

Fiorellino del gelato Natura Vera[®]



PRODOTTI PER GELATERIA DI ALTA QUALITÀ

GUSTO ITALIANO | ITALIAN TASTE | SABOR ITALIANO

AUSZUG AUS DEM SORTIMENT

weitere Produkte finden Sie auf

www.gelando.de





Bei Gelando finden Eishersteller alles, was Sie für Ihren täglichen Bedarf benötigen. Von Rohstoffen bis hin zu Verpackungen und vielem mehr, bieten wir unzählige hochwertige Produkte.

Von Anfang an verfolgen wir zielstrebig die Qualitätsansprüche der Kunden zu erfüllen. Unsere Produkte sind von Professionalität und Innovation geprägt.

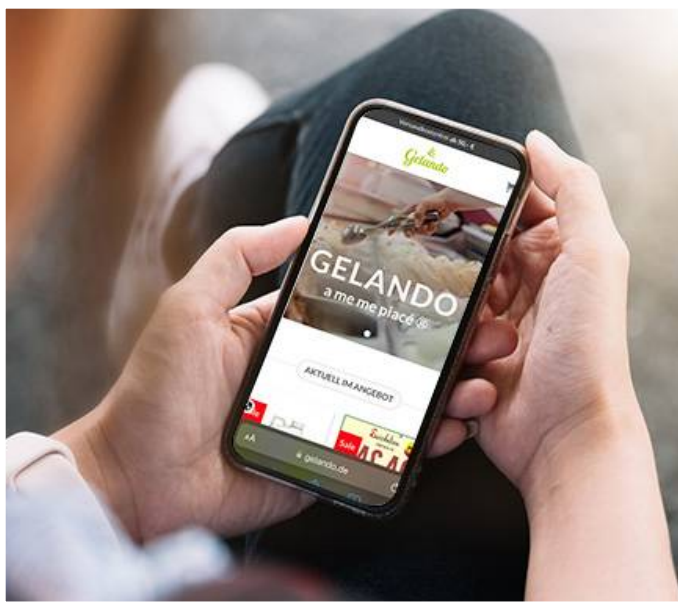
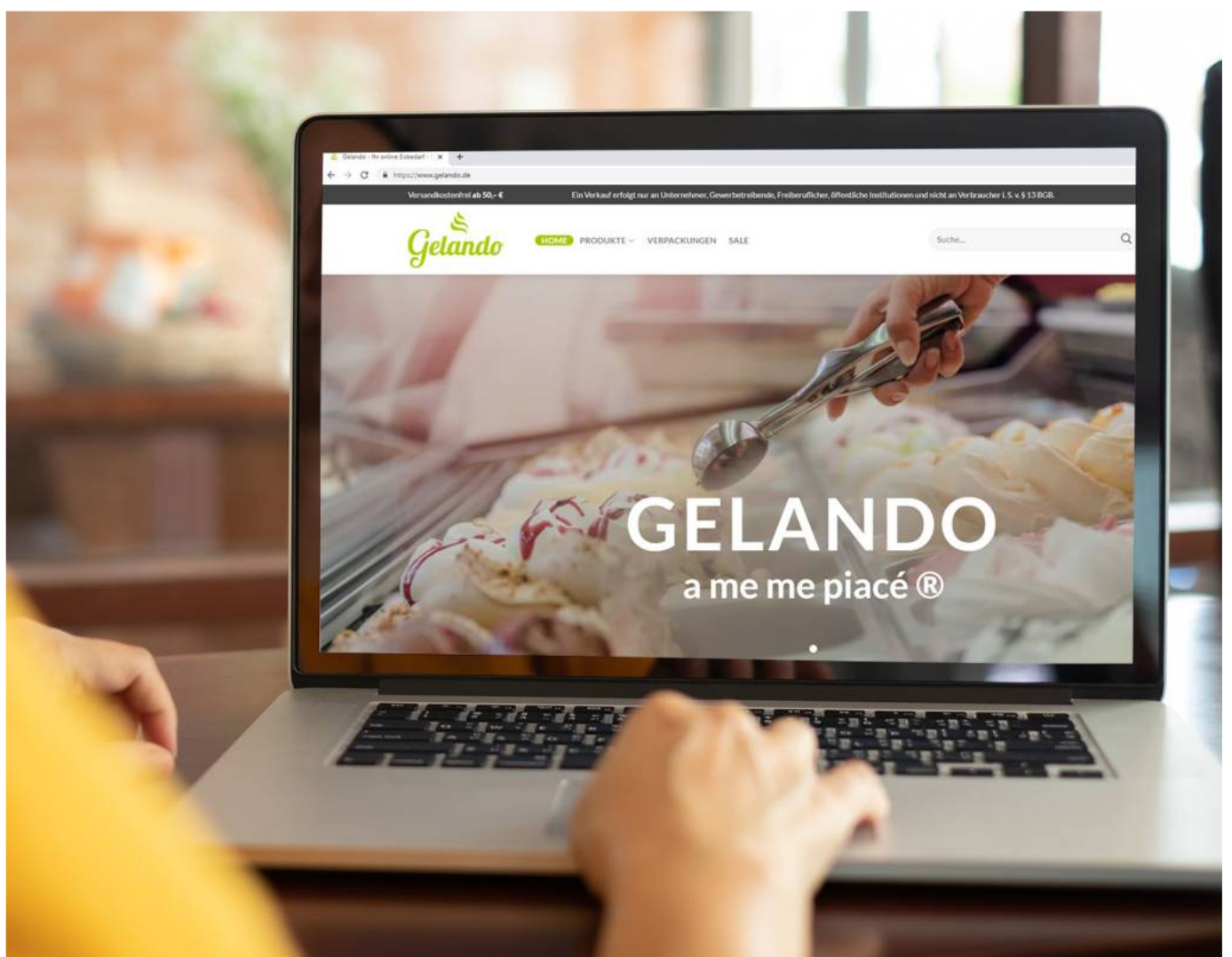
Wir von Gelando lassen unsere Produkte nur bei ausgewählten Produzenten aus der EU herstellen. Unsere Partner zeichnen sich durch tolle Arbeit und einen hohen Qualitätsstandard aus.



Entdecken Sie Natura Vera als Ihren Partner des Vertrauens.
Werfen Sie einen Blick auf unser breites Sortiment.
Von Rohstoffen bis Verpackungen ist alles dabei.

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir nur die hochwertigsten Zutaten verwenden, um sicherzustellen, dass unsere Produkte zu den Besten zählen. Unsere einzigartigen Rezepte haben wir über die Jahre stets weiterentwickelt, um die Bedürfnisse der Kunden voll und ganz befriedigen zu können.

Die Herstellung von hochwertigem Eis ist für uns mehr als nur ein Geschäft - es ist eine Leidenschaft, die wir seit Jahren teilen.



www.gelando.de



Entdecken Sie Gelando als den Partner Ihres Vertrauens.

Bei Gelando finden Eishersteller alles, was Sie für Ihren täglichen Bedarf benötigen. Von Rohstoffen bis hin zu Verpackungen und vielem mehr, bieten wir unzählige hochwertige Produkte.

WOFÜR WIR BEI **GELANDO** STEHEN

Verlässlichkeit

Von Anfang an verfolgen wir zielstrebig die Qualitätsansprüche der Kunden zu erfüllen. Unsere Produkte sind von Professionalität und Innovation geprägt.

Hochwertige Produkte

Wir von Gelando lassen unsere Produkte nur bei ausgewählten Produzenten aus der EU herstellen. Unsere Partner zeichnen sich durch tolle Arbeit und einen hohen Qualitätsstandard aus.

Schnelle Zustellung

Geben Sie Ihre Bestellung jederzeit in unserem Onlineshop www.gelando.de ab. Unser Logistikpartner liefert die Ware innerhalb zwei bis drei Werktagen.



*PIEMONTE
NOCCIOLA*



*QUICK ICE
CREAM MIX*



*PISTACCHIO
PURO*



PASTE

„Wenn du jemand sein willst, kaufst du Marken. Wenn du jemand bist, liest du dir die Spezifikationsblätter durch.“

Der ideale Partner für Sie wenn es um professionelle Eisherstellung geht. Wir von Gelando lassen unsere Produkte nur bei ausgewählten Produzenten aus der EU herstellen nach unseren Vorgaben. Unsere Partner zeichnen sich durch Zertifizierung aus.

Natura Vera[®] ist für viele unserer Kunden der Inbegriff für hervorragende Qualität zum günstigen Preis. Die Produkte dieser Linie überzeugen mit einfacher Handhabung und flexiblen Einsatzmöglichkeiten.

Mit **Quick Ice Mix**[®] bekam unser Produktportfolio eine perfekte Lösung für die Produktion von hervorragendem italienischen Eis.

Saichebon[®] vereint den intensiven Geschmack unserer hochqualitativen Kakaobohnen mit der Leichtigkeit einer Vanillenote.

Cream & fruit[®] steht für ausgefallene und besondere Produkte.

Amorena[®] steht für die beste und sorgfältigste Auswahl an Amarenakirschen.

Italienisches Eis auf innovative Art zu produzieren ohne Qualitätsverlust in Kauf zu nehmen, dafür steht **Aromatelli**[®].



Inhaltsverzeichnis

2	NEUHEITEN
4	BASEN
7	FIOR DI PANNA
8	PRONTI
10	VEGAN & LAKTOSEFREI
14	PASTE
20	QUICK ICE CREAM
22	FROZEN YOGURT
26	TOPPING
28	VARIEGATI
29	AMARENE
30	AROMATELLI
36	ÜBER GELANDO



Fiorellino del gelato

Natura Vera



Novità



Variegato Passion

Variegato al gusto di frutta di passion
Passionsfrucht Geschmack



Variegato Mango

Variegato al gusto di mango
Mango Geschmack



Variegato Orfeo

Variegato tipo oreo
Oreo Geschmack



Variegato Caramello salato

Variegato al gusto di Caramello salato
Gesalzene Karamell



Variegato Dubai Art Choko

Variegato al gusto di Caramello salato
Gesalzene Karamell



Amorena Lovers

Beste Qualität mit intensivem fruchtigen Geschmack
ist **Amorena®**

Das richtige Produkt für Ihre Eiskreationen

BASEN LATTE/MILCH

Bestellnr	ARTIKEL	Vearbeitung	Inhalt	VPE	Dosi/Liter Wasser / Milch
NVB01	Viva 50	c/f	1 kg	12	50 g
NVB02	Trendi 100	c	2 kg	6	100 g
NVB05	Jogonatura 30	c/f	1 kg	14	20/30 g
NVB07	Fior di Panna®	c/f	1 kg	10	50 g
NVB08	250 Manager	c/f	2,5 kg	4	250 g
NVB17	Envidia 50	c/f	1 kg	10	50 g
NVB18	Envidia 100	c/f	2 kg	6	100 g



BASEN FRUTTA - MAGIC MIX - JOGOGO

BASEN FRUTTA

Bestellnr	ARTIKEL	Inhalt	VPE	Dosi/ Liter Wasser
NVB11	Zitrone Tipo Amalfi	1 kg	10	50 g



MAGIC MIX

Bestellnr	ARTIKEL	Vearbeitung	Inhalt	VPE	Dosierung
ENV02	Tutto Completo	c/f	2 kg	5	nach Bedarf
NENV01	Neutro Uni	c/f	1 kg	10	5 g

JOGOGO

Bestellnr	ARTIKEL	Vearbeitung	Inhalt	VPE	Dosi/Liter
NVB03	JOGONATURA30	f	1 kg	10	20 - 30 g

SPECIALE JOGONATURA

Besonders milder
Joghurt Geschmack.



Fiorellino del gelato Natura Vera[®]



PRODOTTI PER GELATERIA DI ALTA QUALITA'

GUSTO ITALIANO | ITALIAN TASTE | SABOR ITALIANO



Fior di Panna[®]

GUSTO ITALIANO | ITALIAN TASTE | SABOR ITALIANO

Base Fior di Panna[®] | NVB07 | Dosierung: 50g pro Liter Eismischung

Dieses hochwertige Produkt wurde speziell entwickelt, um Speiseeis eine außergewöhnlich feine, weiche und samtige Geschmacksnote zu verleihen.

Aroma Fior di Panna[®] | NVBFPA | Dosierung: 20-30g pro Liter Eismischung

Dieses aromatisierte Sahne-Pulver wurde entwickelt, um Ihren Eiskreationen einen authentischen und vollmundigen Geschmack zu verleihen.

Paste Fior di Panna[®] | NVBFP | Dosierung: 20-30g pro Liter Eismischung

Diese hochkonzentrierte Paste verleiht Ihren Eiskreationen einen intensiven, sahnigen Geschmack und sorgt für eine besonders cremige Textur.



Bestellnr	ARTIKEL	Inhalt	VPE	Dosierung
NVP02	Zitrone	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP03	Kokos	1,5 kg	8	Btl + 2,5l Wasser
NVP04	Mela Verde	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP05	Melone	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP07	Mandarine	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP08	Waldfrucht	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser



Mix zur Eisherstellung; bei Deklaration Fruchtis muss der vorgeschriebene Fruchtanteil zugefügt werden

PRONTI

Bestellnr	ARTIKEL	Inhalt	VPE	Dosierung
NVP11	Wassermelone	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP12	Erdbeer	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP13	Schoko komplett	1,6 kg	10	Btl + 2,5l Wasser/Milch
NVP14	Schoko Extra Dark	1,6 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP15	Banane	1,25 kg	12	Btl + 2,5l Wasser
NVP16	Pfirsich, gelb	1,25 kg	12	Btl + 2,5l Wasser
NVP18	Karamell, gesalzen	1,6 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP19	Schoko Bianco	1,6 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP20	Joghurt; griech. Art	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser/Milch
NVP22	Tiramisu	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser/Milch
NVP23	Mango	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser
NVP25	Ananas	1,25 kg	10	Btl + 2,5l Wasser

Weitere Sorten und Inforatmionen finden Sie auf www.gelando.de

**KEEP CALM
& USA
I PRONTI**



Fiorellino del gelato
Natura Vera 



Vegan & Laktosefrei

Einfach und schnell zubereitet

Die laktosefreie und vegane Linie von Gelando ermöglicht es, köstliche Gela-to-Kreationen ganz ohne Milch herzu-stellen – cremig, vielseitig und voll im Geschmack.

Mit hochwertigen pflanzlichen Zuta-ten bieten die Produkte eine moderne, bewusst ernährungsorientierte Alter-native für alle, die Wert auf Genuss und Verträglichkeit legen.

So entstehen Eisvarianten, die sowohl geschmacklich als auch qualitativ über-zeugen.



Schoko extra Dark Pronti

Pronti Schoko Dark Natura Vera ist eine vollständige Mischung zur Herstellung von Speiseeis mit intensivem Schokoladengeschmack, durch ausgewählten Kakaomix.

Jeder Beutel enthält einen kompletten Mix aus hochwertigen Zutaten.

Artikelnr.: NVP14
 Anwendung: 1 Beutel Pronti mit
 2,5 - 2,8 l Wasser vermengen
 VPE: 10 x 1,6 kg
 Verarbeitung: kalt / warm



Base Vegan auf Reisbasis

Eine pflanzliche Eisgrundmasse auf Reisbasis für eine natürliche, cremige Struktur und einen milden, ausgewogenen Geschmack.

Kann ideal mit veganen Aromaprodukten kombiniert werden. Perfekt für die professionelle Anwendung in Eisdielen und Lebensmittelbetrieben.

Artikelnr.: NVB28
 Anwendung: 1 Btl. + 2,7l Wasser vermengen
 VPE: 10 x 1,3 kg
 Verarbeitung: kalt / warm



Frozen Joghurt Vegan

Die beste Auswahl für eine vegane Joghurt-Eis Basis. Hergestellt aus ausgewählten Zutaten wie Reis, Kokos und Pflanzenfasern für eine cremige Textur und einen frischen, ausgewogenen Geschmack.

Einfach in der Verarbeitung und ideal für Eisdielen und Lebensmittelbetriebe, die eine hochwertige vegane Alternative anbieten möchten.

Artikelnr.: FRO02
 Anwendung: 1 Btl. + 2,7l Wasser vermengen
 VPE: 10 x 1,3 kg
 Verarbeitung: kalt / warm

weitere Produkte finden Sie auf www.gelando.de



Natura Vera

Fiorellino del gelato



PASTE CLASSICHE



TIRAMISU

Artikelnummer: **NVC34**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **70-100gr**



ERDBEER

Artikelnummer: **NVF06**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **40-60 gr**



DELIZIA ORIENTALE

Artikelnummer: **NVC03**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **70-80gr**



ZABAIONE MASTER

Artikelnummer: **NVC31**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **70-100gr**



NOCCIOLA 100% PIEMONTE T.G.T.

Artikelnummer: **NVC06**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **100-120gr**



NOCCIOLA GUSTO S.T.*

Artikelnummer: **NVC07**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **80-100gr**



PANNA TOP

Artikelnummer: **NVC08**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **40-50gr**



PFEFFERMINZ

Artikelnummer: **NVC12**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **50-60gr**



KARAMELL

Artikelnummer: **NVC30**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **80-100gr**



* Stabilisiert

PASTE CLASSICHE



VANIGLIA ORO

Artikelnummer: **NVC16**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **30-40gr**



VANIGLIA T MADAGASCAR

Artikelnummer: **NVC17**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **30-40gr**



AZZURRO / MF

Artikelnummer: **NVC20**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **40-60gr**



BISCOTTO

Artikelnummer: **NVC18**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **50-60gr**



GIANDUIA

Artikelnummer: **NVC35**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **100-120gr**



PISTACCHIO PURO 100% (no color)

Artikelnummer: **NVC22**
 Inhalt: **3 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **100-120gr**



PISTACCHIO ORO

Artikelnummer: **NVC23**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **80-100gr**



COPERTURA / Fettglasur

Artikelnummer: **NVC27**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



PASTE CLASSICHE



ZUPPA INGLESE

Artikelnummer: **NVC25**
Inhalt: **3 KG**
VPE: **1**
Dosierung: **20-30gr**



WALDMEISTER

Artikelnummer: **NVC02**
Inhalt: **2,7 KG**
VPE: **2**
Dosierung: **70-80gr**



ESSPRESSIVO

Artikelnummer: **NVC28**
Inhalt: **5 KG**
VPE: **2**
Dosierung: **20-30gr**



PASTE FRUTTA - KAKAO - COPERTURA



MELA VERDE

Artikelnummer: **NVF03**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **40-60 gr**



MELONE

Artikelnummer: **NVF04**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **40-60 gr**



BANANE

Artikelnummer: **NVF05**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **40-60 gr**



KOKOS

Artikelnummer: **NVF10**
 Inhalt: **5 KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **70-80 gr**



FRUIT PASSION



KAKAO - COPERTURA

Bestellnr	ARTIKEL	Inhalt	VPE	Dosierung
NVD04	Saichebon cacao 22/24®	1 kg	20 Kg	80 g
NVC27	Copertura maxima / Fettglasur	5 kg	2	QB

Dosierungsangaben beziehen sich immer auf 1 Liter Eismasse

Quick Ice Mix



Natura Vera

Fiorellino del gelato





Quick Ice Mix®

Vanille Geschmack

Vanille - der Klassiker in der Perfektion

Zart-cremig mit einer feinen, exzellenten Vanillenote überzeugt dieses Softeis durch seinen vollmundigen Geschmack und seidigen Schmelz.

Artikelnr.: SOFT03
VPE: 10 x 1kg
Verarbeitung: kalt / warm

Zubereitung:

Standard: 1 Btl + 2,5l lauwarmes Wasser

Premium: 1 Btl + 1,5l lauwarmes Wasser + 1 l Milch

Exzellent: 1 Btl + 2,3l Milch + 200g Sahne (33%)

Quick Ice Mix®

Schoko Geschmack

**Schokolade - intensiv, cremig,
unwiderstehlich**

Mit seinem vollmundigem Kakaogeschmack und seiner samtig-weichen Textur ist dieses Softeis purer Genuss für alle Schokoladenliebhaber.

Artikelnr.: SOFT04
VPE: 10 x 1kg
Verarbeitung: kalt / warm

Zubereitung:

Standard: 1 Btl + 2,5l lauwarmes Wasser

Premium: 1 Btl + 1,5l lauwarmes Wasser + 1 l Milch

Exzellent: 1 Btl + 2,3l Milch + 200g Sahne (33%)





Quick Ice Mix®

Erdbeer Geschmack

Erdbeer - fruchtig, frisch und leicht

Das cremige Erdbeer-Softeis verbindet fruchtige Süße mit einer erfrischenden Note und sorgt für ein Geschmackserlebnis wie ein sonniger Tag im Becher.

Artikelnr.: SOFT01
 VPE: 10 x 1kg
 Verarbeitung: kalt / warm

Zubereitung:

Standard: 1 Btl + 2,5l lauwarmes Wasser

Premium: 1 Btl + 1,5l lauwarmes Wasser + 1 l Milch

Exzellente: 1 Btl + 2,3l Milch + 200g Sahne (33%)

Quick Ice Mix®

Fior di Panna Geschmack

Fior di Panna - pure Eleganz im Geschmack

Feinste Milch und cremige Leichtigkeit vereinen sich zu einem edlen Softeis mit dezenter Süße und authentischem Geschmack, ganz nach italienischer Gelato-Tradition in ihrer reinsten Form.

Artikelnr.: SOFT02
 VPE: 10 x 1kg
 Verarbeitung: kalt / warm

Zubereitung:

Standard: 1 Btl + 3l lauwarmes Wasser

Premium: 1 Btl + 2l lauwarmes Wasser + 1 l Milch

Exzellente: 1 Btl + 2,7l Milch + 300g Sahne (33%)



Natura Vera Frozen Yogurt

Frozen Joghurt - erfrischend leicht, cremig köstlich

Mit seiner feinen Joghurtnote und angenehmer Frische bietet dieser Frozen Joghurt den perfekten Ausgleich zwischen Genuss und Leichtigkeit - cremig, mild und herrlich erfrischend.

Artikelnr.: FRO01
VPE: 10 x 1,5 kg
Verarbeitung: kalt / warm

Anwendung in der Frozen Yoghurt Maschine.

Zubereitung:
Standard: 1 Btl + 6l fettarme Milch
Premium: 1 Btl + 5l fettarme Milch + 1kg fettarmer Joghurt



Natura Vera Frozen Yogurt *Vegan*

Frozen Joghurt Vegan - pflanzlich, frisch und unglaublich cremig

Mit seiner feinen Joghurtnote auf pflanzlicher Basis vereint dieser Frozen Joghurt Leichtigkeit und Genuss in perfekter Balance - erfrischend, natürlich und überraschend vollmundig im Geschmack.

Artikelnr.: FRO02
VPE: 10 x 1,3 kg
Verarbeitung: kalt / warm

Anwendung in der Frozen Yoghurt Maschine.

Zubereitung:
Standard: 1 Btl + 2,7l lauwarmes Wasser





Natura Vera

Fiorellino del gelato



TOPPING



TOPPING

Bestellnr	ARTIKEL	Inhalt	VPE	Dosierung
NVT01	Caramello Mou	1 kg	6	QB
NVT02	Schoko Kanister Sirup	7 kg	1	QB
NVT03	Schoko Topping	1 kg	6	QB
NVT04	Kaffee	1 kg	6	QB
NVT05	Erdbeer	1 kg	6	QB
NVT06	Kiwi	1 kg	6	QB
NVT07	Nocciola	1 kg	6	QB
NVT10	Waldfrucht	1 kg	6	QB
NVT11	Amarena	1 kg	6	QB
NVT09	Himbeer	1 kg	6	QB
NVT16	Schoko Sirup	1 kg	6	QB



VARIEGATI



AMARENA A PEZZETTONI Mf

Artikelnummer: **NVV01**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



BISCOTTO

Artikelnummer: **NVV02**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



NUSSELLA

Artikelnummer: **NVV03**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



ORFEO

Artikelnummer: **NVV14**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



GELSI NERO

Artikelnummer: **NVV13**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



AMARENA MASTER Mf

Artikelnummer: **NVV20**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**

NEW IN

PISTACCHIO

Artikelnummer: **NVV04**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**

RAPH

Artikelnummer: **NVV06**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**

PEANUTS

Artikelnummer: **NVV15**
 Inhalt: **5KG**
 VPE: **2**
 Dosierung: **QB**



Variegati Colosi

Variegato a pezzettoni
Art.-Nr: NVV01

Paketinhalt: 4x 5kg

AMARENE

Bestellnr	ARTIKEL	Inhalt	VPE
NVA01	Amorena® Kirschen	5 Kg	4
NVA03	Amarena Sirup	3 Liter	6



Amorena® Lovers

Beste Qualität mit intensivem
fruchtigen Geschmack ist
Amorena®

Das richtige Produkt für Ihre Eiskreationen



100%
Naturfarbstoffe
&
Aromen



*Hochkonzentrierte
Pasten*



DIE VORTEILE VON AROMATELLI IM VERGLEICH ZU EINEM TRADITIONELLEN PRODUKT (Erdbeerpaste)

Mit Aromatelli (Erdbeer) à 10 g/l I Mix erhält man 100 Dosierung/kg mit viel Fruchtanteil.



20 Eisbehälter à 5 Liter

Die max. Anwendung von 14 g/l I Mix ergibt 66 Dosierungen (14 Eisbehälter).

Mit einem traditionellen Produkt (Erdbeerpaste) à 35 g/l I Mix erhält man nur 28 Dosierung/kg.



5,6 Behälter
à 5 Liter

Mit einem traditionellen Produkt (Erdbeerpaste) à 40 g/l I Mix erhält man nur 25 Dosierung/kg.



5 Behälter
à 5 Liter

Mit einem traditionellen Produkt (Erdbeerpaste) à 50 g/l I Mix erhält man nur 20 Dosierung/kg.



4 Behälter
à 5 Liter

AROMATELLI IST EIN INNOVATIVES PRODUKT!

Es ist eine hochkonzentrierte **PASTE** aus reinen und hochwertigen Zutaten. Entwickelt für die **EISHERSTELLUNG**, **Frozen Yogurt** und **Slush Ice**/Granita.

Genauso können Sie es in der Feinbäckerei verwenden für **Cremes**, **Füllungen**, **Glasuren** oder **Desserts**.

- ✓ Die konzentrierten Produkte bieten eine große Ersparnis gegenüber der traditionellen Paste (weniger Transportkosten, weniger Lagerbedarf, weniger Müllvolumen)
- ✓ Intensiver, authentischer Geschmack
- ✓ Einfache und sparsame Dosierung (erhöhen Sie die niedrigste Dosierung schrittweise ganz nach Ihrem Geschmack)
- ✓ Einfachere Berechnung der Rezeptur



Die Vorteile

aromatelli lässt Ihrer Kreativität freien Lauf

Aromatelli verleiht Fruchteis eine frische Geschmacksnote und somit Ihren traditionellen Rezepten einen unverkennbaren Geschmack. **Aromatelli** steht für einen authentischen Geschmack beim Milcheis, der Milch und anderen Molkereiprodukten auf natürliche Weise nachempfunden wurde. Es eignet sich deshalb besonders gut für alle Produkte auf Milchbasis wie **Eiscreme**, **Frozenjoghurt**, **Softeis**, **Cremes** und **Torten**, aber auch für **Getränke** und **Slusheis**.

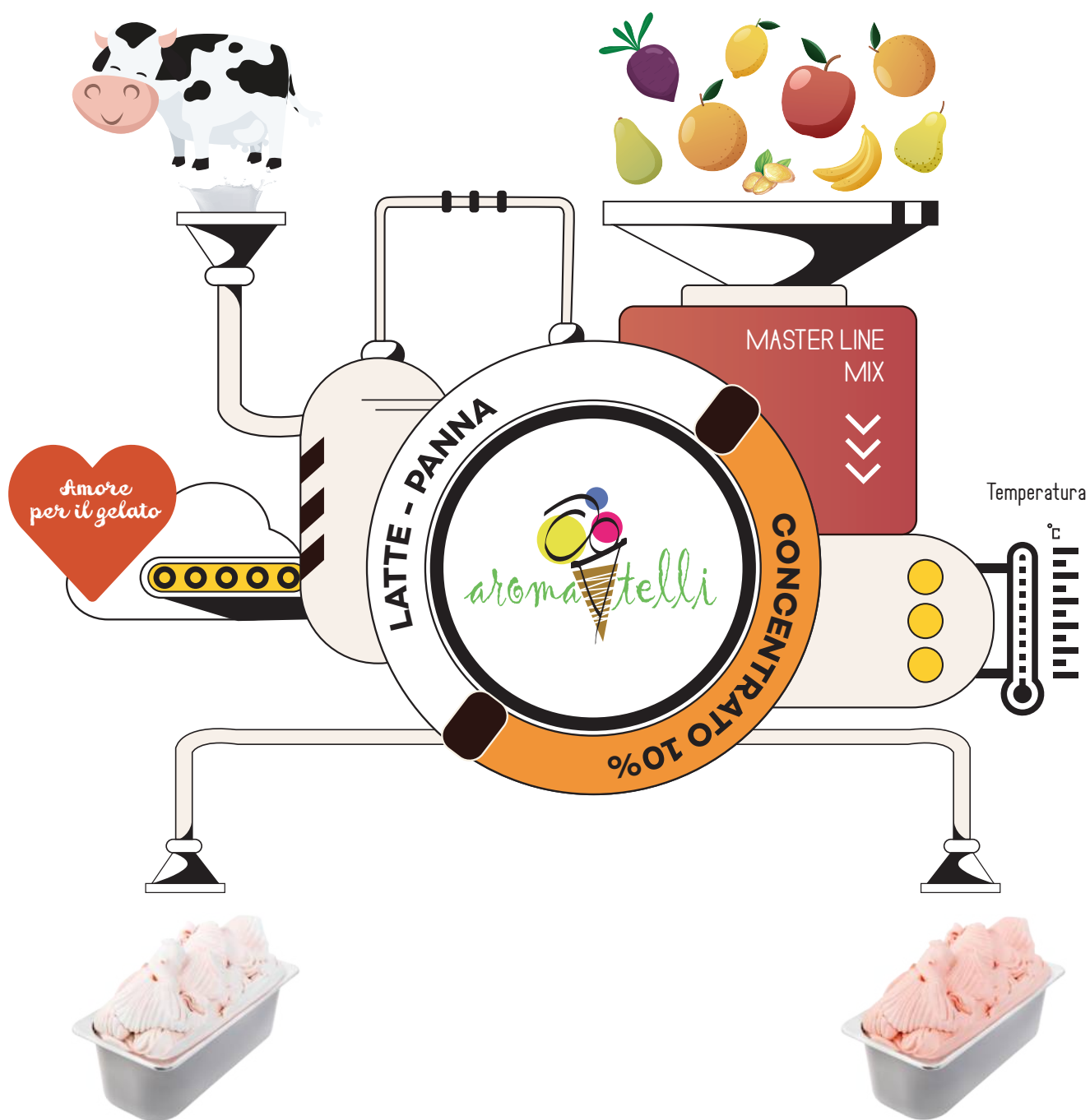
aromatelli garantiert gleichbleibende Farbe und Geschmack

Die Naturfarbstoffe und Aromen sorgen für einen **ausgewogenen Geschmack** und lassen sich besonders **einfach dosieren**. Es müssen keine unterschiedlichen Reifegrade der verwendeten Obstsorten ausgeglichen werden. Mit Aromatelli können Sie Ihren klassischen Rezepten eine besondere Persönlichkeit verleihen, durch die Zugabe kommt der Geschmack besonders gut zur Geltung.

*Basta poco!
Per ottenere un gelato Master
basterà aggiungere solo un 10% di prodotto concentrato a latte e panna!*

Milcheis/ Gelato al latte

Fruchteis/ Gelato alla frutta



Gelato al latte

Gelato alla frutta



Keks

Biscotto

Artikelnummer:	NV AR01
Farbstoffe:	E101, E160a
Dosierempfehlung:	5 - 10 g pro Liter Eismix



Erdbeer

Fragola

Artikelnummer:	NV AR02
Farbstoffe:	E120, E160a
Dosierempfehlung:	5 - 10 g pro Liter Eismix



Zitrone

Limone

Artikelnummer:	NV AR07
Farbstoffe:	ohne
Dosierempfehlung:	5 - 10 g pro Liter Eismix



Melone

Melone

Artikelnummer:	NV AR04
Farbstoffe:	E160, E160a
Dosierempfehlung:	5 - 10 g pro Liter Eismix



Banane

Banana

Artikelnummer:	NV AR05
Farbstoffe:	ohne
Dosierempfehlung:	5 - 10 g pro Liter Eismix



Himbeer

Lampone

Artikelnummer:	NV AR06
Farbstoffe:	E120, E160a
Dosierempfehlung:	5 - 10 g pro Liter Eismix

Paste concentrate

*deklarationspflichtig





Azzurro

Azzurro

Artikelnummer: NV AR08
 Farbstoffe: E131*
 Dosierempfehlung: 5 - 10 g
 pro Liter Eismix



Rum/Malaga

Rum

Artikelnummer: NV AR11
 Farbstoffe: E150b
 Dosierempfehlung: 5 - 10 g
 pro Liter Eismix



Pfefferminz grün *Menta verde*

Artikelnummer: NV AR10-V
 Farbstoffe: E131
 Dosierempfehlung: 5 - 10 g
 pro Liter Eismix



Vanille

Vaniglia

Artikelnummer: NV AR16
 Farbstoffe: E150b
 Dosierempfehlung: 5 - 10 g
 pro Liter Eismix



Haselnuss

Nocciola

Artikelnummer: NV AR14
 Farbstoffe: E150b
 Dosierempfehlung: 5 - 10 g
 pro Liter Eismix



Sahne

Panna Carolina

Artikelnummer: NV AR15
 Farbstoffe: ohne
 Dosierempfehlung: 5 - 10 g
 pro Liter Eismix

Lisce in Bottiglia



Unser wachsendes Unternehmen ist ständig auf der Suche nach ambitionierten Handelsvertretern und etablierten Großhändlern.

Initiativbewerbungen sind jederzeit herzlich Willkommen.

Sie haben Interesse an einer langfristigen Zusammenarbeit?

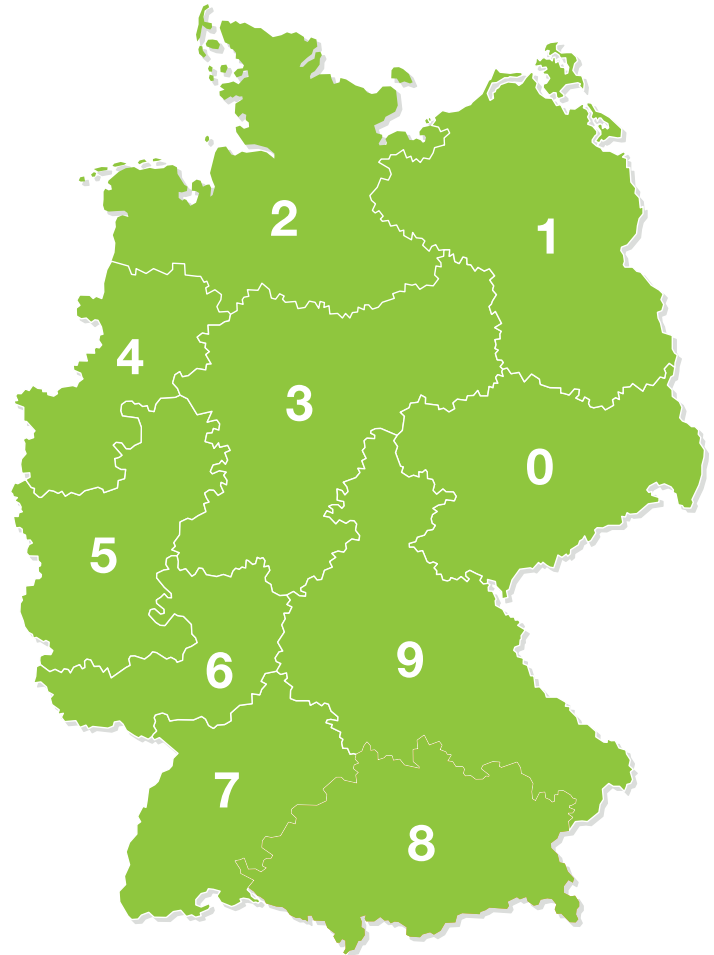
Möchten Sie etwas über Vertriebspartner aus Ihrer Nähe erfahren? Wir geben Ihnen gerne jederzeit Auskunft.

Schreiben Sie uns mit dem Betreff „Handelspartner“ und dem Gebiet (Nummer) eine E-Mail an info@gelando.de.

Das bringen Sie als Handelspartner mit:

- ✓ Eigeninitiative
- ✓ Gepflegtes, offenes und freundliches Auftreten
- ✓ Eigener PKW

Gelando UG (haftungsbeschränkt)
Berliner Straße 18
Tel: +49 6052 7151
Fax: 06052 7292
63619 Bad Orb



Alle Rechte vorbehalten. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Herausgeber

Gelando UG (haftungsbeschränkt)
Berliner Straße 18
DE-63619 Bad Orb

Tel. 0 60 52 - 80 15 25
Fax 0 60 52 - 72 92

info@gelando.de
www.gelando.de

Gestaltung

Geosvany Cafasso
Gelando UG (haftungsbeschränkt)

Bildnachweise:
Stockfotonummer: 450813286; 1681380610; 261309182; 697329685; 683576677; 267655208;
1916161972; 1916162701; 1916163277; 1465016561; 1710535045; 429499837; 77350891;
90962384; 712479835, 482561275

Obst - Zusammensetzung web ready

Chiara Brogna
Graphic - Imola

Allgemeine Geschäftsbedingungen und Kundeninformationen

I. Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Grundlegende Bestimmungen

(1) Die nachstehenden Geschäftsbedingungen gelten für Verträge, die Sie mit uns als Anbieter (Gelando UG (haftungsbeschränkt)) über die Internetseite www.gelando.de schließen, soweit nicht schriftlich zwischen den Parteien eine Abänderung vereinbart wird. Abweichende oder entgegenstehende Geschäftsbedingungen sind nur mit unserer ausdrücklichen Zustimmung wirksam.

(2) Wir bieten unsere Produkte nur zum Kauf an, soweit Sie eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft sind, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt (Unternehmer). Ein Vertragsabschluss mit Verbrauchern ist ausgeschlossen.

§ 2 Zustandekommen des Vertrages

(1) Gegenstand des Vertrages ist der Verkauf von Waren. Die wesentlichen Merkmale der Ware finden sich im jeweiligen Angebot.

(2) Bereits mit dem Einstellen des jeweiligen Produkts auf unserer Internetseite unterbreiten wir Ihnen ein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Vertrages über das Online-Warenkorbsystem zu den im jeweiligen Angebot angegebenen Bedingungen.

(3) Der Vertrag kommt über das Online-Warenkorbsystem wie folgt zustande:
Die zum Kauf beabsichtigten Waren werden im „Warenkorb“ abgelegt. Über die entsprechende Schaltfläche in der Navigationsleiste können Sie den „Warenkorb“ aufrufen und dort jederzeit Änderungen vornehmen.
Nach Aufrufen der Seite „Kasse“ und der Eingabe der persönlichen Daten sowie der Zahlungs- und Versandbedingungen werden Ihnen abschließend die Bestelldaten als Bestellübersicht angezeigt. Soweit Sie als Zahlungsart ein Sofortzahl-System (z.B. PayPal / PayPal Express, Amazon-Payments, Sofortüberweisung) nutzen, werden Sie entweder auf die Bestellübersichtsseite in unserem Online-Shop geführt oder auf die Internetseite des Anbieters des Sofortzahl-Systems weitergeleitet.
Erfolgt eine Weiterleitung zu dem jeweiligen Sofortzahl-System, nehmen Sie dort die entsprechende Auswahl bzw. Eingabe Ihrer Daten vor.
Abschließend werden Ihnen auf der Internetseite des Anbieters des Sofortzahl-Systems oder nachdem Sie zurück in unseren Online-Shop geleitet wurden, die Bestelldaten als Bestellübersicht angezeigt.
Vor Absenden der Bestellung haben Sie die Möglichkeit, die Angaben in der Bestellübersicht nochmals zu überprüfen, zu ändern (auch über die Funktion „zurück“ des Internetbrowsers) bzw. die Bestellung abzubreaken. Mit dem Absenden der Bestellung über die entsprechende Schaltfläche erklären Sie rechtsverbindlich die Annahme des Angebotes, wodurch der Vertrag zustande kommt.

(4) Sie können ferner ein verbindliches Vertragsangebot (Bestellung) telefonisch, per E-Mail, per Fax oder per Post abgeben. Die Annahme des Angebots (und damit der Vertragsabschluss) erfolgt bei Bestellung per Telefon sofort oder spätestens innerhalb von 5 Tagen durch Bestätigung in Textform (z.B. E-Mail), in welcher Ihnen die Ausführung der Bestellung oder Auslieferung der Ware bestätigt wird (Auftragsbestätigung). Sollten Sie innerhalb dieser Frist keine entsprechende Nachricht erhalten haben, sind Sie nicht mehr an Ihre Bestellung gebunden.

Gegebenenfalls bereits erbrachte Leistungen werden in diesem Fall unverzüglich zurückerstattet.

(5) Auf Anfrage erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, welches Ihnen in Textform zugesandt wird und an das wir uns 5 Tage (soweit im jeweiligen Angebot keine andere Frist ausgewiesen ist) gebunden halten. Sie nehmen das Angebot mit Bestätigung in Textform an.

(6) Die Abwicklung der Bestellung und Übermittlung aller im Zusammenhang mit dem Vertragsschluss erforderlichen Informationen erfolgt per E-Mail zum Teil automatisiert. Sie haben deshalb sicherzustellen, dass die von Ihnen bei uns hinterlegte E-Mail-Adresse zutreffend ist, der Empfang der E-Mails technisch sichergestellt und insbesondere nicht durch SPAM-Filter verhindert wird.

§ 3 Preise, Zahlungsbedingungen und Versandkosten

(1) Die in den jeweiligen Angeboten angeführten Preise sowie die Versandkosten stellen Nettopreise dar. Sie beinhalten nicht die gesetzliche Mehrwertsteuer.

(2) Die anfallenden Versandkosten sind nicht im Kaufpreis enthalten, sie werden gesondert berechnet, soweit nicht die versandkostenfreie Lieferung zugesagt ist. Nähere Einzelheiten finden sich unter einer entsprechend bezeichneten Schaltfläche auf unserer Internetpräsenz oder im jeweiligen Angebot.

(3) Sie haben die unter einer entsprechend bezeichneten Schaltfläche auf unserer Internetpräsenz oder im jeweiligen Angebot ausgewiesenen Zahlungsmöglichkeiten. Soweit bei den einzelnen Zahlungsarten oder auf der Rechnung keine andere Zahlungsfrist angegeben ist, sind die Zahlungsansprüche aus dem geschlossenen Vertrag sofort zur Zahlung fällig. Der Abzug von Skonti ist nur zulässig, sofern im jeweiligen Angebot oder in der Rechnung ausdrücklich ausgewiesen.

§ 4 Lieferbedingungen

(1) Die voraussichtliche Lieferfrist ist im jeweiligen Angebot angegeben. Liefertermine und Lieferfristen sind nur verbindlich, wenn sie von uns schriftlich bestätigt wurden. Bei der Zahllart Vorkasse per Überweisung erfolgt die Versendung der Ware erst nach Eingang des vollständigen Kaufpreises und der Versandkosten bei uns.

(2) Sollte ein von Ihnen bestelltes Produkt wider Erwarten trotz rechtzeitigem Abschluss eines adäquaten Deckungsgeschäftes aus einem von uns nicht zu vertretenden Grund nicht verfügbar sein, werden Sie unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit informiert und im Falle des Rücktritts etwa bereits geleistete Zahlungen unverzüglich erstattet.

(3) Die Versendung erfolgt auf Ihre Gefahr. Sofern Sie es wünschen, erfolgt der Versand mit einer entsprechenden Transportversicherung, wobei die hierdurch entstehenden Kosten von Ihnen zu übernehmen sind.

(4) Teillieferungen sind zulässig und können von uns selbstständig in Rechnung gestellt werden, sofern Sie hierdurch nicht mit Mehrkosten für den Versand belastet werden.

§ 5 Gewährleistung

(1) Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Die Fristverkürzung gilt nicht:
- für uns zurechenbare schuldhaft verursachte Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und bei vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten sonstigen Schäden;
- soweit wir den Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Sache übernommen haben;
- bei Sachen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden sind und dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben;
- bei gesetzlichen Rückgriffsansprüchen, die Sie im Zusammenhang mit Mängelrechten gegen uns haben.

(2) Als Beschaffenheit der Sache gelten nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart, nicht jedoch sonstige Werbung, öffentliche Anpreisungen und Äußerungen des Herstellers.

(3) Bei Mängeln leisten wir nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Nachlieferung. Schlägt die Mangelbeseitigung fehl, können Sie nach Ihrer Wahl Minderung verlangen oder vom Vertrag zurücktreten. Die Mängelbeseitigung gilt nach erfolglosem zweiten Versuch als fehlgeschlagen, wenn sich nicht insbesondere aus der Art der Sache oder des Mangels oder den sonstigen Umständen etwas anderes ergibt. Im Falle der Nachbesserung müssen wir nicht die erhöhten Kosten tragen, die durch die Verbringung der Ware an einen anderen Ort als den Erfüllungsort entstehen, sofern die Verbringung nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch der Ware entspricht.

§ 6 Zurückbehaltungsrecht, Eigentumsvorbehalt

(1) Ein Zurückbehaltungsrecht können Sie nur ausüben, soweit es sich um Forderungen aus demselben Vertragsverhältnis handelt.

(2) Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zum vollständigen Ausgleich aller Forderungen aus der laufenden Geschäftsbeziehung vor. Vor Übergang des Eigentums an der Vorbehaltsware ist eine Verpfändung oder Sicherheitsübereignung nicht zulässig.

(3) Sie können die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiterverkaufen. Für diesen Fall treten Sie bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Rechnungsbetrages, die Ihnen aus dem Weiterverkauf erwachsen, an uns ab, wir nehmen die Abtretung an. Sie sind weiter zur Einziehung der Forderung ermächtigt. Soweit Sie Ihren Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommen, behalten wir uns allerdings vor, die Forderung selbst einzuziehen.

(4) Bei Verbindung und Vermischung der Vorbehaltsware erwerben wir Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Rechnungswertes der Vorbehaltsware zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zum Zeitpunkt der Verarbeitung.

(5) Wir verpflichten uns, die Ihnen zustehenden Sicherheiten auf Ihr Verlangen insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernde Forderung um mehr als 10% übersteigt. Die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

§ 7 Rechtswahl, Erfüllungsort, Gerichtsstand

(1) Es gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

(2) Erfüllungsort sowie Gerichtsstand ist unser Sitz, soweit Sie Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlichrechtliches Sondervermögen sind. Dasselbe gilt, wenn Sie keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder der EU haben.

II. Kundeninformationen

1. Identität des Anbieters
Gelando UG (haftungsbeschränkt)
Berliner Straße 18
63619 Bad Orb
Deutschland
Telefon: +4960527151
E-Mail: info@gelando.de

2. Informationen zum Zustandekommen des Vertrages
Die technischen Schritte zum Vertragsschluss und der Vertragsschluss selbst, sowie die Korrekturmöglichkeiten erfolgen nach Maßgabe des § 2 unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen (Teil I).

3. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung

3.1. Vertragssprache ist deutsch.
3.2. Der vollständige Vertragstext wird von uns nicht gespeichert. Vor Absenden der Bestellung oder der Anfrage können die Vertragsdaten über die Druckfunktion des Browsers ausgedruckt oder elektronisch gesichert werden.

Diese AGB und Kundeninformationen wurden von den auf IT-Recht spezialisierten Juristen des Händlerbundes erstellt und werden permanent auf Rechtskonformität geprüft. Die Händlerbund Management AG garantiert für die Rechtssicherheit der Texte und haftet im Falle von Abmahnungen. Nähere Informationen dazu finden Sie unter: <https://www.haendlerbund.de/de/leistungen/rechtssicherheit/agbsservice>.



Fiorellino del gelato [®]
Natura Vera 



Lieferung frei Haus bei Einhaltung der Mindestbestellung (VPE)
Lieferung durch DPD bis Eingangstüre
Lieferung innerhalb Deutschland

Bei Interesse an einer größeren Abnahmemenge, senden Sie uns gerne
eine E-Mail unter produkte@gelando.de

www.gelando.de

GUSTO ITALIANO | ITALIAN TASTE | SABOR ITALIANO

Bild unter Lizenz von Shutterstock.com verwendet.

