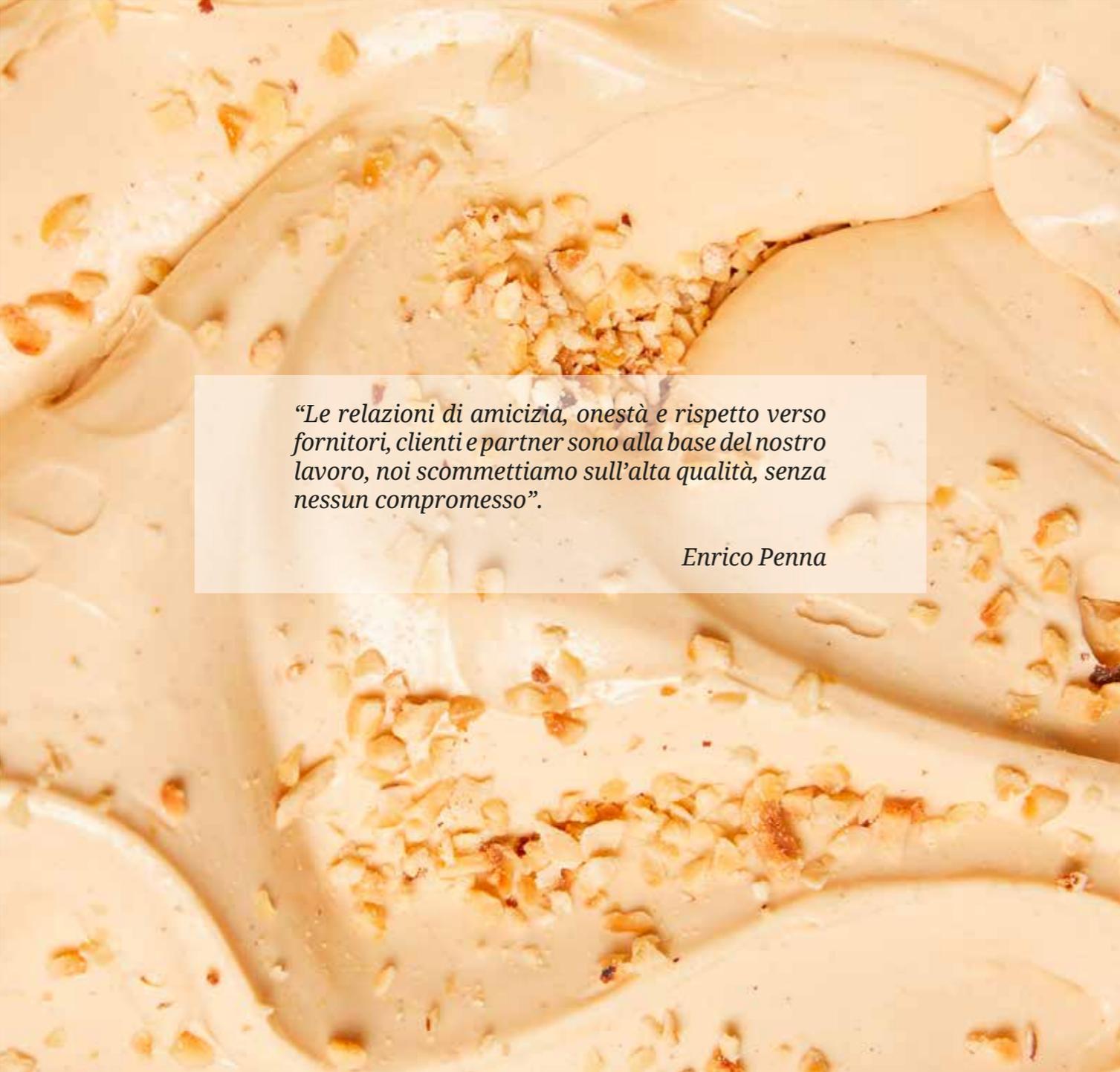




GELATERIA
ENRICO
i buoni gelati di Pizzo



“Le relazioni di amicizia, onestà e rispetto verso fornitori, clienti e partner sono alla base del nostro lavoro, noi scommettiamo sull’alta qualità, senza nessun compromesso”.

Enrico Penna



ARTIGIANI DEL GELATO DAL 1979

La Gelateria Enrico nasce a Pizzo Calabro dalla passione del maestro gelatiere **Enrico Penna** per il gelato.

È il 1979 quando Enrico, dopo aver maturato numerose esperienze, come collaboratore per importanti bar gelateria del territorio nazionale, decide di scrivere la sua personale storia creando, insieme alla moglie Concetta Esposito, una gelateria che portasse il suo nome. Sicuro di voler offrire ai suoi clienti non soltanto specialità gastronomiche, ma una vera esperienza gustativa in un luogo confortevole e accogliente, Enrico sceglie per la sua gelateria la **Marinella di Pizzo**, una zona lontana dal centro storico, quartiere periferico per i più, un azzardo per molti, il luogo perfetto dove dare sfogo alla creatività per un temerario come lui.

Inizia, così, una storia fatta di passione e dedizione, una **storia di famiglia**, che ha portato la Gelateria Enrico, in pochi anni, a diventare punto di riferimento, non solo per i calabresi, ma anche per molti turisti in cerca di prodotti tipici d’eccellenza.

Dapprima la produzione riguarda soltanto i gelati e i dessert per la propria attività

(con una proposta di oltre 40 gusti), ma ben presto l’offerta viene estesa ai ristoratori, che entusiasti dei prodotti, iniziano ad acquistare le specialità di gelato artigianale in sostituzione di quello industriale.

L’anima di Gelateria Enrico è il famoso **Tartufo di Pizzo®**. Non un semplice gelato, ma un “duro ma tenero” di forma sferica, imperfetta, servito al piatto. Gelato per metà nocciola e per metà cioccolato con all’interno un cuore tenero di fondente, il tutto ricoperto da cacao in polvere, che gli conferisce, appunto, l’aspetto di un tartufo nero. Un prodotto che Enrico, nel corso degli anni, ha reinventato con nuove combinazioni gustative per offrire una vasta scelta di **duri ma teneri**, tutti accomunati dall’unicità della sua **originale ricetta** che permette ai gusti di abbracciarsi senza fondersi, mantenendo distinto il proprio sapore.

Oggi la gelateria - guidata dai **figli, Maria Francesca, Rossana e Domenico F.** - è un’azienda riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo, la prima in Italia a distribuire il famoso Tartufo di Pizzo® nel canale HO.RE.CA., con una distribuzione organizzata su scala nazionale e internazionale.



QUALITÀ, CREATIVITÀ E RICERCA:

GLI INGREDIENTI DI UN LUNGO SUCCESSO

La selezione delle **migliori materie prime** è la regola fondamentale della Gelateria Enrico. Si scelgono attentamente i singoli ingredienti, per offrire ogni giorno prodotti buoni, non solo nel gusto, ma anche sotto il **profilo nutrizionale**. La vocazione per la qualità passa anche attraverso la selezione degli agricoltori e dei partner - spesso del territorio calabro - fidati e appassionati da cui Gelateria Enrico acquista il **latte fresco intero**, la **panna fresca**, **uova fresche** di galline allevate a terra, zucchero e frutta. La ricerca dell'eccellenza non si ferma mai: **si lavora costantemente sulle**

ricette, ampliando l'offerta dei prodotti senza glutine e creando una selezione di gusti gelato a base di **latte di riso o soia (ad oggi sono oltre il 75% i prodotti Gelateria Enrico adatti a soggetti celiaci)**. Ma il vero segreto della bontà di tutte le specialità artigianali prodotte in azienda è la passione, che spinge a creare ricette armoniose, equilibrate e gustose, senza perdere di vista la tradizione. **Acquistando un prodotto a marchio Gelateria Enrico si sceglie una storia di famiglia, una storia genuina di qualità, gusto e natura.**

“Nonostante l'enorme successo raggiunto e un potenziale di produzione di 4.000 pezzi giornalieri, produciamo i gelati ancora artigianalmente. Ogni singola specialità è plasmata manualmente con lo stesso amore di sempre, perché gli ingredienti del successo non si cambiano mai.”

Domenico F. Penna

RICONOSCIMENTI

Tra i riconoscimenti ricevuti dalla Gelateria Enrico:

Vincitore del Premio Nazionale “Qualità e Tradizione: ottenuto per il Tartufo di Pizzo”;
Vincitore del Premio Nazionale “Qualità e Tradizione: ottenuto per la Nocciola Imbottita”;
Finalista al Campionato Italiano di Gelateria; Classificato 3° Nazionale.
Attestato di riconoscimento da parte dell'Associazione Cuochi Calabresi.





LE LINEE PRODUTTIVE

LINEA CLASSICA

Prodotti disponibili: Tartufo di Pizzo® 130 gr e 160 gr; Tartufo bianco di Pizzo 130 gr e 160 gr; Tartufo fichi e noci; Tartufo limone e limoncello; Tartufo alla Liquirizia 130 gr e 160 gr.
Il prodotto della Linea Classica deve essere spolverato di cacao nel caso del Tartufo di Pizzo.

LINEA CATERING

Prodotti disponibili: Tartufo bianco di Pizzo; Tartufo fichi e noci; Tartufo limone e limoncello; Tartufo al cocco; Tartufo alla Liquirizia; Tartufo al Pistacchio; Gianduia imbottita*; Cassata gelato; Fragola Imbottita*; Cioccolato imbottita*.
Il prodotto è già pronto per il consumo e non ha bisogno di ulteriori manipolazioni.
Monoporzioni (single portion).

LINEA RETAIL MARCHIO "RE GELATO"

Prodotti disponibili: Tartufo di Pizzo®, Tartufo Bianco di Pizzo, Nocciola imbottita*
Questa linea si rivolge ai supermarket, GDO (grande distribuzione organizzata), DO (distribuzione organizzata). Ogni cartone contiene 10 astucci e ogni astuccio contiene 2 pezzi.

LINEA RICORRENZE

Prodotti disponibili: Tartufone gelato; Torta ricorrenze; Pangelato Enrico.

LINEA VETRO

Prodotti disponibili: Coppa Golosa; Coppa Luisa; Coppa Tartufone; Coppa Margherita; Semifreddo al Caffè; Semifreddo alla Nocciola; Semifreddo al Tiramisù.

LINEA CERIMONIA/BANCHETTI

Prodotti disponibili: Tartufo di Pizzo Scomposto; Tartufo Bianco Scomposto; Nocciola Imbottita Scomposta; Cioccolato Imbottito Scomposto; Cassata Gelato Scomposta; Pistacchio Imbottito Scomposto.

LINEA MIGNON

Prodotti disponibili: Mignon Tartufo di Pizzo; Mignon Tartufo Bianco; Mignon Nocciola Imbottita; Mignon Cioccolato Imbottito; Mignon Gianduia Imbottita; Mignon Cassata Gelato; Mignon Pistacchio Imbottito.

LINEA CONETTI

Prodotti disponibili: Conetti cioccolato; Conetti fragola; Conetti limone; Conetti nocciola; Conetti pistacchio.

LINEA VASCHETTE GELATO

40 diversi gusti disponibili (creme - frutta - sfiziosi).



TARTUFO DI PIZZO®



CLASSICO E TRADIZIONALE GELATO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO,
CON UN CUORE DI CIOCCOLATO FUSO FONDENTE, RICOPERTO DA
CACAO IN POLVERE.



LA GELATERIA ENRICO È LA PRIMA GELATERIA AL MONDO AD AVERE
L'UNICO TARTUFO DI PIZZO A MARCHIO REGISTRATO.



	CODART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA CATERING	TPC	TARTUFO DI PIZZO	130	CT	20	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TP130	TARTUFO DI PIZZO	130	PZ	30	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TP25	TARTUFO DI PIZZO 160GR	150	CT	25	120	10 CT X 12 STRATI
LINEA RETAIL "RE GELATO"	RGTP10	TARTUFO DI PIZZO 10 X 2 PZ	220	PZ	10	132	11 CT X 12 STRATI



TARTUFO BIANCO DI PIZZO



DELICATA VARIANTE DEL TARTUFO DI PIZZO CON GELATO AL FIORDILATTE E CAFFÈ, CON CUORE DI CAFFÈ ESPRESSO, RICOPERTO DA UNA CROCCANTE GRANELLA DI AMARETTO.

	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA CATERING	TBG	TARTUFO BIANCO GRANELLA	120	CT	20	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TB130	TARTUFO BIANCO DI PIZZO	130	CT	30	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TB25	TARTUFO BIANCO 160 GR	150	CT	25	120	10 CT X 12 STRATI
LINEA RETAIL "RE GELATO"	RGTB10	TARTUFO BIANCO DI PIZZO 10 X 2 PZ	220	PZ	10	132	11 CT X 12 STRATI



TARTUFO FICHI E NOCI



GELATO ALLE NOCI VARIEGATO AI FICHI DI CALABRIA, CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO, RICOPERTO DA CACAO IN POLVERE.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA CATERING	TFN	TARTUFO FICHI E NOCI	130	CT	20	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TFN	TARTUFO FICHI E NOCI	150	CT	25	120	10 CT X 12 STRATI



TARTUFO LIMONE E LIMONCELLO



SORBETTO AL LIMONCELLO E LIMONE, CON CUORE DI LIMONCELLO
AVVOLTO IN SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA CATERING	TL130	TARTUFO LIMONE E LIMONCELLO	130	CT	30	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TL25	TARTUFO LIMONE E LIMONCELLO	150	CT	25	120	10 CT X 12 STRATI



TARTUFO AL COCCO



GELATO AL COCCO, CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO,
RICOPERTO DI COCCO RAPÈ.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA CATERING	TCO	TARTUFO AL COCCO	130	CT	20	144	12 CT X 12 STRATI



TARTUFO ALLA LIQUIRIZIA



GELATO ALLA LIQUIRIZIA DI CALABRIA E FIORFILATTE, CON CUORE DI LIQUIRIZIA FLUIDA, RICOPERTO DA SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA CATERING	TLIQ	TARTUFO ALLA LIQUIRIZIA	120	CT	20	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TLI130	TARTUFO ALLA LIQUIRIZIA	130	CT	30	144	12 CT X 12 STRATI
LINEA CLASSICA	TLI25	TARTUFO ALLA LIQUIRIZIA	150	CT	25	120	10 CT X 12 STRATI



TARTUFO AL PISTACCHIO



GELATO AL PISTACCHIO DI SICILIA E TORRONCINO, CON CUORE DI PISTACCHIO FLUIDO, RICOPERTO CON GRANELLA DI MANDORLE.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA CATERING	TPIS	TARTUFO AL PISTACCHIO	120	CT	20	144	12 CT X 12 STRATI



NOCCIOLA IMBOTTITA®



DELIZIOSO GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA, IMBOTTITO CON PANNA
 ALLA NOCCIOLA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE.



	CODART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA CATERING	NIT18	NOCCIOLA IMBOTTITA	120	CT	18	120	10 CT X 12 STRATI
LINEA RETAIL "RE GELATO"	RGNI10	NOCCIOLA IMBOTTITA 10 X 2 PZ	220	PZ	10	132	11 CT X 12 STRATI



GIANDUIA IMBOTTITA®



GELATO AL GUSTO DI GIANDUIA, IMBOTTITO CON PANNA ALLA GIANDUIA E DELIZIOSE GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA CATERING	GIT12	GIANDUIA IMBOTTITA	120	CT	12	140	10 CT X 14 STRATI



CASSATA GELATO



GELATO AL GUSTO DI CREMA AROMATIZZATA AL LIQUORE E PISTACCHIO DI SICILIA, CON UN CUORE DI PANNA E PANDISPAGNA, ARRICCHITO CON CANDITI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO.

	CODART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA CATERING	CAST12	CASSATA GELATO	120	CT	12	140	10 CT X 14 STRATI




FRAGOLA IMBOTTITA®



UN CLASSICO SORPRENDENTE SORBETTO ALLE FRAGOLE, IMBOTTITO
CON PANNA.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA CATERING	FIT12	FRAGOLA IMBOTTITA	120	CT	12	140	10 CTX 14 STRATI



CIOCCOLATA IMBOTTITA®



UNO SQUISITO GELATO AL CIOCCOLATO DARK, IMBOTTITO CON PANNA
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE.



	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA CATERING	CIT12	CIOCCOLATA IMBOTTITA	120	CT	12	140	10 CT X 14 STRATI



TARTUFONE GELATO



ZUCCOTTO GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA E GIANDUIA, CON CIOCCOLATO FONDENTE FUSO, IL TUTTO RICOPERTO DA MORBIDA CREMA E GRANELLA DI AMARETTO.

	CODART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA RICORRENZE	TART	TARTUFONE GELATO	1100	PZ	1	144	12 CT X 12 STRATI



COPPA GOLOSA COPPA LUISA



COPPA GELATO AL GUSTO DI GIANDUIA E CAFFÈ, CON PANNA
E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE.

COPPA GELATO AL GUSTO DI CREMA AL CROCCANTINO, CON PAN DI
SPAGNA, PANNA E GRANELLA DI CROCCANTINO.

	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA VETRO	CGOL	COPPA GOLOSA	110	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI
LINEA VETRO	CLUI	COPPA LUISA	110	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI




COPPA TARTUFONE

COPPA MARGHERITA



COPPA GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA E GIANDUIA, CON CIOCCOLATO FONDENTE FUSO, IL TUTTO RICOPERTO DA MORBIDA CREMA E GRANELLA DI AMARETTO.

COPPA GELATO AL GUSTO DI CIOCCOLATO E CREMA AL CROCCANTINO, CON PAN DI SPAGNA, PANNA E GOCCE DI CIOCCOLATO.

	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA VETRO	CTART	COPPA TARTUFONE	110	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI
LINEA VETRO	CMAR	COPPA MARGHERITA	110	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI



SEMIFREDDO AL CAFFÈ SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ



MORBIDO SEMIFREDDO AL GUSTO DI CAFFÈ CON PAN DI SPAGNA.

MORBIDO SEMIFREDDO AL GUSTO DI NOCCIOLA CON PAN DI SPAGNA.

MORBIDO SEMIFREDDO AL GUSTO DI CAFFÈ E MARSALA CON PAN DI SPAGNA.

	CODART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATI
LINEA VETRO	SBN	SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	90	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI
LINEA VETRO	SBC	SEMIFREDDO AL CAFFÈ	90	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI
LINEA VETRO	SBT	SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ	90	CT	15	171	9 CT X 19 STRATI



TORTA DELLE FESTE



DOLCE AL GUSTO DI GELATO ALLA NOCCIOLA E TORRONCINO, CON CIOCCOLATO FLUIDO FONDENTE, FARCITO CON MORBIDO PANETTONE E PANNA.

	COD.ART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA RICORRENZE	TNE	TORTA DEALLE FESTE	1500	PZ	1	144	12 CT X 12 STRATI



PANGELATO ENRICO



ZUCCOTTO GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO, CON PANNA E CIOCCOLATO FUSO, ABBRACCIATO DA UN MORBIDO PANDORO CON COPERTURA PRALINATA ALLA NOCCIOLA.

	CODART.	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
LINEA RICORRENZE	PANGE	PANGELATO ENRICO	1200	PZ	1	144	12 CT X 12 STRATI



ALTRE LINEE



LINEA CERIMONIA BANCHETTI

	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
BKTPS	TARTUFO DI PIZZO® SCOMPOSTO	100	CT	22	144	12 CT X 12 STRATI
BKTBS	TARTUFO BIANCO SCOMPOSTO	100	CT	22	144	12 CT X 12 STRATI
BKNIS	NOCCIOLA IMBOTTITA® SCOMPOSTA	90	CT	22	144	12 CT X 12 STRATI
BKCIS	CIOCCOLATO IMBOTTITO SCOMPOSTO	90	CT	22	144	12 CT X 12 STRATI
BKCAS	CASSATA GELATO SCOMPOSTA	90	CT	22	144	12 CT X 12 STRATI
BKPIS	PISTACCHIO IMBOTTITO SCOMPOSTO	90	CT	22	144	12 CT X 12 STRATI

LINEA MIGNON

	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
MTPC	MIGNON TARTUFO DI PIZZO®	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI
MTBG	MIGNON TARTUFO BIANCO	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI
MTNI	MIGNON NOCCIOLA IMBOTTITA®	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI
MTCI	MIGNON CIOCCOLATO IMBOTTITO	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI
MGIA	MIGNON GIANDUIA IMBOTTITA	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI
MCAS	MIGNON CASSATA GELATO	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI
MPIS	MIGNON PISTACCHIO IMBOTTITO	50	CT	25	156	6 CT X 26 STRATI



ALTRE LINEE



LINEA CONETTI

	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
CCIO	CONETTI CIOCCOLATO	2500	GR	NP	144	12 CT X 12 STRATI
CFRA	CONETTI FRAGOLA	2500	GR	NP	144	12 CT X 12 STRATI
CLIM	CONETTI LIMONE	2500	GR	NP	144	12 CT X 12 STRATI
CNOC	CONETTI NOCCIOLA	2500	GR	NP	144	12 CT X 12 STRATI
CPIS	CONETTI PISTACCHIO	2500	GR	NP	144	12 CT X 12 STRATI

LINEA VASCHETTE

	DESCRIZIONE	FORMATO GR. CAD	U.M.	PZ X CT	CT X PALLET	COMPOSIZIONE PALLET CT X STRATO
VAS L 4,750	VASCHETTA GELATO VARI GUSTI L 4,750	130	CT	1	144	12 CT X 12 STRATI





**GELATERIA
ENRICO**
i buoni gelati di Pizzo

SEDE AZIENDALE
Gelateria Enrico S.r.l.
Via Nazionale VII trav. snc
89812 Pizzo (VV)
Tel. +39 0963 533244
Fax +39 0963 290016
www.gelateriaenrico.it

I PUNTI VENDITA
PIZZO
Via Prangi, Loc. Marinella
Tel. +39 0963 533244
RENDE
Via Louise Braille, 9
Tel. +39 0984 838395