I Tartufi, bianco e nero!

Une double nouveauté qui donnera envie à beaucoup

On les appelle le Blanc et le Noir. Et ils représentent les deux moitiés d'une gourmandise italienne vraiment total!

Il s'agit de deux truffes succulentes, toujours moelleuses et crémeuses même si conservées au congélateur: et toujours prêtes à la consommation, sans jamais avoir à attendre!

Un duo de recettes uniques grâce à la qualité de leurs ingrédients : le Blanc a pour base l'excellente Gelato fiordilatte CremAmore, produite avec du lait frais et de la crème fraîche. Son cœur contient notre délicieuse Gelato au café, faite avec 30% de café expresso.

Le Noir est produit avec notre irrésistible Gelato au chocolat (contenant 72% d'excellent chocolat noir), renfermant un délicieux cœur de Gelato au Tiramisu, à base de mascarpone.

Le format satisfait lui aussi toutes les exigences: le Blanc et le Noir sont disponibles en emballages de 2 et 8 unités.



Tartufo "il Bianco":

Poids: 2 x 90g - 2 x 180 ml

Box: 12 pièces

Box palette: 1.152 (96x12)
Dim. Carton: 38.7x19.7x18.2 cm

Comp palette: 96 (12x8)

Tartufo "il Nero":

Poids: 2 x 90g - 2 x 180 ml

Box: 12 pièces

Box palette: 1.152 (96x12)
Dim. Carton: 38.7x19.7x18.2 cm

Comp palette: 96 (12x8)



Toutes les manières d'être et de déguster CremAmore. Un goût unique ... différent de tous les autres!

CremAmore a tout un tas d'excellentes raisons de se distinguer de toutes les autres Gelato.

Nous utilisons en effet: environ 60% de lait frais, du café express uniquement,

12% Pistaches de Sicile, jusqu'à 35% de fraises italiennes pour notre Gelato
aux fruits sans lait ni dérivé du lait.













www.cremamore.com

Tout le goût de la qualité.

Nous avons pour mission de préparer une excellente **Gelato Artigianale**, en mettant toute notre compétence au service de la sélection de **matières premières fraîches et de haute qualité.**

CremAmore Gelato est produite chaque jour dans nos boutiques, sous les yeux de nos clients. Nous avons souhaité mettre cette expérience au service de nos clients, en produisant **avec le même soin et le même professionnalisme** la glace proposée à la vente au détail, dans les formats Pots et Barquettes.

Une Gelato de haute qualité qui constitue le point d'intersection des **technologies de production les plus évoluées et certifiées** (UNI EN ISO 9001:2008, BRC – Global Standard for Food Safety, IFS Food), et de la recherche constante d'ingrédients simples et naturels, provenant de cultures et élevages **italiens**: toutes les crèmes contiennent uniquement du lait frais Haute Qualité et de la crème fraîche, tandis que les parfums aux fruits sont préparés sans lait. De plus, la Gelato CremAmore dit catégoriquement NON aux conservateurs, colorants et graisses hydrogénées. La Recherche et les essais à la base de la création des recettes n'ont pas pour seul but l'excellence des matières premières et du goût, mais aussi la consistance de la Gelato produite. Saine et savoureuse, elle s'avère en effet absolument spéciale parce qu'elle est **extrêmement crémeuse, spatulable et prête à la consommation**

immédiate, sans attendre!



Les formats du délice CremAmore

CremAmore Gelato, toujours naturelle et ultra crémeuse!

est prête à satisfaire tous les désirs même à travers les formats à la disposition du public. Elle est avant tout proposée en barquette de 4,900 ml, pour faire de grandes réserves de saveur.

Cremamore Gelato est également disponible en Pot, de 850ml/425 g ou de 175ml/80 g.

Tous nos parfums:

Parfums	Petit Pot [175 ml - 80g]	Grand Pot [850 ml - 425 g]	Barquette traiteur [4900 ml - 2,4 kg]
CAFFÈ avec 30% de café express	•	•	•
CIOCCOLATO avec 72% d'excellent chocolat noir	•	•	•
FIORDILATTE avec du lait frais et de la crème fraîche uniquemen	•	•	•
FRAGOLA avec des fraises italiennes juteuses	•	•	•
LIMONE avec du pur jus de citron de Sicile	NO	•	•
NOCCIOLA avec des noisettes italiennes uniquement	NO	•	•
PISTACCHIO avec 12% d'excellentes pistaches de Sicile	•	•	•
STRACCIATELLA avec des morceaux savoureux de chocolat noir	NO	•	•
VANIGLIA avec l'incomparable vanille Bourbon	•	•	•
AMARENA avec des griottes italiennes juteuse	•	•	•
TIRAMISÙ avec du mascarpone	NO	•	•
PANETTONE avec du Panettone MAINA	NO	•	•



Une onctuosité unique...

Produite avec des ingrédients de haute qualité



Barquette catering:

Poids: 4900 ml - 2,4 kg

Box: 1 pièce

Box palette: 144 (12x12)

Dim. Carton: 36.3x12.2x17.3 cm

Comp palette: 144 (12x12)



Grand Pot:

Poids: 425 g - 850 ml

Box: 6 pièces

Box palette: 648 (108x6)
Dim. Carton: 24.4x13.2x38.5 cm

Comp palette: 108 (12x9)

Petit Pot:

Poids: 80 g - 175 ml

Box: 12 pièces

Box palette: 2280 (190x12) Dim. Carton: 25x17x14 cm Comp palette: 190 (19x10)