sohn Claudio Linea Gel. Die Produkte von Linea Gel heben sich von Anfang an durch die Qualität der genutzten Rohstoffe ab. Diese Qualität ist anerkannt. Sie wird, insbesondere mit “Nocciola Coppa d'Oro”, auf italienischen und internationalen Wettbewerben wiederholt prämiert. 2026 umreißt Linea Gel neu Tradition, Handwerklichkeit und Innovation in einem neuen Image, mit dem es neue Herausforderungen und neue Märkte angehen wird, ohne dabei jedoch seine kostbaren Wurzeln und seine Geschichte aus den Augen zu verlieren.







Tradition – Tradizione

Cinquanta anni di amore per il nostro lavoro, attenzione per le persone e per la qualità dei nostri prodotti. Cinquanta anni di cose buone, fatte bene e tutte da noi.

Fünfzig Jahre Liebe zu unserer Arbeit, Aufmerksamkeit für die Menschen und die Qualität unserer Produkte. Fünfzig Jahre voller guter Dinge, gut gemacht und alle von uns.

Handwerkskunst – Artigianalità

Tutta la competenza, la cura e la sensibilità di chi da sempre vive questo mestiere con passione nella consapevolezza di lavorare da artigiano per artigiani.

Das ganze Können, die Sorgfalt und die Sensibilität derer, die diesen Beruf immer mit Leidenschaft ausgeübt haben und wissen, dass sie als Handwerker für Handwerker arbeiten.

Innovation – Innovazione

Investiamo nelle migliori tecnologie ma anche in prodotti sempre migliori per rispondere alle esigenze e ai gusti di un mercato in continuo cambiamento.

Wir investieren ständig in die besten Technologien, aber auch in immer bessere Produkte, um den Bedürfnissen eines sich ständig verändernden Marktes gerecht zu werden.

NEUHEITEN 2026
NOVITÀ 2026

LINEA
MADRE





PRONTO MATCHA LATTE PRONTO MATCHA LATTE

Ohne Farbstoffe und Aromen
Senza Coloranti e Aromi

Un preparato completo per gelato al latte dal gusto di tè verde Matcha. Le delicate note erbacee e naturalmente aromatiche si fondono con una texture cremosa e rotonda, dando vita a un gelato dal sapore autentico e bilanciato. Il tè verde Matcha, naturalmente ricco di antiossidanti, vitamine e minerali, è tradizionalmente apprezzato per le sue qualità energizzanti e riequilibranti, oggi sempre più al centro di un trend in forte crescita. Una proposta contemporanea e distintiva, ideale per valorizzare l'offerta in vetrina.

Komplettes Produkt für Milcheis mit Matcha-Grüntee-Geschmack. Zarte, krautige und natürlich aromatische Noten verbinden sich mit einer cremigen, runden Textur und ergeben ein Eis mit authentischem und ausgewogenem Geschmack. Matcha-Grüntee, von Natur aus reich an Antioxidantien, Vitaminen und Mineralstoffen, wird traditionell wegen seiner belebenden und ausgleichenden Eigenschaften geschätzt und steht heute im Mittelpunkt eines stark wachsenden Trends. Eine zeitgemäße und charakterstarke Kreation, ideal zur Aufwertung der Eistheke.

Code	Name	Verarbeitung	Dosier. (g × lt)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FSOF31	Pronto Matcha Latte <small>Linea Madre</small>	M	360	1,20	8

NEUHEITEN 2026
NOVITÀ 2026



Bueno
White

Linea Gel



Bueno White

CREMA BUENO WHITE CREMA BUENO WHITE

Paste und Variegato
Pasta e Variegato

Crema pronta all'uso per insaporire e decorare gelati al gusto di Bueno White. Caratterizzata da una consistenza morbida e avvolgente, ricca di latte e nocchie, con la aggiunta di croccanti wafer in pezzi che donano contrasto e texture. Pratica e versatile, consente di arricchire il gusto e variegare il gelato con un unico prodotto.

Gebrauchsfertige Creme zum Aromatisieren und Dekorieren von Eis mit Bueno-White-Geschmack. Gezeichnet durch eine weiche, umhüllende Konsistenz, reich an Milch und Haselnüssen, mit der Zugabe von knusprigen Waffelstückchen, die Kontrast und Textur verleihen. Praktisch und vielseitig, ermöglicht sie die Geschmacksveredelung und Marmorierung des Eises mit nur einem Produkt.

Dosierung:

Beim Gefrieren: 110/130 g pro kg

Marmorierung: nach Belieben

Code	Name	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FIV103	Crema Bueno White	5	2



PASTE PLUS PASTE PLUS

Eine praktische und effiziente Lösung für die Herstellung von Eis mit Haselnuss- und Pistaziengeschmack. Eine Linie ausgewogener Pasten, die ausgewählte Zutaten und Aromen kombiniert und ein klares, konstantes und gut definiertes Aromaprofil gewährleistet. Als funktionale Alternative zu reinen Pasten konzipiert, ermöglichen sie die Herstellung von Eis mit vollem und harmonischem Geschmack bei einem optimalen Verhältnis von Qualität, Ergiebigkeit und Wirtschaftlichkeit.

Una soluzione pratica ed efficiente per la realizzazione del gelato ai gusti nocciola e pistacchio. Una linea di paste bilanciate che combina ingredienti selezionati e aromi, garantendo un profilo aromatico riconoscibile, costante e ben definito. Pensate come alternativa funzionale alle paste pure, consentono di ottenere gelati dal gusto pieno e armonioso, con un ottimo equilibrio tra qualità, resa e convenienza.

Code —	Name —		Dosier. (g×kg mix)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FGC108	Haselnuss Plus	♥	60-70	5	2
FGC107	Pistazie Plus	♥	80-100	5	2



CREMA SPECULOOS CREMA SPECULOOS

*Paste und Variiegato
Pasta e Variiegato*

Tanta golosità e praticità in un unico prodotto: la nuova crema per insaporire e variegare i vostri gelati al gusto di Speculoos. Una morbida crema ricca di biscotti croccanti, caratterizzata dalle tipiche note speziate e caramellate che rendono questo gusto inconfondibile.

Viel Genuss und Anwendbarkeit in einem einzigen Produkt: die neue Creme zum Aromatisieren und Marmorierung des Eis mit Speculoos-Geschmack. Eine cremige Zubereitung mit knusprigen Keksstückchen, geprägt von den typischen würzigen und karamellisierten Noten, die diesen Geschmack unverwechselbar machen.

Dosierung:

Beim Gefrieren: 100/150 g pro kg

Marmorierung: nach Belieben

Code	Name		Gew. (kg)	Stück × Kart.
FIV099	Crema Speculoos	♥	5	2

PRODUKTPALETTE

GAMMA PRODOTTI



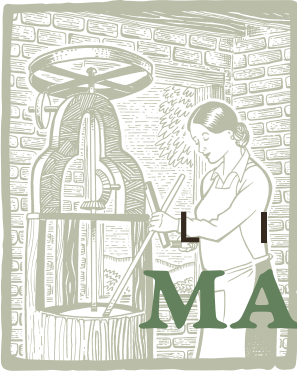
Unsere Produkte sind einfach gut!

Wir können das behaupten, denn wir kennen sie gut:
Wir machen eines nach dem anderen selbst, mit unseren eigenen Händen...

I nostri prodotti sono proprio buoni!

Lo possiamo dire perché li conosciamo bene:
li facciamo noi, uno ad uno, con le nostre mani...





LINEA MADRE

Was wir von unseren Eltern gelernt haben,
was wir unseren Kindern weitergeben möchten,
im Respekt gegenüber Natur und Personen...

Quello che ci hanno insegnato i nostri genitori,
quello che vorremmo dare ai nostri figli,
nel rispetto della natura e delle persone...

Das Produkt der LINEA MADRE ist einfach, gut und gesund: die Philosophie MADRE lässt weder Palmöl noch andere Pflanzenfette zu; ebenso wenig wie Farbstoffe, künstliche Aromastoffe und Emulgatoren.

Il prodotto della LINEA MADRE è semplice, buono e genuino: la filosofia MADRE non ammette olio di palma né altri grassi vegetali; non ammette coloranti, aromi di sintesi ed emulsionanti.

Code	Name	Verarbeitung	Dosier. (g×kg mix)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FGC026	Crema Mascarpone	—	50	3	2
FGC201	Erdnuß	♥	80-100	3	2
FGC047	Gianduia Torino	—	80-100	5	2
FGC051	Haselnuss "Coppa d'Oro" Fein	♥	100	5	2
FGC061	Haselnuss "Coppa d'Oro" Fein	♥	100	10	2
FGC121	Mandel aus Sicilia	♥	80-100	3	2
FGC160	Panna Cotta	—	80	6	2
FGC072	Peanut Butter	♥	100	3	2
FIC133	Pistazie Verde di Bronte D.O.P.	♥	80-100	2,5	2
FGC303	Veravaniglia Madagascar	—	30	3	2
FGC300	Veravaniglia®	—	40-50	6	2

SPEZIALPASTEN FÜR MILCHEIS
PASTE SPECIALI PER GELATI AL LATTE

BASEN
BASI

FGP278	Base Schokolade 150		W	150	2	6
FGP241	Base Latte 100		W	100	2	6
FGP255	Base Latte 50		W	50	2	6
FGP245	Base Yogurt		K	100	2	6
FGP249	Base Life		K	400	2	6
FGP242	Base Frutta 50	♥	K	35	2	6

BINDEM UND INTEGRATOREN
NEUTRI E INTEGRATORI

FGP246	Neutro Latte		W	15-20	1	6
FGP181	Cacao Excellence	♥	W	40-60	1	6
FGP103	Fibra Gel	♥	W/K	10-30	2	6
FGP110	Liquirizia	♥	W	30	1	6

LINEE PRONTO
LINEA PRONTO

FSOF25	Celestina		M	360	1,20	8
FSOF20	Supergelato		M	360	1	6
FSOF31	Pronto Matcha Latte		M	360	1,20	8

DECOR GEL
DECOR GEL

FIV033	Erdbeere	♥	—	—	3	2
FIV050	Ingwer	♥	—	—	3	2
FGV017	Karamellisierte Feige	♥	—	—	3	2
FIV051	Mandarine und Kurkuma	♥	—	—	3	2
FGV028	Preiselbeere	♥	—	—	3	2
FGV041	Sizilianische Orangen	♥	—	—	3	2
FGV014	Tiramisù		—	—	3	2
FIV151	Morella Erdbeere Crunch		—	—	3	2

FRUCHT GEL
FRUCT GEL

FGF028	Banane	♥	—	60-80	3	2
FGF062	Grüne Minze	♥	—	60	3	2
FGF057	Kokosnuss		—	70	6	2

SONSTIGES
PRODOTTI VARI

FIV154	Aromatisierte Haselnusskrokant		—	—	3,5	2
--------	--------------------------------	--	---	---	-----	---





SPEZIALPASTEN FÜR MILCHEIS

PASTE SPECIALI PER GELATI AL LATTE

All'interno di questa selezione sono racchiusi i nostri gusti esclusivi che da sempre ci identificano, ed i grandi classici del gelato artigianale di tradizione Italiana amati in tutto il mondo.

Diese erlesene Auswahl umfasst unsere exklusiven Geschmacksrichtungen, die uns seit jeher auszeichnen, und große Konditoreieisklassiker der italienischen Tradition, die weltweit bekannt und beliebt sind.

Code	Name		Dosier. (g×kg mix)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FGC006	Amaretto		60-80	3	2
FGC307	Arabica Kaffee		40-50	3	2
FGC012	Bianca Neve®		40-50	6	2
FGC046	Bittergianduaia		60-80	5	2
FIC161	Blue Angels	♥	60	3	2
FIC162	Blue Angels Neu	♥	35	3	2
FIC016	Bubble	♥	60	3	2
FGC025	Cocco Ciok		60-80	5	2
FGC310	Country		90-100	4	2
FIC216	Crema Catalana		40-50	3	2
FGC026	Crema Mascarpone <small>Linea Madre</small>		50	3	2
FGC290	Crema Pasticcera		40-50	3	2
FGC035	Crock®		60-80	5	2
FGC201	Erdnuß <small>Linea Madre</small>	♥	80-100	3	2
FGC022	Espresso	♥	80-100	3	2
FGC245	Frolli		50	6	2
FGC308	Gebrannte Mandeln		80-100	5	2
FGC045	Gianduaia		80-100	5	2
FGC047	Gianduaia Torino <small>Linea Madre</small>		80-100	5	2
FGC051	Haselnuss "Coppa d'Oro" Fein <small>Linea Madre</small>	♥	100	5	2
FGC061	Haselnuss "Coppa d'Oro" Fein <small>Linea Madre</small>	♥	100	10	2
FGCOM10	Haselnuss Italia	♥	100	10	2
FGCOM5	Haselnuss Italia	♥	100	5	2
FGC108	Haselnuss Plus	♥	60-70	5	2
FGC306	Italienisches Baiser		60-80	3	2
FGC015	Kakao Creme		60-80	5	2
FGC020	Kakao Creme		60-80	10	2
FGC018	Kakao Creme Noir		100-120	5	2

- Neuheit — Prodotto Novità
- ♥ Vegan — Vegano
- ★ Neus Rezept — Nuova Ricetta

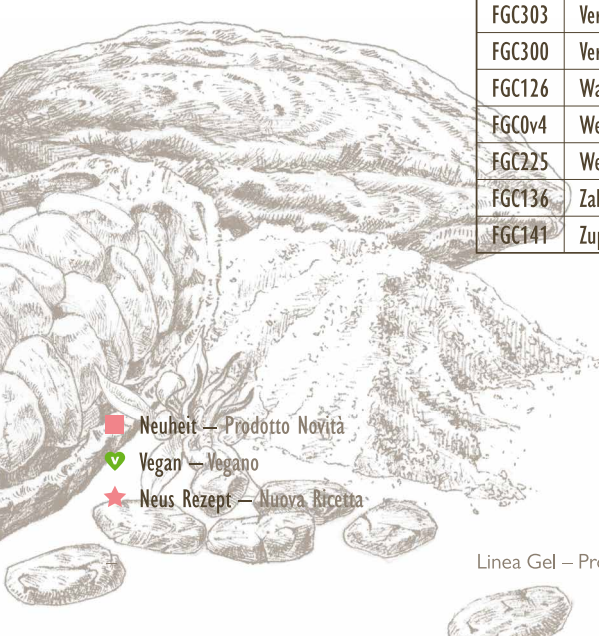




SPEZIALPASTEN FÜR MILCHEIS

PASTE SPECIALI PER GELATI AL LATTE

FGC070	Karamell		40-50	6	2
FGC270	Malaga Jumbo	♥	80	6	2
FGC081	Malaga Sirup	♥	60-80	6	2
FGC121	Mandel aus Sicilia <small>Linea Madre</small>	♥	80-100	3	2
FGC174	Marron Glacè	♥	60-80	3	2
FGC190	Nigritella®		60-80	6	2
FGC160	Panna Cotta <small>Linea Madre</small>		80	6	2
FGC072	Peanut Butter <small>Linea Madre</small>	♥	100	3	2
FGC096	Pistazie	♥	80-100	3	2
FIC138	Pistazie Mediterraneo	♥	80-100	2,5	2
FGC107	Pistazie Plus	♥	80-100	5	2
FIC131	Pistazie Sicilia	♥	60-80	2,5	2
FIC133	Pistazie Verde di Bronte D.O.P. <small>Linea Madre</small>	♥	80-100	2,5	2
FGC021	Rhumba®		60-80	5	2
FGC027	Salziger Karamell		40-50	3	2
FGC110	Tiramisù		80-100	5	2
FGC292	Vaniglia della Tradizione	♥	25-30	3	2
FGC010	Vanille 1984	♥	20-25	3	2
FGC206	Vanille Ambra	♥	25-30	3	2
FGC235	Vanille Gold	♥	30	6	2
FGC280	Vanille Optima	♥	20-25	6	2
FGC303	Veravaniglia Madagascar <small>Linea Madre</small>		30	3	2
FGC300	Veravaniglia® <small>Linea Madre</small>		40-50	6	2
FGC126	Walnuss Sorrento		60-80	5	2
FGC0v4	Weisse Vanille (Oreo)		40-60	3	2
FGC225	Weisse Schokolade	★	80-100	5	2
FGC136	Zabajone	★	80-100	3	2
FGC141	Zuppa Inglese	♥	40-50	3	2

- 
- Neuheit — Prodotto Novità
 - ♥ Vegan — Vegano
 - ★ Neus Rezept — Nuova Ricetta



Unsere Basen sind eigens ausgelegt, um dem handwerklich arbeitenden Eishersteller dabei zu helfen, gut ausgewogene Mischungen zu erzielen, die dem Eis optimale Cremigkeit und Spachtelbarkeit zu verleihen.

Le nostre basi sono studiate per aiutare il gelatiere artigiano ad ottenere delle miscele ben bilanciate che conferiscano al gelato un'ottimale cremosità e spatolabilità.

Code	Name	Verarbeitung	Dosier. (g × lt)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FGP278	Base Schokolade 150 <small>Linea Madre</small>	W	150	2	6
FGP228	Base Evo 100	W/K	100	2	6
FGP264	Base Evo 100 F	W/K	100	2	6
FGP247	Base Evo 100 Panna	W/K	100	2	6
FGP272	Base Evo 100 Plus	W/K	100	2	6
FGP227	Base Evo 50	W/K	50	2	6
FGP279	Base Evo 300	W/K	300	20	1
FGP252	Base Latte 100 C/F <small>Linea Madre</small>	W/K	100	2	6
FGP241	Base Latte 100 <small>Linea Madre</small>	W	100	2	6
FGP255	Base Latte 50 <small>Linea Madre</small>	W	50	2	6
FGP245	Base Yogurt <small>Linea Madre</small>	K	100	2	6
FGP200	Basemount 100 [®]	W/K	100	2	6
FGP217	Basemount 100 [®] Plus	W/K	100	2	6
FGP203	Basemount 200 [®]	W/K	200	2	6
FGP214	Basemount 250 [®]	W/K	250	20	1
FGP209	Basemount 320 [®]	W/K	320	20	1
FGP205	Basemount 50 [®]	W/K	50	2	6
FGP204	Basemount 550 [®]	W/K	550	2	6
FGP211	Basemount 550 [®]	W/K	550	20	1
FGP130	Blitz [®]	K	50	2	6
FGP031	Fiocco	K	50	2	6
FGP035	Fiocco	K	50	20	1
FGP033	Fiocco di Panna 50	K	50	1,5	8
FGP115	Nuvola 100 [®]	W	100	2	6
FGP120	Nuvola 50 [®]	W	50	2	6
FGP125	Vanilla Più 50 [®]	W/K	50	2	6

K Kalt — Freddo

W Warm — Caldo

■ Neuheit — Prodotto Novità

♥ Vegan — Vegano

★ Neus Rezept — Nuova Ricetta



FRUCHTBASEN, BINDEMittel UND INTEGRATOREN

BASI FRUTTA, NEUTRI E INTEGRATORI

Code	Name	Verar- beitung	Dosier. (g × lt)	Gew. (kg)	Stück × Kart.	
FGP249	Base Life <small>Linea Madre</small>	K	400	2	6	
FGP250	Base Etica	♥	K	500	1,25	8
FGP242	Base Frutta 50 <small>Linea Madre</small>	♥	K	35	2	6
FGP138	Base Frutta 50 Plus	♥	K	50	2	6
FGP254	Base Frutta Life	♥	K	350	1,05	8
FGP253	Base Fruttavera	♥	K	50	2	6
FGP135	Frutta Più®	♥	K	50	2	6
FGP175	Fruttina	♥	K	50	2	6
FGP049	Lemon Più	♥	K	50	2	6

Prodotti complementari per arricchire il gusto e migliorarne la struttura del gelato.

Ergänzende Produkte, um den Geschmack zu bereichern und die Struktur der Eiscreme zu verbessern.

Code	Name	Verar- beitung	Dosier. (g × lt)	Gew. (kg)	Stück × Kart.	
FGP090	Crema Gel 5	♥	W	3-5	2	6
FGP095	Frutto Gel 5	♥	W/K	3-5	2	6
FGP096	Neutro 5	♥	W/K	5	2	6
FGP246	Neutro Latte <small>Linea Madre</small>	W	15-20	1	6	
FGP091	Cremiger Joghurt	K	30	1,5	4	
FGP181	Cacao Excellence <small>Linea Madre</small>	♥	W	40-60	1	6
FGP089	Cheesecake	W	40-50	1	6	
FGP103	Fibra Gel <small>Linea Madre</small>	♥	W/K	10-30	2	6
FGP110	Liquirizia <small>Linea Madre</small>	♥	W	30	1	6
FGP102	Panna Più		30	1,5	4	
FGP101	Protein Gel	W/K	15-20	2	6	
FGCOM2	Soffi Gel®	♥		3-6	5	2
FGP088	Yogo Più	K	30-50	1,5	4	
FGP087	Yogogel	K	30-50	2	6	

- K Kalt – Freddo
- W Warm – Caldo
- Neuheit – Prodotto Novità
- ♥ Vegan – Vegano
- ★ Neus Rezept – Nuova Ricetta



Zweckmäßigkeit im Dienste der Güte. Ausgewogene und gebrauchsfertige Zutaten für Frucht- und Schokoladeeis.

La praticità al servizio della bontà. Ingredienti bilanciati e pronti all'uso per gelati alla frutta ed al cioccolato.

Code	Name	Verarbeitung	Dosier. (g × lt)	Gew. (kg)	Stück × Kart.	
FSOF25	Celestina <small>Linea Madre</small>	M	360	1,20	8	
FSOF26	Gold Karamell	M	360	1,20	8	
FSOF18	Griechischer Joghurt	M	400	1,25	8	
FSOF20	Supergelato <small>Linea Madre</small>	M	360	1	6	
FSOF31	Pronto Matcha Latte <small>Linea Madre</small>	M	360	1,20	8	
FSEF02	Pronto Semifreddo	M	500	1,50	8	
FSOF28	Schokolade Noir	♥	W	650	1,625	6
FSOF170	Schokolade Noir Ecuador	♥	W	700	1,75	6
FSOF22	Blutorange	♥	W	500	1,25	8
FSOF12	Grüner Apfel	♥	W	500	1,25	8
FSOF08	Limoncello	♥	W	500	1,25	8
FSOF19	Mango	♥	W	500	1,25	8
FSOF21	Melone	♥	W	500	1,25	8
FSOF23	Waldbeeren	♥	W	500	1,25	8
FSOF07	Wassermelone	♥	W	500	1,25	8
FSOF05	Zitrone	♥	W	500	1,25	8
FSOF27	Zitrone Mediterraneo	♥	W	500	1,25	8

- M Milch — Latte
- W Wasser — Acqua
- ★ Neuheit — Prodotto Novità
- ♥ Vegan — Vegano
- ★ Neus Rezept — Nuova Ricetta



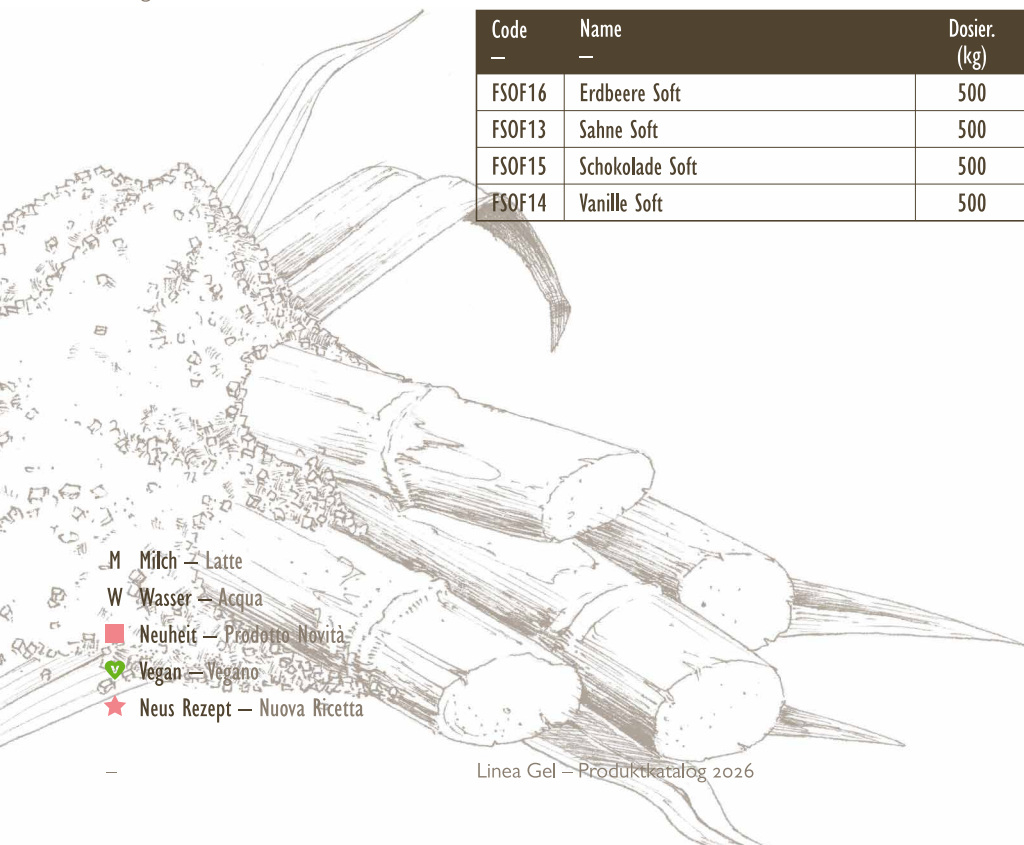
LINIE SOFT LINEA SOFT



Per preparare un gelato soft ma con tutto il gusto e la cremosità del gelato tradizionale.

Für die Zubereitung des Softeises, aber mit dem Geschmack und der Sämigkeit der traditionellen Eiscreme.

Code	Name	Dosier. (kg)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FSOF16	Erdbeere Soft	500	2	6
FSOF13	Sahne Soft	500	2	6
FSOF15	Schokolade Soft	500	2	6
FSOF14	Vanille Soft	500	2	6



- M Milch — Latte
- W Wasser — Acqua
- Neuheit — Prodotto Novità
- ♥ Vegan — Vegano
- ★ Neus Rezept — Nuova Ricetta

DECOR GEL

DECOR GEL

Marmorierungen – Variiegati

Marmorieren ist mit mehr Schichten Geschmack und Güte gleichzusetzen. Für unsere Marmorierungen verwenden wir nur ausgesuchte Früchte, allerbeste Schokoladesorten, leckere Getreidearten, um immer wieder neue Geschmacksrichtungen und Kombinationen zu schaffen.

Variegare il gelato significa aggiungere strati di golosità alla bontà. Nei nostri variegati usiamo solo frutta selezionata, i migliori cioccolati, i cereali più sfiziosi, per creare nuovi e gustosi abbinamenti.

Code	Name	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FGV009	Amarena	3	2
FGV010	Amarena	6	2
FIV009	Amarena	3	2
FIV010	Amarena	6	2
FIT141	Amarena Flasche	1	6
FGV043	Amarena Rubino	3	2
FGV016	Aprikose	3	2
FIT142	Erdbeere Flasche	1	6
FIV033	Erdbeere <small>Linea Madre</small>	3	2
FIV031	Gran Bosco	3	2
FIV060	Gran Mango	3	2
FIT144	Granatapfel Flasche	1	6
FIV034	Grüner Apfel	3	2
FIV036	Himbeere	3	2
FIT147	Holunder Flasche	1	6
FIV050	Ingwer <small>Linea Madre</small>	3	2
FGV017	Karamellierte Feige <small>Linea Madre</small>	3	2
FIV051	Mandarine und Kurkuma <small>Linea Madre</small>	3	2
FIT143	Maracuja Flasche	1	6
FIV004	Passion Fruit	3	2
FIV038	Pesca Arancio	3	2
FGV028	Preiselbeere <small>Linea Madre</small>	3	2
FGV041	Sizilianische Orangen <small>Linea Madre</small>	3	2
FIV069	Crema Bueno	5	2
FIV103	Crema Bueno White	5	2
FIV068	Crema Raphael	5	2
FIV099	Crema Speculoos	5	2

■ Neuheit – Prodotto Novità

♥ Vegan – Vegano

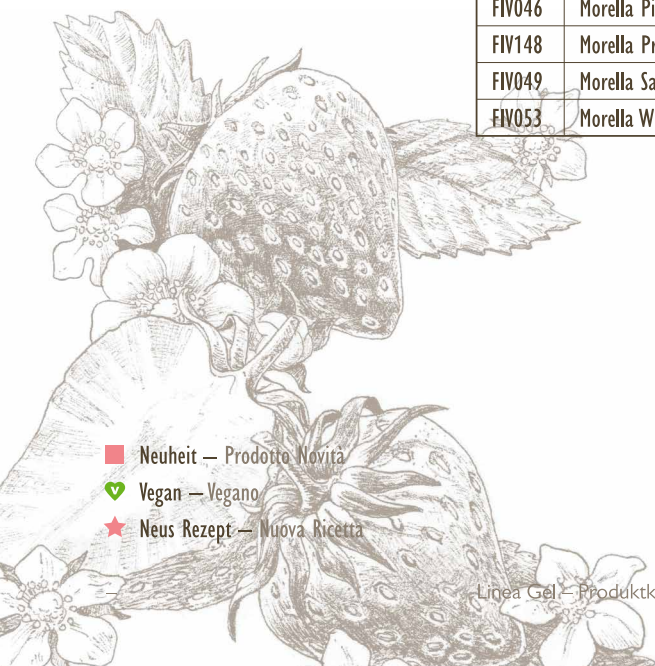
★ Neus Rezept – Nuova Ricetta

DECOR GEL

DECOR GEL

Marmorierungen – Varietati

FIW136	Gran Frolli (Cookies)		3	2
FIW135	Gran Frolli (Cookies)		6	2
FIW141	Gran Frolli Noir (Oreo)	♥	3	2
FIW137	Mou		3	2
FGV021	Salziger Karamell		3	2
FIW040	Schoko Noir	♥	2,5	2
FIW193	Stracciatella Gold Karamell		1	6
FGCOM1	Stracciatella Pinguino	♥	5	2
FGCOM8	Stracciatella Premium	♥	5	2
FGV014	Tiramisù <small>Linea Madre</small>		3	2
FGV019	Wafer		3	2
FGCOM7	Morella		3	2
FIW145	Morella Coffee Crunch		3	2
FIW153	Morella Dubai Pistachio		3	2
FIW151	Morella Erdbeere Crunch <small>Linea Madre</small>		3	2
FIW152	Morella Karamell Crunch		3	2
FIW144	Morella Lemon Pie		3	2
FIW067	Morella Milk		3	2
FIW052	Morella Noir	♥	3	2
FIW055	Morella Pistazien		3	2
FIW046	Morella Pistazie Crunch		3	2
FIW148	Morella Praline		3	2
FIW049	Morella Salty Peanut		3	2
FIW053	Morella White		3	2



- Neuheit – Prodotto Novità
- ♥ Vegan – Vegano
- ★ Neues Rezept – Nuova Ricetta





FRUCHT GEL

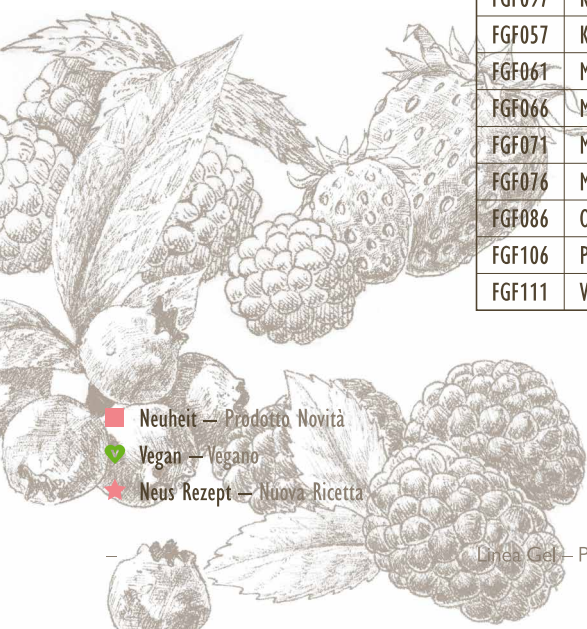
FRUCT GEL

Pasten für Fruchteis – Paste per gelati alla frutta

Contengono un'alta percentuale di succo e polpa di frutta scelta. Sono ideali in aggiunta alla frutta fresca, consentono di preparare ottimi gelati e sorbetti freschi e dissetanti.

Sie enthalten einen hohen Prozentsatz an ausgesuchtem Fruchtsaft und Fruchtfleisch sind zusätzlich zu frischen Früchten ideal für die Zubereitung von ausgezeichneten Eiscremes und frischen, durststillenden Sorbets.

Code	Name		Dosier. (g×kg mix)	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FGF011	Ananas	♥	60-80	3	2
FGF021	Aprikose	♥	60-80	3	2
FGF026	Banane	♥	60-80	3	2
FGF028	Banane <small>Linea Madre</small>	♥	60-80	3	2
FGF031	Erdbeere	♥	60-80	3	2
FGF037	Granatapfel	♥	60-80	3	2
FIF092	Grüne Minze	♥	50	3	2
FGF062	Grüne Minze <small>Linea Madre</small>	♥	60	3	2
FGF017	Grüner Apfel	♥	60-80	3	2
FIF081	Grüner Apfel	♥	60-80	3	2
FGF036	Heidelbeere	♥	60-80	3	2
FGF041	Himbeere	♥	60-80	3	2
FGF113	Holunder	♥	80-100	3	2
FGF046	Kirsche	♥	60-80	3	2
FGF051	Kiwi	♥	60-80	3	2
FGF097	Kokosnuss	♥	60-80	3	2
FGF057	Kokosnuss <small>Linea Madre</small>		70	6	2
FGF061	Mandarine	♥	60-80	3	2
FGF066	Mango	♥	60-80	3	2
FGF071	Maracuja	♥	60-80	6	2
FGF076	Melone	♥	80-100	3	2
FGF086	Orange	♥	60-80	3	2
FGF106	Pfirsich	♥	60-80	3	2
FGF111	Waldbeeren	♥	60-80	3	2



- Neuheit – Prodotto Novità
- ♥ Vegan – Vegano
- ★ Neues Rezept – Nuova Ricetta



Linea Gel

Dal 1976

CIOCCOLATO

— Top Gel —



GLUTEN FREE

PALM OIL FREE



Preparato speciale per variegare e decorare gelati, dolci e desserts al gusto di cioccolato
Süße Sauce um Speiseeis, Süßwaren und Desserts zu verzieren und dekorieren mit Schokolade Geschmack
Special sauce for ice-cream, cakes and desserts variegation and decoration with chocolate taste



TOP GEL

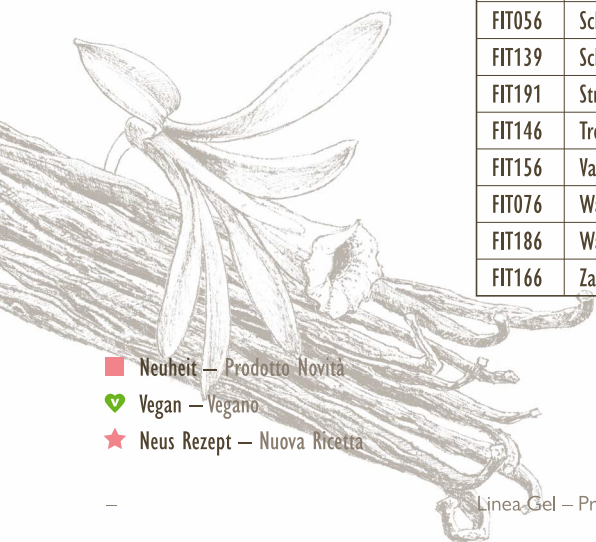
TOP GEL

Topping – Topping

Ottime salse ad alto contenuto di frutta e dal sapore intenso; pratici per decorare gelati e dessert. La struttura particolarmente cremosa mantiene il Topping aderente al gelato.

Ausgezeichnete Saucen mit viel Frucht und intensivem Geschmack. Ausgesprochen praktisch zum Dekorieren von Eiscremes und Desserts. Die sehr cremige Struktur trägt dazu bei, dass das Topping an der Eiscreme anhaftet.

Code	Name		Gew. (kg)	Stück × Kart.
FIT003	Amarena	♥	1,2	6
FIT006	Amaretto	♥	1,2	6
FIT026	Banane	♥	1,2	6
FIT066	Erdbeere	♥	1,2	6
FIT136	Haselnuss	♥	1,2	6
FIT138	Haselnuss Torino		1	6
FIT116	Heidelbeere	♥	1,2	6
FIT096	Himbeere	♥	1,2	6
FIT036	Kaffee	♥	1,2	6
FIT046	Karamell	♥	1,2	6
FIT086	Kiwi	♥	1,2	6
FIT099	Mango	♥	1,2	6
FIT176	Melone	♥	1,2	6
FIT126	Minze	♥	1,2	6
FIT097	Morella		1	6
FIT098	Mou		1,2	6
FIT137	Pistazie		1	6
FIT056	Schokolade	♥	1,2	6
FIT139	Schokolade Premium		1	6
FIT191	Stracciatella	♥	1	6
FIT146	Tropical	♥	1,2	6
FIT156	Vanille		1,2	6
FIT076	Waldbeeren	♥	1,2	6
FIT186	Walnuss	♥	1,2	6
FIT166	Zabaione		1,2	6



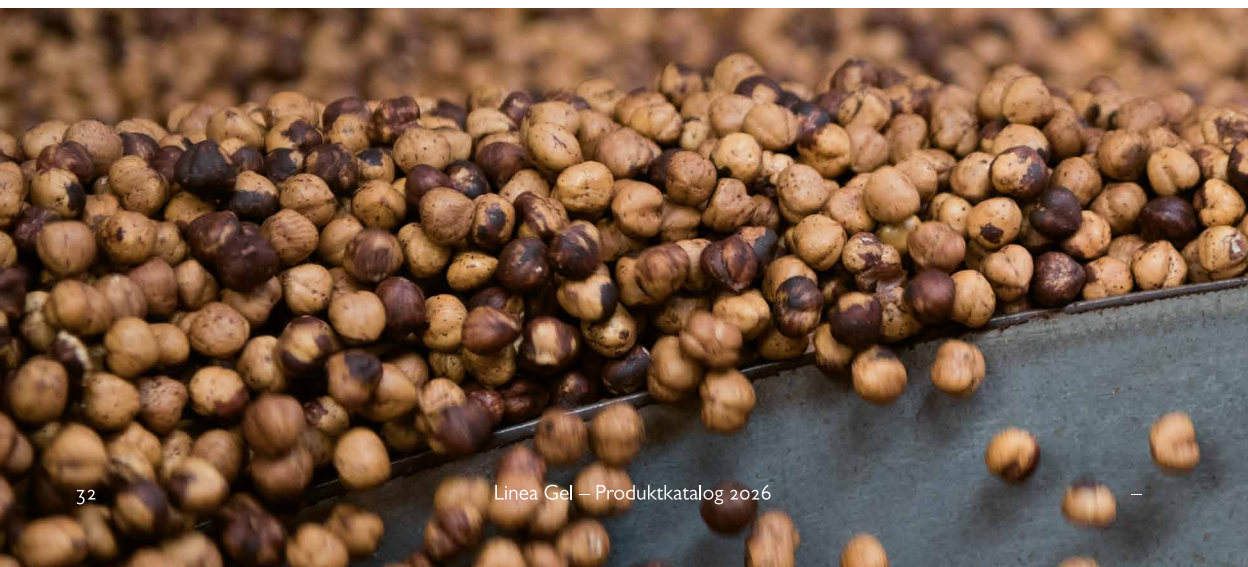
- Neuheit – Prodotto Novità
- ♥ Vegan – Vegano
- ★ Neus Rezept – Nuova Ricetta



In einer einzigen Packung alles Notwendige für die Zubereitung und die Präsentation in der Vitrine von Eiscremes in originellen und innovativen Geschmacksrichtungen.

In un'unica pratica confezione tutto il necessario per preparare e presentare in vetrina gelati dai gusti originali e innovativi.

Code	Name	Stück × Karton
FGV055	Celestina Promo 6 Beutel FSOF25 Celestina à 1,2 kg +1 Thekenschilder +1 Sortenschilder	6 × 1,2 kg
FGV069	Dubai Pistazie 2 Dosen FIV153 Morella Dubai Pistazien à 3 kg +2 Säcke FGP181 Cacao Excellence à 1 kg	2 × 3 kg – 2 × 1 kg
FGV038	Peanut Butter 1 Dose FGC072 Peanut Butter <small>Linea Madre</small> Paste à 3 kg +1 Dose FIV049 Morella Salty Peanut Decor Gel à 3 kg	2 × 3 kg



SONSTIGES PRODOTTI VARI

Tante idee per rendere ancora più "prezioso" il gelato. Amarene e granelle per decorare, coperture per praline e gelati su stecco.

Viele Ideen, um die Eiscreme noch "kostbarer" zu gestalten. Amarenakirschen und Streusel zum Dekorieren, Kuvertüre für Pralinen und Stieleis.

Code	Name	Gew. (kg)	Stück × Kart.
FIW003	Amarena - Kirschen Sirup	7	2
FCCOM2	Amarenavoglio 22/24	2,75	4
FIW154	Aromatisierte Haselnusskrokant <small>Linea Madre</small>	3,5	2
FIW027	Cheesecake Garnierung	1	6
FIW062	Ganze Haselnüsse	3	4
FIW020	Geröstete Haselnuss - Stücke	3	4
FIW090	Sultana®	5	2



Für weitere Infos – Per maggiori info
lineagel.it



Linea Gel Italiana S.r.l.
Via Castagnole, 14 - 31050, Ponzano V.to (TV) - Italia

Telefono +39 0422 440716 Web lineagel.it
E-mail info@lineagel.it Social facebook.com/lineagelitaliana

