



Le basi per un gelato eccellente
The bases for an excellent gelato





Le basi per un gelato eccellente

GELEAT è una azienda siciliana che mette a frutto le competenze pluriennali nel mondo del gelato offrendo una ricetta innovativa per la realizzazione del gelato artigianale di alta qualità.

Le miscele liquide già pronte GELEAT sono create a partire esclusivamente dalle migliori materie prime, accuratamente selezionate e di origine italiana.

GELEAT è il riferimento di eccellenza del mercato del gelato artigianale italiano pronto da mantecare. Grazie **all'innovativo modello di business** permette ai propri clienti un **reale risparmio** - oltre a qualità e innovazione - **la preparazione semplice e veloce, l'ottimizzazione della logistica e la razionalizzazione del magazzino.**

The bases for an excellent gelato

GELEAT is a Sicilian company that makes use of its many years of expertise in the world of gelato by offering an innovative recipe for the creation of high quality artisanal gelato. Its ready-made liquid blends are created exclusively from excellent selected raw materials of Italian origin.

*GELEAT is the reference of excellence in the Italian artisan gelato market ready to whip. Thanks to the innovative **business model**, it allows its customers **real savings** - in addition to quality and innovation - and the **optimization of logistics, the rationalization of the warehouse and the simplification of production.***



GELEAT propone tanti gusti esclusivi frutto di ricerca e abbinamento di ingredienti naturali e di grande qualità. Inoltre dà l'opportunità di **personalizzare qualsiasi gusto** come risposta ad ogni esigenza. Una vasta selezione di paste gelato da aggiungere alle basi magre è disponibile per personalizzare la tua vetrina.



PRODOTTO / PRODUCT

Base magra (standard, delattosata, isomalt), base frutta o vegana, gusto pronto.

Lean base (standard, lactose-free, isomalt), fruit or vegan base, ready flavour.



CONFEZIONE / PACKAGING

1 litro brik; 5-10-1000 litri bag-in-box.
1 liter brik / 5-10-1000 liter bag-in-box.



INGREDIENTI PRINCIPALI / MAIN INGREDIENTS

Latte e panna freschi, zuccheri.
Fresh milk and cream, sugar.

GELEAT offers many exclusive flavors resulting from the research and the combination of natural and high quality ingredients. It gives the opportunity to customize any flavor as a response to every need. A wide selection of ice cream pastes to add to the neutral bases is available to customize your display.



ETICHETTA PULITA / CLEAN LABEL

Senza additivi (emulsionanti, conservanti, coloranti).
No additives (emulsifiers, preservatives, dyes).



METODO DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION

12 mesi a temperatura ambiente. Una volta aperto refrigerare tra 0°C / +4°C e consumare entro 2/3 giorni.
12-months shelf life at room temperature. Once opened, keep refrigerated between 0°C / +4°C and consume within 2/3 days.

Semplifica il tuo business! Un solo fornitore, controllo del magazzino, gestione economica ottimizzata.

Simplify your business! A single supplier, inventory under control, optimized economic management.



PERCHÉ SCEGLIERE GELEAT | WHY CHOOSE GELEAT

GELEAT crea miscele liquide già pronte da mantecare adatte ad **ogni tipo di macchinario** per la produzione personalizzata di qualsiasi gusto di gelato. **GELEAT standardizza l'eccellenza** per offrirla in modo **smart!**

Chi sceglie GELEAT lo fa perché:

*GELEAT is the ready-made mix preparation suitable **for any type of machinery** for the customized production of any flavor of ice cream. It **standardizes excellence**, offering **a smarter way!***

Who choose GELEAT do it because:

Grazie a GELEAT puoi creare un gelato italiano di altissima qualità, con i migliori ingredienti e senza nozioni dell'arte della gelateria, in soli 6 minuti!

Thanks to GELEAT you can create high quality Italian gelato, using the best ingredients and with a few tips on the art of making gelato, in just 6 minutes!

È made in Italy



It's made in Italy

Latte crudo e materie prime di origine italiana.

Raw milk and raw materials of Italian origin.

È veloce



It's quick

Solo 6 minuti per la preparazione.

Only 6 minutes for preparation.

È facile



It's easy

Non richiede competenze tecniche né personale specializzato.

It does not require technical skills neither specialized personnel.

È durevole



It's durable

Scadenza 12 mesi e catena del freddo non necessaria.

12-months shelf life and no cold chain.

È conveniente



It's convenient

Risparmio di tempo, energia, magazzino, acqua, no sprechi, no pasteurizzatore.

Saving time, energy, warehouse, water, no waste, no pasteurizer.



PRODUZIONE | PRODUCTION

Personalizzare la miscela a piacere con
paste aromatizzanti o frutta fresca.

*Customize the blend as desired with
flavoring pastes or fresh fruit.*

Aprire la confezione e versare la
base in un contenitore.

*Open the packaging and pour
the base into a container.*

1



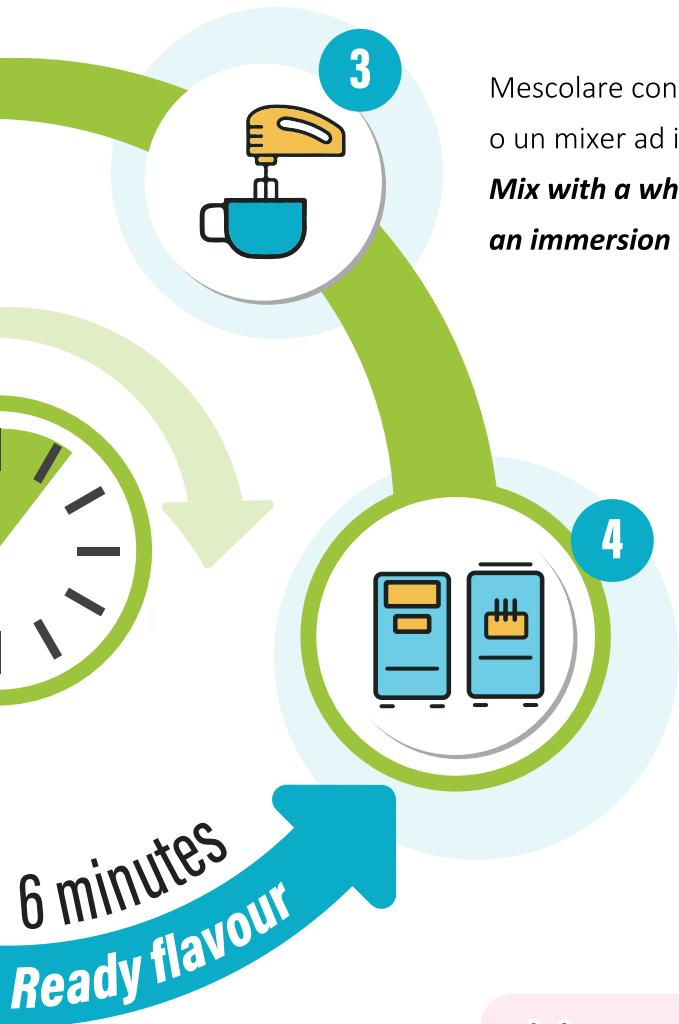
2



6 minuti |
GUSTO PRONTO |

Non sei un gelaiere ma vuoi fare il gelato?
Chiedi a noi la soluzione, facile e veloce!

*You are not a gelaiere but do you want to
make a professional gelato? Ask us for the
solution, quick and easy!*



 **Metodo tradizionale | Traditional method**

Pastorizzazione
Pasteurization

2h

Mantecazione
Freezing

8m

Maturazione
Maturation

OLTRE 12 ORE
OVER 12 HOURS



Avvalendosi **dell'innovativo processo di sterilizzazione**, GELEAT ottiene una **miscela alimentare** totalmente **sicura** ed una incomparabile **stabilità del gelato**, mantenendo inalterata la composizione organolettica degli ingredienti utilizzati.

GELEAT applica un processo generalmente utilizzato per le produzioni lattiero-casearie alla lavorazione della miscela per gelato ed il risultato è un prodotto bilanciato dalla consistente cremosità, con una struttura setosa e duratura nel tempo.

*Using the innovative sterilization process, GELEAT guarantees a totally **safe food mixture** and an incomparable **ice cream stability** maintaining unaltered the organoleptic composition of the ingredients.*

GELEAT applies a method generically used for dairy production to the processing of the blend and the result is a product with a balanced creaminess, silky and long-lasting.

Con GELEAT non solo hai un magazzino facile da gestire ma soprattutto grande risparmio di energia elettrica e di acqua!

With GELEAT you not only have a lean warehouse to manage but above all you have considerable savings in electricity and water!



La Tecnologia GELEAT sfrutta le alte temperature per purificare il prodotto da tutti i microorganismi. Lavorando ad alte pressioni e mediante omogeneizzazione, vengono esaltate le proprietà di cremosità, miscelazione e spatalabilità del gelato.

GELEAT technology exploits high temperatures to purify the product from all microorganisms. By working at high pressures and through homogenization, the creaminess, mixing and spreadability properties of the gelato are enhanced.



Sicurezza alimentare: il prodotto è **sterilizzato** ad alta temperatura.

Food safety: the product is **sterilized** at ultra high temperature.



La garanzia di qualità GELEAT deriva dalle analisi interne fatte sulle materie prime e sul prodotto, in tutte le fasi di lavorazione.

The GELEAT quality guarantee comes from internal analyzes carried out on raw materials and on the product, in all stages of processing.



Il prodotto GELEAT è **Gluten Free** ed è completamente **privo di additivi, conservanti e coloranti**.

The GELEAT product is Gluten Free and is completely **free of additives, preservatives and dyes**.



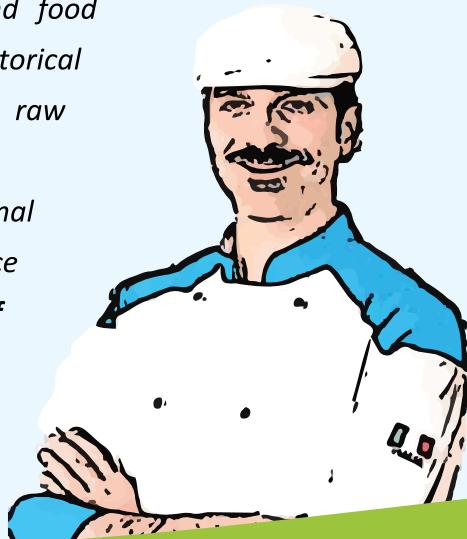
Master Chef PEPPE CUTI

GELEAT si avvale dell'esperienza di un Maestro e Ambasciatore del gelato Italiano nel mondo per la creazione del vero gelato di qualità. Peppe Cuti ha messo a disposizione la sua competenza nella scienza alimentare e la sua passione per l'innovazione e la tecnologia per ottenere gelati di alta qualità sulla base delle storiche ricette italiane, partendo da un'attenta selezione delle materie prime.

GELEAT con il Maestro Peppe Cuti soddisfa la domanda internazionale di prodotti di elevato standard qualitativo nel settore della gelateria, permettendo ad ogni cliente **un'elevata personalizzazione delle ricette.**

For the creation of real quality ice cream, GELEAT relies on the experience of a Master Chef and Ambassador of Italian Gelato in the world. Peppe Cuti has made available his expertise in food science and his passion for innovation and food technology to obtain high quality gelato based on historical Italian recipes, starting with a careful selection of raw materials.

GELEAT with Maestro Peppe Cuti satisfies the international demand for high quality standard products in the ice cream sector, allowing each customer a high degree of customization of the recipes.





Le basi per un gelato eccellente
The bases for an excellent gelato

GELEAT Srl
via Archimede n.9 | 90044 | Carini (PA) Italy
Tel. +39 0918815681
fax +39 0918662893

info@geleat.it
www.geleat.it

linkedin.com/company/geleat
instagram.com/geleat.it
facebook.com/geleat/