



Gelato

NOVITÀ
NEUHEITEN

MEC3 
The Genuine Company

INDICE INDEX

INNOVA LA TUA GELATERIA! BRINGEN SIE NEUEN SCHWUNG IN IHRE EISDIELE!

04 LICENZE

Pokémon
PAW Patrol



08 ALCOLICI*

Kit Guinness™
Kit Cointreau
Kit Baileys®



* Preparati con ingredienti alcolici. Mit alkoholischen Zutaten zubereitet.

14

DUBAI

Dubai Caramel Chocolate
Dubai Chocolate



18

COOKIES®

The Original 25 anni
Pecan & Maple
Created with Lotus Biscoff®



22

QUELLA®

Mango & Passion Crunchy
Amarena Crunchy



24 I CREMOSI



28 REMIX

Mou-Liquirizia
Cream Cheese
Red Velvet Base



30 SPECIALITA'

Variegato Blond Brownie
Pasta Crema Chocogold
Variegato Mama Que Buena Dark
Variegato Chocopecan



32 500 FAST

Açaí
Matcha Green Tea
Ricotta



36

ORIENTAL TALES

Kulfi Cream



38

CRUMBLEMANIA

Instacrumble Black Gluten Free
Instacrumble Caramel Gluten Free



40

GOODY

Base G vegan



41

LA GELATISSERIE

Mirror Glaze White



42

WONDERCREAM

Soft Ice Mango Base



43

GRANFRUTTA®

Pink Fusion





**IL GUSTO CHE
SCATENA LA FESTA!**

**DIE EISSORTE, DIE FÜR
PARTYSTIMMUNG
SORGT!**



GLUTEN
FREE

POKÉMON PARTY

La novità che accende il divertimento: un goloso gelato al gusto ciambella con un cremoso variegato al gusto fragola, dal colore naturale, arricchito da inclusioni di fragole e meringhe croccanti. Allestisci la tua gelateria con il merchandising ufficiale e conquista tutti i fan Pokémon con i coloratissimi ventosini!

POKÉMON-PARTY

Die Neuheit, die für Spaß sorgt: ein leckeres **Donut-Eis mit cremigem Erdbeer-Variegato mit Erdbeergeschmack, mit natürlicher Farbe**, verfeinert mit knusprigen **Einschlüssen aus Erdbeeren und Baiser**. Statten Sie Ihre Eisdiele mit offiziellem Merchandising aus und begeistern Sie alle Pokémon-Fans mit den bunten **Mini-Saugnapfen!**



COMPOSIZIONE KIT** ZUSAMMENSETZUNG DES PAKETS**

N. 9 sacchetti da 1,2 kg di Base;
N. 1 secchiello da 4 kg di Variegato;
N. 1 segnaposto;
N. 348 ventosini in 12 soggetti;
N. 1 dispenser ventosini.

Anz. 9 Beutel à 1,2 kg Basis;
Anz. 1 Eimer à 4 kg Variegato;
Anz. 1 Eisschild;
Anz. 348 Mini-Saugnapfe in 12 Motiven;
Anz. 1 Mini-Saugnapf-Spender.

MATERIALI POP POP-MATERIALIEN

Trasforma il tuo punto vendita nell'habitat naturale dei Pokémon con un **allestimento personalizzato** che attirerà i fan di tutte le età*.

1. Coppette
2. Portatovaglioli + Tovaglioli
3. Totem per foto
4. Vetrofania
5. Paravanti

Verwandeln Sie Ihr Geschäft in den natürlichen Lebensraum von Pokémon mit einer **individuell gestalteten Einrichtung**, die Fans aller Altersgruppen anlocken wird*.

1. Eisbecher
2. Serviettenhalter + Servietten
3. Foto-Totems
4. Fenstertransparent
5. Schürze



DALLA STESSA LINEA! AUS DER GLEICHEN LINIE!



POKÉMON
PEACH TEA

GLUTEN
FREE



POKÉMON
FIZZY

DISPENSER & VENTOSINI SPENDER & MINI-SAUGNÄPFE



Distribuito esclusivamente in: Unione Europea, San Marino, Città Del Vaticano, Regno Unito.
Ausschließlich vertrieben in: Europäische Union, San Marino, Vatikanstadt, Vereinigtes Königreich.

* > 4 anni / ** Parti possono essere ingerite e/o inalate causando il soffocamento.
* > 4 Jahre / ** Teile können verschluckt und/oder eingeatmet werden und zum Erstickten führen.



**NATURALMENTE AZZURRO*,
SEMPLICEMENTE UNICO.**

**NATÜRLICH BLAU*,
EINFACH EINZIGARTIG.**

* ottenuto dall'estratto
di ALGA SPIRULINA
* gewonnen aus
SPIRULINA-
ALGENEXTRAKT



© 2026 & TM Spin Master Ltd.

SCEGLI L'IRRESISTIBILE AZZURRO NATURALE CHE PIACE A TUTTI I BAMBINI*!

PAW Patrol, con il suo inimitabile colore azzurro dall'estratto di alga spirulina, è il gusto che conquista sia i bambini* che i genitori perché è un gelato golosissimo e senza aggiunta di coloranti né conservanti.

WÄHLEN SIE DAS UNWIDERSTEHLICHE NATÜRLICHE BLAU, DAS ALLE KINDER LIEBEN*!

PAW Patrol mit seiner unnachahmlichen blauen Farbe aus Spirulina-Algenextrakt ist die Geschmacksrichtung, die sowohl Kinder* als auch Eltern überzeugt, denn es ist ein leckeres Eis ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.

COMPOSIZIONE KIT** ZUSAMMENSETZUNG DES PAKETS**

GLUTEN
FREE

N. 10 sacchetti da 1,25 kg di Base;
N. 1 confezione da 1 kg di confetti colorati
al gusto cioccolato;
N. 1 segnapasto;
N. 350 ciondolini in 10 soggetti;
N. 1 dispenser ciondolini.

Anz. 10 Beutel à 1,25 kg Basis;
Anz. 1 Packung à 1 kg farbige Dragees
mit Schokoladengeschmack;
Anz. 1 Eisschild;
Nr. 350 Anhänger in 10 Motiven;
Anz. 1 Anhänger-Spender.



MATERIALI POP POP-MATERIALIEN

Personalizza la tua gelateria con i personaggi più amati del momento e grazie al QR code, consenti ai piccoli golosi di dare libero sfogo alla propria creatività con i divertenti disegni PAW Patrol da colorare!

1. Totem per foto
2. T-shirt
3. Portatovaglioli + tovaglioli
4. Coppette
5. Stampi a zampa
6. Cappellini

Gestalten Sie Ihre Eisdiele mit den beliebtesten Charakteren des Augenblicks und sorgen Sie dafür, dass die kleinen Naschkatzen dank des QR-Codes mit den lustigen PAW-Patrol-Malvorlagen ihrer Kreativität freien Lauf lassen können!

1. Foto-Totems
2. T-Shirt
3. Serviettenhalter + Servietten
4. Eisbecher
5. Pfötchen-Formen
6. Mützen



DISPENSER & CIONDOLINI SPENDER & ANHÄNGER



QR CODE DISEGNI: QR-CODE-ZEICHNUNGEN:

QR code presente nei gadget, nel dispenser e nelle coppette.

QR-Code in den Gadgets, im Spender und in den Eisbechern.



* > 4 anni / ** Parti possono essere ingerite e/o inalate causando il soffocamento.
* > 4 Jahre / ** Teile können verschluckt und/oder eingeatmet werden und zum Erstickten führen.



**SPILLARLA È UN RITO,
GUSTARLA UN PIACERE.**

**DAS ZAPFEN IST EIN RITUAL,
DAS GENIESSEN EIN
VERGNÜGEN.**

**L'INCONFONDIBILE SCURA
SI TUFFA NEL NUOVO GUSTO FIRMATO MEC3.**

Nasce così il gelato Guinness™, l'incontro tra **pasta bretzel** dal twist dolce-salato e l'inedito **variegato Dark Beer Caramel Guinness™** con caramello e birra Guinness™ al suo interno. Un'icona senza tempo, ideale in ogni momento e stagione.

**DAS BERÜHMTE DUNKLE BIER TAUCHT IN DIE
NEUE GESCHMACKSRICHTUNG AUS DEM
HAUSE MEC3 EIN.**

So entstand das Guinness™-Eis, die Begegnung aus **Brezelpaste** mit süß-salzigem Twist und dem brandneuen **Dark Beer Caramel Guinness™-Variegato** mit Karamell und Guinness™-Bier. Eine zeitlose Ikone, ideal für alle Momente und Jahreszeiten.



RICETTA REZEPT

Base Bianca	1.000 g
Pasta Bretzel	150 g
Variegato Dark Beer Caramel Guinness™	164 g
Weiße Basis	1.000 g
Brezelpaste	150 g
Variegato Dark Beer Caramel Guinness™	164 g

MERCHANDISING ESCLUSIVO PER LA TUA GELATERIA

Utilizzando l'apposita promo, se acquisti 2 kit di prodotto riceverai in omaggio le nuove coppette Guinness™.

EXKLUSIVES MERCHANDISING FÜR IHRE EISDIELE

Mit der Sonderaktion erhalten Sie beim Kauf von 2 Produktpaketen die neuen Guinness™-Eisbecher kostenlos.



- N. 1 secchiello da 4,3 kg di Pasta Bretzel
- N. 1 secchiello da 4,7 kg di Variegato Dark Beer Caramel Guinness™
- N. 1 segnaposto

- Anz. 1 Eimer à 4,3 kg Brezelpaste
- Anz. 1 Eimer à 4,7 kg Variegato Dark Beer Caramel Guinness™
- Anz. 1 Eisschild



COINTREAU

**UNA NOVITÀ
DI GRAN CLASSE**

**EINE ERSTKLASSIGE
NEUHEIT**

**IL FASCINO DI COINTREAU DÀ VITA
A UN GELATO CHE ESPRIME
PURA ELEGANZA E RAFFINATEZZA.**

Il nuovo gelato aromatizzato al Cointreau, al gusto di cioccolato bianco e arancia, è brioso e irresistibile: un piacere contemporaneo che porta in gelateria un nuovo linguaggio di stile, profumo e colore. Lascia il segno con Cointreau Gelato!

**DIE FASZINATION VON COINTREAU LÄSST
EIN EIS ENTSTEHEN, DAS PURE ELEGANZ
UND RAFFINESSE ZUM AUSDRUCK BRINGT.**

Das neue Eis mit Cointreau-Geschmack, weißer Schokolade und Orangenaroma ist spritzig und unwiderstehlich: ein zeitgemäßer Genuss, der eine neue Sprache aus Stil, Duft und Farben in die Eisdiele bringt. Setzen Sie ein Zeichen mit Cointreau-Eis!



RICETTA REZEPT

Base Bianca	1.000g
Pasta al gusto cioccolato bianco e Cointreau	80 g
Variegato al gusto Cointreau e arancia	80 g
Weiße Basis	1.000g
Paste mit dem Geschmack von weißer Schokolade und Cointreau	80 g
Variegato mit dem Geschmack von Cointreau und Orange	80 g

MERCHANDISING ESCLUSIVO PER LA TUA GELATERIA

Utilizzando l'apposita promo, se acquisti 2 kit di prodotto riceverai in omaggio le nuove coppette Cointreau.

EXKLUSIVES MERCHANDISING FÜR IHRE EISDIELE

Mit der Sonderaktion erhalten Sie beim Kauf von 2 Produktpaketen die neuen Cointreau-Eisbecher kostenlos.



N. 1 secchiello da 4,5 kg
di Pasta al gusto cioccolato bianco e Cointreau
N. 1 secchiello da 4,5 kg
di Variegato al gusto Cointreau e arancia
N 1 segnaposto

Anz. 1 Eimer à 4,5 kg Paste mit dem Geschmack
von weißer Schokolade und Cointreau

Anz. 1 Eimer à 4,5 kg Variegato mit dem
Geschmack von Cointreau und Orange

Anz. 1 Eisschild



**OGNI CUCCHIAIATA
È UNA FESTA**

**JEDER LÖFFEL IST
EIN FESTMAHL**



Baileys® Gelato è l'unico gusto che contiene l'**originale liquore al whiskey irlandese**. Un kit composto da **Pasta e Variegato a base di Baileys®**, dalla texture cremosa, avvolgente, arricchita da morbide note alcoliche. Una bontà tutta da celebrare!

*Baileys® Gelato ist die einzigartige Geschmacksrichtung, die **den originalen irischen Whiskey-Likör** enthält. Ein Paket, bestehend aus **Paste und Variegato auf Basis von Baileys®**, mit einer cremigen, geschmeidigen Textur, verfeinert mit zarten alkoholischen Noten. Eine Köstlichkeit, die gefeiert werden muss!*

The Baileys word and associated logos are trademarks of R & A Bailey & Co and are used under license.
This product is intended for purchase and enjoyment by people of legal purchase age for alcohol beverages.

RICETTA REZEPT

Base Bianca	3.500 g
Pasta Baileys®	225 g
Variegato Baileys®	350 g
Weiße Basis	3.500 g
Baileys®-Paste	225 g
Variegato Baileys®	350 g



MERCHANDISING ESCLUSIVO PER LA TUA GELATERIA

Utilizzando l'apposita promo, se acquisti 2 kit di prodotto riceverai in omaggio le coppette Baileys®.

EXKLUSIVES MERCHANDISING FÜR IHRE EISDIELE

Mit der Sonderaktion erhalten Sie beim Kauf von 2 Produktpaketen die Baileys®-Eisbecher kostenlos.

N. 1 secchiello per 4,5 kg di Variegato Baileys®
N. 1 secchiello per 3 kg di Pasta Baileys®
N. 1 segnaposto

Anz. 1 Eimer für 4,5 kg Variegato Baileys®
Anz. 1 Eimer für 3 kg Baileys®-Paste
Anz. 1 Eisschild



Distribuito esclusivamente in: Austria, Brasile, Città del Vaticano, Croazia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, San Marino, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria.

Ausschließlich vertrieben in: Brasilien, Deutschland, Griechenland, Irland, Italien, Kroatien, Niederlande, Polen, Österreich, Portugal, Rumänien, San Marino, Slowenien, Schweden, Spanien, Ungarn, Vatikanstadt.

15063 KIT BAILEYS™

DUBAI

chocolate

Vom trend zu
#NIEMEHROHNE

Neu!



GLASSE
COLORATE
PRONTE
ALL'USO.
SOLO NEI KIT
DUBAI MEC3!

GEBRAUCHSFERTIGE
BUNTE GLASUREN.
NUR IN DEN DUBAI
MEC3-SETS!

Ispirato alla celebre tavoletta di cioccolato diventata virale, **MEC3 Dubai Chocolate** è un'esperienza di gusto che conquista al primo assaggio. **Croccante, cremoso, irresistibile...** è un equilibrio perfetto tra **sapori intensi e consistenze sorprendenti**, capace di meritarsi un posto fisso nelle vetrine delle migliori gelaterie.

Poiché ogni traguardo è solo l'inizio di una nuova conquista e l'innovazione è nel nostro DNA, quest'anno **diamo vita a una golosa evoluzione, Dubai Caramel Chocolate**, un delizioso gelato al gusto di cioccolato biondo, realizzato con la nuova **Pasta Crema Chocogold**, che si tuffa in un'irresistibile **crema al caramello** con **kataifi croccante** e **crunchy al caramello salato**.

*Inspiriert vom berühmten Schokoriegel, der zum Verkaufsschlager wurde, ist **MEC3 Dubai Chocolate** ein Geschmackserlebnis, das den Gaumen schon beim ersten Bissen erobert. **Knusprig, cremig, unwiderstehlich...** und mit einem perfekten Gleichgewicht aus **intensiven Aromen und überraschenden Texturen**, das einen festen Platz in den Vitrinen der besten Eisdien verdient.*

*Weil jeder Meilenstein nur der Anfang einer neuen Eroberung ist und Innovation in unserer DNA liegt, **heben wir** dieses Jahr eine köstliche neue Kreation aus der Taufe: **Dubai Caramel Chocolate**, ein leckeres **Eis mit dem Geschmack von heller Schokolade**, hergestellt mit der neuen **Chocogold-Sahnepaste**, die in eine unwiderstehliche **Karamellcreme** mit **knusprigem Kataifi** und **Salzkaramell-Crunchy** eintaucht.*

DUBAI CARAMEL CHOCOLATE

RICETTA REZEPT

DUBAI CARAMEL CHOCOLATE CREMINO

Gelato al gusto cioccolato biondo:

Base Bianca	3.000 g
Pasta Crema Chocogold	240 g

Finire il cremino con uno strato di Variegato Dubai Caramel Chocolate tal quale.
Decorare con le glasse colorate verde e giallo per ottenere un cremino "Effetto Dubai".

DUBAI CARAMEL CHOCOLATE CREMINO

Eis mit dem Geschmack von weißer Schokolade:

Weißer Basis	3.000 g
Chocogold-Sahnepaste	240 g

Das Cremino mit einer Schicht purem Variegato Dubai Caramel Chocolate verfeinern.
Für einen "Dubai-Effekt" das Cremino mit grüner und gelber Glasur verzieren.



TIPS

Per un effetto ancora più crunchy, in estrazione, variegare il gelato con Copertura al Caramello Tipo "M".

Für noch mehr Crunch das Eis bei der Entnahme mit Karamellüberzug Typ "M" marmorieren.



Pasta Crema Chocogold
Chocogold-Sahnepaste
N. 2 latte per 6 kg / Anz. 2 Dosen für 6 kg
Variegato Dubai Caramel Chocolate
Variegato Dubai Caramel Chocolate
N. 2 latte per 5,5 kg / Anz. 2 Dosen für 5,5 kg

Kit Dubai Caramel Chocolate

Pasta Crema Chocogold
Chocogold-Sahnepaste
N. 1 latta per 6 kg / Anz. 1 Dose für 6 kg
Variegato Dubai Chocolate
Variegato Dubai Chocolate
N. 1 latta per 5,5 kg / Anz. 1 Dose für 5,5 kg
Dubai Chock verde e giallo
Dubai Chock grün und gelb
N. 2 flaconcini per 30 g / Anz. 2 Fläschchen für 30 g
N. 1 segnagusto / Anz. 1 Eisschild



GEBRAUCHSFERTIGE
BUNTE GLASUREN.
NUR IN DEN DUBAI
MEC3-SETS!



"Gusto ritenuto straordinariamente croccante dal 97% dei consumatori."
"Die Eissorte wird von 97 % der Verbraucher als außerordentlich knusprig empfunden."

DUBAI CHOCOLATE

RICETTA REZEPT

DUBAI CHOCOLATE CREMINO

Gelato al gusto cioccolato al latte:

Base Bianca	3.000 g
Pasta Crema Chocomilky	240 g

Finire il cremino con uno strato di Variegato Dubai Chocolate tal quale.
Decorare con le glasse colorate verde e giallo per ottenere un cremino "Effetto Dubai".

DUBAI CHOCOLATE CREMINO

Eis mit dem Geschmack von Milkschokolade:

Weißer Basis	3.000 g
Chocomilky-Sahnepaste	240 g

Das Cremino mit einer Schicht purem Variegato Dubai Chocolate verfeinern.
Für einen "Dubai-Effekt" das Cremino mit grüner und gelber Glasur verzieren.



TIPS

Per un effetto ancora più crunchy, in estrazione, variegare il gelato con Copertura al Cioccolato al Latte Tipo "M".

Für noch mehr Crunch das Eis bei der Entnahme mit Milkschokoladenüberzug Typ "M" marmorieren.



Pasta Crema Chocomilky
Chocomilky-Sahnepaste
N. 2 latte per 6 kg / Anz. 2 Dosen für 6 kg
Variegato Dubai Chocolate
Variegato Dubai Chocolate
N. 2 latte per 5,5 kg / Anz. 2 Dosen für 5,5 kg

Kit Dubai Chocolate

Pasta Crema Chocomilky
Chocomilky-Sahnepaste
N. 1 latta per 6 kg / Anz. 1 Dose für 6 kg
Variegato Dubai Chocolate
Variegato Dubai Chocolate
N. 1 latta per 5,5 kg / Anz. 1 Dose für 5,5 kg
Dubai Chock verde e giallo
Dubai Chock grün und gelb
N. 2 flaconcini per 30 g / Anz. 2 Fläschchen für 30 g
N. 1 segnagusto / Anz. 1 Eisschild



GEBRAUCHSFERTIGE
BUNTE GLASUREN.
NUR IN DEN DUBAI
MEC3-SETS!

15138 KIT DUBAI CHOCOLATE
18740 VARIEGATO DUBAI CHOCOLATE
15096 PASTA CREMA CHOCOMILKY

15134 KIT DUBAI CARAMEL CHOCOLATE
18752 VARIEGATO DUBAI CARAMEL CHOCOLATE
18758 PASTA CREMA CHOCOGOLD

DA 25 ANNI
IL GUSTO BISCOTTINO
PIÙ AMATO IN GELATERIA!

SEIT 25 JAHREN DER
BELIEBTESTE KEKSGENUSS
IN DER EISDIELE!

25TH
ANNIVERSARY

COOKIES®
The Original!



È l'irresistibile variegato al biscotto GLUTEN FREE che abbina una deliziosa **granella di frollini al burro** con la croccantezza delle **noci pecan tostate** e la dolcezza naturale dello **zucchero d'acero**.

Das unwiderstehliche GLUTENFREIE Keks-Variegato kombiniert ein köstliches **buttriges Mürbegebäck** mit der Knusprigkeit von **gerösteten Pekannüssen** und der natürlichen Süße von **Ahornzucker**.



RICETTA REZEPT

Base Bianca	1.000 g
Cookies® Pecan & Maple come pasta	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Pecan & Maple	

Weißer Basis	1.000 g
Cookies® Pecan & Maple als Paste	100 g
Nach Belieben mit Cookies® Pecan & Maple marmorieren	



N. 2 latte per 5,5 kg
Anz. 2 Dosen für 5,5 kg





Protagonista, per il 4° anno in gelateria, l'inconfondibile, unico e originale gelato Cookies® created with Lotus Biscoff®. Pronto, ancora una volta, per deliziare i palati dei consumatori più esigenti!

Das 4. Jahr in der Eisdiele: **das unverwechselbare, einzigartige und originelle Cookies®- Eis** created with Lotus Biscoff®. Wieder einmal bereit, die Gaumen der anspruchsvollsten Verbraucher zu erfreuen!

MERCHANDISING ESCLUSIVO
PER LA TUA GELATERIA

Utilizzando l'apposita promo, se acquisti 1 kit di prodotto riceverai in omaggio il nuovo servicono in metallo Cookies® created with Lotus Biscoff®.



Servicono - Eiswaffelständer

EXKLUSIVES MERCHANDISING FÜR IHRE EISDIELE

Mit der Sonderaktion erhalten Sie beim Kauf von 1 Produktpaket den neuen Cookies® Eiswaffelständer aus Metall created with Lotus Biscoff® gratis.



RICETTA
REZEPT

COOKIES® CREATED WITH
LOTUS BISCOFF®

Base Bianca	1.000 g
Pasta Biscoff® Spread	100 g
Variegato Cookies® created with Biscoff®	100 g
Biscotti Biscoff®	q. b.

Weißer Basis	1.000 g
Biscoff®-Paste Aufstrich	100 g
Variegato Cookies® created with Biscoff®	100 g
Biscoff®-Kekse	nach Geschmack



IL KIT CONTIENE
DAS PAKET ENTHÄLT

- Cookies® created with Biscoff®
N. 1 latta da 6 kg
Anz. 1 Dose à 6 kg
- Biscoff® Spread
N. 2 vasi da 3 kg
Anz. 2 Töpfe à 3 kg
- Biscoff®
N. 6 confezioni da 125 g
Anz. 6 Packungen à 125 g
- N. 1 segnaposto
Anz. 1 Eisschild

LE NOVITÀ NON FINISCONO QUI!

Ogni kit ti regala 1 grembiule firmato Cookies® created with Lotus Biscoff®. Lo trovi all'interno di ogni cartone.

DAS WAREN NOCH NICHT ALLE
NEUHEITEN!

Mit jedem Set erhalten Sie 1 Cookies®-Schürze created with Lotus Biscoff® geschenkt. Sie finden sie im Inneren jedes Kartons.



Distribuito esclusivamente in: Albania, Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia incluse le regioni del DOM-TOM (La Riunione, Guadaloupe, Guyana francese, Mayotte e Martinica), Germania, Grecia, Ungheria, Irlanda, Italia, Repubblica di San Marino, Città del Vaticano, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Messico, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Regno Unito.

Ausschließlich vertrieben in: Albanien, Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich einschließlich der DOM-TOM-Regionen (La Réunion, Guadeloupe, Französisch-Guayana, Mayotte und Martinique), Griechenland, Irland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Mexiko, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Republik San Marino, Rumänien, Schweden, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, Vatikanstadt, Vereinigtes Königreich und Zypern.



LA FRUTTA HA UN DOPPIO CRUNCH OBST ÜBERZEUGT DURCH DOPPELTEN CRUNCH

NON SOLO AMARENA, ANCHE MANGO DIVENTA CRUNCHY!

Dopo il successo di **Quella® Amarena Crunchy**, l'icona delle creme per la gelateria continua a stupire con **Quella® Mango&Passion Crunchy**. Una morbida crema al gusto di mango e passion fruit arricchita da granella croccante di mango e passion fruit. Un'esplosione di note dolci e acidule, una texture travolgente, un gusto equilibrato, mai provato. La scelta vincente? Scegliere entrambe.

NICHT NUR SAUERKIRSCH, AUCH MANGO PRÄSENTIERT SICH JETZT MIT CRUNCH!

Nach dem Erfolg von **Quella® Amarena Crunchy** beeindruckt die Ikone der Eiscremes weiterhin mit **Quella® Mango&Passion Crunchy**. Eine weiche Creme mit dem Geschmack von Mango und Passionsfrucht, verfeinert mit knusprigen Mango- und Passionsfrucht-Streuseln. Ein Feuerwerk aus süßen und sauren Noten, eine überwältigende Textur, ein ausgewogener Genuss, wie man ihn noch nie erlebt hat. Die beste Wahl? Beide.



QUELLA® MANGO & PASSION CRUNCHY



RICETTA REZEPT

TIME TO QUELLA® MANGO

1. Quella® Mango & Passion Crunchy
2. Gelato Cioccolato Bianco / Weißes Schokoladeneis
3.000 g di Base Bianca + 300 g di Biancocioc
+ 300 g di latte
3.000 g weiße Basis + 300 g Biancocioc + 300 g Milch
3. Inserto Fiordi Maracuja / Fiordi Maracuja Füllung
4. Gelato Cioccolato Bianco
Weißes Schokoladeneis
3.000 g di Base Bianca + 300 g
di Biancocioc + 300 g di latte
3.000 g weiße Basis + 300 g
Biancocioc + 300 g Milch
5. Quella® Mango & Passion Crunchy

N. 2 latte per 5,5 kg
Anz. 2 Dosen für 5,5 kg
N. 1 segnagusto
Anz. 1 Eisschild



"Equilibrio perfetto tra cremosità e croccantezza per 9,5 consumatori su 10."

"Perfekte Balance aus Cremigkeit und Knusprigkeit für 9,5 von 10 Verbraucher."



QUELLA® AMARENA CRUNCHY



RICETTA REZEPT

CREMINO MERINGAMARENA

1. Quella® Amarena Crunchy
Quella® Amarena Crunchy
2. Gelato Meringa / Baiser-Eiscreme
3.000 g di Base Bianca
+ 200 g di Pasta Meringa
+ 300 g di panna fresca
3.000 g weiße Basis
+ 200 g Baiserpaste
+ 300 g frische Sahne
3. Mix Quello® + 200 g Instacrumble
Caramel / Mix Quello®
+ 200 g Instacrumble Caramel

N. 2 latte per 5,5 kg
Anz. 2 Dosen für 5,5 kg



LA NUOVA FRONTIERA DEI VARIEGATI VARIEGATO IN NEUER DIMENSION

I CREMOSI

ESPRIMI TUTTO IL TUO POTERE CREATIVO

I CREMOSI è la nuova linea di MEC3 che trasforma il concetto di variegato in uno **strumento di espressività e creatività**. Dalla texture corposa e l'aspetto goloso sono pensati per il professionista che vuole **sperimentare, decorare, farcire, creare**.

Sono perfetti per l'utilizzo con sac à poche, lavorano sia a temperature positive sia negative e questo li rende ideali per ogni tipo di applicazione.

- **Ideali in purezza**, per variegare golose vaschette di gelato.
- **Ottimi miscelati** con panna fresca, per realizzare mousse in vaschetta.
- **Perfetti in pasticceria**, grazie alla loro texture compatta e versatile.

Quattro gusti raffinati, una sola firma d'eccellenza: Nocciola, Pistacchio, Cioccolato e Crema Pasticcera. I CREMOSI offrono gusto e versatilità per ogni tua creazione.

BRINGEN SIE IHRE GANZE KREATIVE KRAFT ZUM AUSDRUCK

I CREMOSI ist die neue Linie von MEC3, die das Konzept des Variegato in ein **Werkzeug für Ausdruckskraft und Kreativität** verwandelt. Mit ihrer vollmundigen Textur und ihrem köstlichen Aussehen sind sie für den Profi gedacht, der gerne **experimentieren, dekorieren, füllen, kreieren möchte**.

Sie eignen sich perfekt für die Verwendung mit Spritzbeutel sowohl bei Plus- als auch bei Minustemperaturen, was sie für alle Arten von Anwendungen ideal macht.

- **Ideal in purer Form**, um leckere Eisbecher zu veredeln.
- **Ausgezeichnet gemischt** mit frischer Sahne, um Mousse im Becher herzustellen.
- **Perfekt in der Konditorei** dank ihrer kompakten und vielseitigen Textur.

Vier raffinierte Geschmacksrichtungen, eine Signatur der Exzellenz: Haselnuss, Pistazie, Schokolade und Puddingcreme. I CREMOSI bietet Geschmack und Vielseitigkeit für alle Ihre Kreationen.



SCOPRI LE RICETTE
ENTDECKEN SIE DIE REZEPTE



CREMOSO NOCCIOLA

Un gusto trasversale, amato in ogni stagione e adatto a ogni tipo di proposta, dal sapore rotondo e avvolgente. Un variegato autentico che restituisce in cremosità tutta l'intensità e il profumo della nocciola appena tostata.

CREMOSO HASELNUSS

Eine vielseitige Geschmacksrichtung, die zu jeder Jahreszeit beliebt ist und mit einem runden und vollen Geschmack zu jeder Art von Kreation passt. Ein authentisches Variegato, das mit seiner Cremigkeit die geballte Intensität und das Aroma frisch gerösteter Haselnüsse liefert.

N. 2 secchielli per 2,8 kg
Anz. 2 Eimer für 2,8 kg



CREMOSO VARIEGATO CREMA PASTICCERA

Inspirato alla classica crema pasticcera, ha un sapore morbido e una dolcezza delicata. È perfetto per evocare il comfort della tradizione anche nelle preparazioni più moderne.

N. 2 secchielli per 3 kg
Anz. 2 Eimer für 3 kg



CREMOSO VARIEGATO PUDDINGCREME

Inspiziert von der klassischen Puddingcreme, mit weichem Geschmack und zarter Süße. Eignet sich perfekt, um auch bei modernsten Zubereitungen den Komfort der Tradition zu vermitteln.



CREMOSO PISTACCHIO

Realizzato con pasta di pistacchi selezionati, ha un gusto deciso e persistente con una leggera sapidità che bilancia perfettamente la parte dolce. Dà un'identità contemporanea a tutte le preparazioni sia in purezza sia in combinazione con altri ingredienti.

CREMOSO PISTAZIE

Wird aus ausgewählter Pistazienpaste hergestellt und hat einen kräftigen und anhaltenden Geschmack mit einer leicht pikanten Note, die den süßen Anteil perfekt ausgleicht. Verleiht allen Zubereitungen sowohl pur als auch in Kombination mit anderen Zutaten eine moderne Identität.

N. 2 secchielli per 2,8 kg
Anz. 2 Eimer für 2,8 kg



CREMOSO CIOCCOLATO

Un variegato dal profilo intenso, con sentori di cacao puro e una nota leggermente amara. La texture cremosa ne esalta la profondità, regalando un'esperienza golosa e sofisticata.

CREMOSO SCHOKOLADE

Ein Variegato mit intensivem Profil, Noten von reinem Kakao und einer leicht bitteren Note. Die cremige Textur verstärkt die Tiefe und liefert ein köstliches und anspruchsvolles Erlebnis.

N. 2 secchielli per 2,8 kg
Anz. 2 Eimer für 2,8 kg





Innovativi **variegati in polvere** da reidratare con acqua, latte o panna. Offrono massima versatilità e personalizzazione della texture e della consistenza, oltre a un'ottimizzazione degli spazi e una migliore conservabilità. La scelta giusta per variegare gelati e impreziosire torte e semifreddi.

REINVENTA IL CONCETTO TRADIZIONALE DI VARIEGATO

DIE NEUERFINDUNG DES TRADITIONELLEN KONZEPTS VON VARIEGATO

Innovative **Variegati als Pulver zum Anrühren** mit Wasser, Milch oder Sahne. Bieten ein Höchstmaß an Vielseitigkeit und individueller Anpassung von Textur und Konsistenz sowie Platzoptimierung und verbesserte Haltbarkeit. Die richtige Wahl, um Eiscremes zu variieren und Kuchen und Parfaits zu verfeinern.

CREAM CHEESE

Il variegato ideale per **replicare in gelateria il gusto dei grandi classici internazionali** come Cheesecake, Carrot Cake e Red Velvet, ma anche per sperimentare ricette creative e innovative. La sua struttura cremosa e il sapore bilanciato lo rendono perfetto per variegare gelati e semifreddi, ma anche per farciture e decorazioni in pasticceria.

Das ideale Variegato, um **den Geschmack der großen internationalen Klassiker** wie Cheesecake, Carrot Cake und Red Velvet **in der Eisdiele nachzubilden**, aber auch um mit kreativen und innovativen Rezepten zu experimentieren. Eignet sich dank der cremigen Textur und des ausgewogenen Geschmacks hervorragend zum Marmorieren von Eis und Parfaits sowie für Füllungen und Dekorationen in Süßwaren.



N. 8 buste per 1,80 kg
Anz. 8 Beutel für 1,80 kg



RED VELVET BASE

Prodotto in polvere pensato per **arricchire la base bianca** con il gusto, il colore e l'aroma tipici della celebre **torta Red Velvet**. Il risultato è un gelato dal profilo elegante e distintivo, ideale per riappropriarsi di un sapore iconico reinterpretandolo in chiave artigianale.

Pulverförmiges Produkt zur **Verfeinerung der weißen Basis** mit dem Geschmack, der Farbe und dem Aroma des berühmten **Red Velvet Cake**. Das Ergebnis ist ein Eis mit einem eleganten und unverwechselbaren Profil, das sich ideal für die Herstellung eines ikonischen Geschmacks eignet, während es auf handwerkliche Weise neu interpretiert wird.



N. 4 buste per 2,40 kg
Anz. 4 Beutel für 2,40 kg
N. 1 segnagusto
Anz. 1 Eisschild

Red Velvet



RICETTA REZEPT

CREAM CHEESE RED VELVET

Base Bianca	1.000 g
Red Velvet Base	60 g
Salsa Cream Cheese	100 g

Weißer Basis	1.000 g
Red Velvet Basis	60 g
Cream Cheese Sauce	100 g

SALSA CREAM CHEESE

Cream Cheese Remix	850 g
Panna fresca	310 g
Acqua	690 g

Cream Cheese Remix	850 g
Frische Sahne	310 g
Wasser	690 g



Remix

Aggiungi acqua, latte o panna
Wasser, Milch oder Sahne
hinzufügen



Miscela il composto
Die Mischung anrühren



Lascia riposare 15 minuti in frigo
15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen



Il tuo variegato è pronto
Ihr Variegato ist fertig

MOU-LIQUIRIZIA

Un variegato dal gusto sorprendente che unisce la **dolcezza avvolgente del gusto mou** alla nota intensa e **aromatica della liquirizia**. È ideale per creare golose e originali vaschette di gelato ma anche per farciture e decorazioni in pasticceria.

Ein Variegato mit überraschendem Geschmack, das die **zarte Süße des Toffee-Geschmacks** mit der intensiven, **aromatischen Note von Lakritze** verbindet. Ist ideal für die Herstellung von leckeren und originellen Eisbechern, aber auch für das Füllen und Dekorieren in der Konditorei.

RICETTA REZEPT

MOU MENTA-LIQUIRIZIA

Base Bianca	1.000 g
Pasta Menta Glaciale	30 g
Salsa Mou-Liquorice	100 g

Weißer Basis	1.000 g
Gletscherminzpaste	30 g
Toffee-Lakritzsauce	100 g

SALSA MOU-LIQUORICE

Mou-Liquorice Remix	1.000 g
Acqua	1.000 g

Toffee-Lakritz Remix	1.000 g
Wasser	1.000 g



N. 8 buste per 1,80 kg
Anz. 8 Beutel für 1,80 kg



BLOND BROWNIE



Pasta Crema Chocogold e Variegato Blond Brownie sono due prodotti golosissimi per creare tantissime ricette e abbinamenti come il gusto ispirato ai **Blondies**, conosciuti anche come **Brownies bianchi**. Proponi questo gusto nella tua gelateria, offrendo un morbido gelato al gusto di cioccolato biondo realizzato con la Pasta Crema Chocogold, affogato nell'irresistibile Variegato Blond Brownie, al gusto di brownie bianchi e arricchito con golosa granella di mandorle tostate e salate. La Pasta Crema Chocogold completa la Linea dei gusti Cioccolato in Pasta MEC3 e si presta a tantissimi abbinamenti diversi.

*Chocogold-Sahnepaste und Variegato Blond Brownie sind zwei köstliche Produkte, mit denen sich viele Rezepte und Kombinationen kreieren lassen, wie etwa eine Eissorte im Stil der **Blondie** auch bekannt als **Weißer Brownies**. Bieten Sie diese Geschmacksrichtung in Ihrer Eisdiele an: ein zartes Eis mit dem Geschmack von weißer Schokolade, hergestellt aus Chocogold-Sahnepaste, getränkt mit dem unwiderstehlichen Geschmack von Variegato Blond Brownie und verfeinert mit leckeren gerösteten und gesalzenen Mandeln. Die Chocogold-Sahnepaste vervollständigt die MEC3 Schokoladenpaste-Linie und eignet sich für viele verschiedene Kombinationen.*



RICETTA REZEPT BLOND BROWNIE

Base Bianca	1.000 g
Pasta Crema Chocogold	50 g
Variegato Blond Brownie	100 g

Weißer Basis	1.000 g
Chocogold-Sahnepaste	50 g
Variegato Blond Brownie	100 g

VARIEGATO BLOND BROWNIE



N. 2 secchielli per 4,3 kg
Anz. 2 Eimer für 4,3 kg
N. 1 segnagusto
Anz. 1 Eisschild

PASTA CREMA CHOCOGOLD



N. 2 latte per 6 kg
Anz. 2 Dosen für 6 kg



VARIEGATO MAMA QUE BUENA DARK

L'intensa cremosità del gusto **cioccolato fondente** si fonde armoniosamente con la croccantezza dei wafer in un **contrasto perfetto**. Un variegato irresistibile pensato per chi cerca un gusto deciso e una consistenza sorprendente.

*Die intensive Cremigkeit von **Zartbitterschokolade** verbindet sich harmonisch mit der Knusprigkeit der Waffeln und bildet einen **perfekten Kontrast**. Ein unwiderstehliches Variegato für alle, die einen kräftigen Geschmack und eine überraschende Textur suchen.*



N. 2 secchielli da 5 kg
Anz. 2 Eimer à 5 kg

VARIEGATO CHOCOPECAN

Una **crema vellutata al gusto cioccolato al latte** arricchita da una **croccante granella di noci pecan caramellate**. Un variegato dal carattere deciso e raffinato, perfetto per ricette creative che vogliono stupire con gusto e originalità.

*Eine **samtige Creme mit dem Geschmack von Milkschokolade**, verfeinert mit **knackigen karamellisierten Pekannüssen**. Ein Variegato mit starkem und raffiniertem Charakter, perfekt für kreative Rezepte, die durch Geschmack und Originalität überzeugen sollen.*



N. 2 secchielli da 4,5 kg
Anz. 2 Eimer à 4,5 kg



LA QUALITÀ AD ALTA VELOCITÀ

QUALITÄT IM HANDUMDREHEN

Prodotti semplici e veloci da utilizzare che riducono i tempi e le difficoltà di lavorazione delle materie prime, per offrire tanti gusti gelato in ogni stagione.

Einfache und schnell zu verwendende Produkte, die den Zeitaufwand und die Schwierigkeiten bei der Verarbeitung der Zutaten verringern, um zu jeder Jahreszeit zahlreiche Eissorten anbieten zu können.

La Linea Creme 500 Fast si arricchisce di due nuovi gusti: un gusto classico come la **Ricotta** e un gusto innovativo come il **Matcha Green Tea**, mentre nella Linea Frutta entra un gusto dal carattere esotico e sorprendente come l'**Açaí**. Provali tutti per una vetrina che sa come differenziarsi!

*Die Linie Creme 500 Fast wird durch zwei neue Sorten bereichert: eine klassische Geschmacksrichtung wie **Ricotta** und eine innovative Geschmacksrichtung wie **Matcha Green Tea**, während die Linie Frutta eine Geschmacksrichtung mit exotischem und überraschendem Charakter wie **Açaí** enthält. Probieren Sie sie alle aus, um eine abwechslungsreiche Vitrine anzubieten!*



AÇAÍ 500 FAST

Per la preparazione di un gelato artigianale dal **colore viola intenso**, al gusto di Açaí, **piccoli frutti di origine brasiliana**, noti e apprezzati ormai ovunque.

*Für die Zubereitung von handwerklich hergestelltem Eis mit **intensiver violetter Farbe**, aromatisiert mit Açaí, einer **kleinen Beere brasilianischen Ursprungs**, die überall bekannt ist und geschätzt wird.*



Açaí



RICETTA REZEPT

Açaí 500 Fast	1.250 g
Acqua	2.500 g

Açaí 500 Fast	1.250 g
Wasser	2.500 g



N. 10 sacchetti per 1,25 kg
Anz. 10 Beutel für 1,25 kg
N. 1 segnaposto
Anz. 1 Eisschild



I LOVE AÇAÍ BOWL

Grazie al nuovo Açaí 500 Fast, potrai avere in vetrina, un **gusto frutta innovativo e accattivante** come il gelato all'Açaí, ma anche la famosa Açaí Bowl. È una via di mezzo tra uno smoothie e una macedonia. **Le sue origini sono brasiliane** ma è ormai diffusa e amata in tutti i continenti. È una preparazione golosa e di tendenza che da oggi puoi proporre nella tua gelateria, in **versione gelato e in modo pratico e veloce**. Per distinguere la tua offerta e conquistare sempre nuovi clienti!

*Dank des neuen Açaí 500 Fast können Sie in Ihrer Vitrine eine **innovative und ansprechende Fruchtessorte** wie Açaí-Eis und die berühmte Açaí-Bowl anbieten. Irgendwo zwischen einem Smoothie und einem Obstsalat angesiedelt. **Ursprünglich aus Brasilien**, ist die kleine Beere heute auf allen Kontinenten weit verbreitet und beliebt. Ein schmackhafter Trend, den Sie jetzt auf unkomplizierte Weise als Eiscreme servieren können in einer **Eiscreme-Version und auf praktische und schnelle Weise**. So wird Ihr Angebot einzigartig und Sie gewinnen neue Kunden!*

MATCHA GREEN TEA 500 FAST

Un gusto innovativo, **ispirato all'Oriente** e ad uno dei suoi ingredienti più rappresentativi, il tè verde matcha che ha origini antiche ma che oggi è un **trend internazionale** sempre più in crescita.

*Eine innovative Geschmacksrichtung, **die vom Orient** und einer seiner repräsentativsten Zutaten, dem Matcha-Grüntee, **inspiriert ist**, der auf uralte Ursprünge zurückblicken kann und heute ein **internationaler Trend** ist.*



N. 10 sacchetti per 1,25 kg
Anz. 10 Beutel für 1,25 kg
N. 1 segnaposto
Anz. 1 Eisschild

RICETTA REZEPT

Matcha Green Tea 500 Fast	1.250 g
Acqua	2.500 g
Matcha Green Tea 500 Fast	1.250 g
Wasser	2.500 g



Matcha Green Tea



TUTTI PAZZI PER IL MATCHA LATTE ALLE SIND VERRÜCKT NACH MATCHA LATTE

Con il Matcha Green Tea 500 Fast, oltre ad un goloso gelato al gusto Matcha, **puoi proporre anche il Matcha Latte, una bevanda energizzante, a base di latte** aromatizzata con tè matcha, di un colore verde brillante, che cattura subito l'attenzione. Un'alternativa al classico cappuccino, nata in Giappone e oggi sempre più richiesta nei caffè di tutto il mondo. Ha un sapore reso molto particolare proprio dal matcha, **caratterizzato da note leggermente amare: un gusto unico e sorprendente.**

Mit Matcha Green Tea 500 Fast **können Sie** neben einem köstlichen Eis mit Matcha-Geschmack **auch Matcha Latte anbieten, ein energispendendes Getränk auf Milchbasis**, das mit Matcha-Tee aromatisiert ist und durch seine leuchtend grüne Farbe sofort ins Auge springt. Eine Alternative zum klassischen Cappuccino, die in Japan entstanden ist und heute in den Cafés auf der ganzen Welt immer beliebter wird. Hat einen ganz besonderen Matcha-Geschmack, der **sich durch leicht bittere Noten auszeichnet: eine einzigartige und überraschende Geschmacksrichtung.**



RICETTA REZEPT LATTE MATCHA

Matcha Green Tea 500 Fast	90 g	Matcha Green Tea 500 Fast	90 g
Acqua	100 g	Wasser	100 g
Ghiaccio	100 g	Eis	100 g
Frullare tutto in un blender.		Alles in einem Mixer pürieren.	

RICOTTA 500 FAST

Un gusto **classico ma mai banale**, immancabile in vetrina, ideale e versatile per creare tanti golosi abbinamenti per tutti i palati.

*Eine **klassische, aber niemals langweilige** Geschmacksrichtung, **unübersehbar in der Vitrine**, ideal und vielseitig, um viele schmackhafte Kombinationen für jeden Gaumen zu kreieren.*



Ricotta



RICETTA REZEPT

Ricotta 500 Fast	1.000 g
Latte	2.500 g
Ricotta 500 Fast	1.000 g
Milch	2.500 g



N. 10 sacchetti per 1 kg
Anz. 10 Beutel für 1 kg



* L'immagine non è rappresentativa del prodotto.
* Die Abbildung ist nicht repräsentativ für das Produkt.



MEC3
Oriental
TALES

BEST SELLERS



**18728 BAKLAVA
PISTACHIO CREAM**



15111 BAKLAVA PASTE



**18729 BAKLAVA
WALNUT CREAM**



15110 BARAZEK CREAM

KULFI CREAM

Nato dalla tradizione indiana, il **Kulfi** è considerato un **dessert ricco e aromatico**, perfetto per i climi caldi perché simile ad un gelato ma senza essere mantecato. Ritrova il suo confondibile gusto in **Kulfi Cream**, un ricco variegato al gusto di Kulfi, esaltato dalla croccantezza della **granella di pistacchi e anacardi** e dalle preziose **note aromatiche dello zafferano**. Per un gelato dal fascino esotico che avvolge i sensi.

*Kulfi stammt aus der indischen Tradition und gilt als **reichhaltiges und aromatisches Dessert**, das sich perfekt für heiße Klimazonen eignet, da es Speiseeis ähnelt, aber keine Eismaschine benötigt. Sein unverwechselbarer Geschmack findet sich in **Kulfi Cream** wieder, einem reichhaltigen Variegato mit dem Geschmack von Kulfi, das durch die Knusprigkeit von **Pistazien- und Cashewnuss-Streuseln** und die kostbaren **aromatischen Noten von Safran** veredelt wird. Für ein Eis mit einem exotischen Charme, der die Sinne umhüllt.*

RICETTA REZEPT

KULFI GELATO

Base Bianca	1.000 g
Kulfi Cream come pasta	100 g
Variegare con Kulfi Cream	100 g

Weißer Basis	1.000 g
Kulfi Cream als Paste	100 g
Mit Kulfi Cream marmorieren	100 g

**GLUTEN
FREE**

N. 2 latte per 5,5 kg
Anz. 2 Dosen für 5,5 kg
N. 1 segnaposto
Anz. 1 Eisschild



**PROVALO NELLE RICETTE DI PASTICCERIA
PROBIEREN SIE ES IN KONDITOREI-REZEPTEN**





CRUMBLEMANIA
SI AMPLIA CON
CROCCANTI NEW ENTRY!

CRUMBLEMANIA WIRD UM
KNUSPRIGE NEUZUGÄNGE
ERWEITERT!



**RICETTA
REZEPT**

BLACK & VANILLA CRUMBLE

Base Bianca	1.000 g
Instacrumble Black Gluten Free	150 g
Pasta Vaniglia e Tonka	50 g
Quella® White	100 g
Weiße Basis	1.000 g
Instacrumble Black Glutenfrei	150 g
Vanille-Tonka-Paste	50 g
Quella® White	100 g



Black Gluten Free



Caramel Gluten Free

INSTACRUMBLE

16108	Instacrumble Black Gluten Free	16090A	Instacrumble Cacao Instacrumble Kakao
16109	Instacrumble Caramel Gluten Free	16101	Instacrumble Cannella Gluten Free Instacrumble Zimt Glutenfrei
16105	Instacrumble Sesamo Nero Gluten Free Instacrumble Schwarzer Sesam Glutenfrei	16093A	Instacrumble Cocco Gluten Free Instacrumble Kokos Glutenfrei
16102	Instacrumble Limone Gluten Free Instacrumble Zitrone Glutenfrei	16097	Instacrumble Red Fruits Gluten Free Instacrumble Red Fruits Glutenfrei
16103	Instacrumble Avena Gluten Free Instacrumble Hafer Glutenfrei	16096	Instacrumble Neutro Gluten Free Instacrumble Neutral Glutenfrei
16104	Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free Instacrumble Gesalzene Pistazie Glutenfrei	16089A	Instacrumble Caramel
16088B	Instacrumble Neutro Instacrumble Neutral	16100	Instacrumble al Cacao Salato Gluten Free Instacrumble Gesalzener Kakao Glutenfrei

**VARIEGATI VELVET
VARIEGATI VELVET**

18725	Velvet Blueberry
18726	Velvet Date
18727	Velvet Kaki
18703	Velvet Apple
18710	Velvet Pumpkin Pie
18702	Velvet Raspberry
18699	Velvet Mango



16108 INSTACRUMBLE BLACK GLUTEN FREE
16109 INSTACRUMBLE CARAMEL GLUTEN FREE



BASE G VEGAN



Una base completa, studiata per offrire una soluzione unica alle diverse tendenze (o abitudini) alimentari, per un gelato senza zuccheri aggiunti* e vegano.

CARATTERISTICHE:

- Alto dosaggio
 - Sviluppo in acqua
 - 100% vegetale
 - Senza zuccheri aggiunti*
- *contiene naturalmente zuccheri.



N. 8 buste per 1,5 kg
Anz. 8 Beutel für 1,5 kg

Eine komplette Basis, die entwickelt wurde, um eine einzigartige Lösung für verschiedene Ernährungstrends (oder -gewohnheiten) zu bieten, für Eis ohne Zuckerzusatz und vegan.*

EIGENSCHAFTEN:

- Hochdosiert
 - Entwicklung in Wasser
 - 100 % pflanzlich
 - Ohne Zuckerzusatz*
- *enthält von Natur aus Zucker.

DOSAGGIO DOSIERUNG

600 g/l acqua
600 g/l Wasser



UN TOCCO DI CLASSE, UNA FINITURA PERFETTA!

EIN HAUCH VON KLASSE, EIN PERFEKTES FINISH!

Con Mirror Glaze White, ogni torta si trasforma in un capolavoro di eleganza moderna. La sua **finitura candida e luminosa** dona alle tue creazioni un **aspetto raffinato e contemporaneo**, perfetto per esaltare colori, decorazioni e dettagli artistici. Questa **glassa a specchio** è la scelta perfetta per chi vuole stupire con semplicità e stile.

*Mit Mirror Glaze White verwandelt sich jede Torte in ein Meisterwerk moderner Eleganz. Die **strahlend weiße Oberfläche** verleiht Ihren Kreationen ein **raffiniertes und modernes Aussehen** und eignet sich perfekt zur Betonung von Farben, Dekorationen und künstlerischen Details. Diese **Spiegelglasur** ist die perfekte Wahl für alle, die mit Schlichtheit und Stil beeindrucken wollen.*

MIRROR GLAZE WHITE



N. 2 secchielli per 3 kg
Anz. 2 Eimer für 3 kg



LA GOLOSITÀ DEL GELATO SENZA RINUNCE!

VOLLER EISGENUSS OHNE VERZICHT!

VARIEGATI IN ABBINAMENTO VARIEGATI IN KOMBINATION

14888B	Variegato Fragola G	x 3 kg
18494	Variegato Albicocca G	x 3 kg
18495	Variegato Tropical G	x 3 kg
14136A	Variegato Amarena G	x 3 kg
14625	Variegato Lampone G	x 5 kg
14780	Quella® G	x 6 kg
14966	Quella® Pistacchio G	x 6 kg



NEW SOFT ICE MANGO BASE

Una base in polvere per realizzare un **morbido e cremoso gelato al gusto mango**, uno dei frutti più amati in gelateria!

Eine pulverförmige Basis für die Herstellung von weichem und cremigem Eis mit dem Geschmack von Mango, einer der beliebtesten Früchte in Eisdiele!



RICETTA REZEPT

Soft Ice Mango Base	2.000 g
Acqua	4.000 g
Softeis Mango-Basis	2.000 g
Wasser	4.000 g



N. 8 buste per 2 kg
Anz. 8 Beutel für 2 kg

**PROVALO IN ABBINAMENTO
CON LE MUG CAKES!**

**PROBIEREN SIE ES IN KOMBINATION
MIT DEN TASSENKUCHEN!**

RICETTA REZEPT

DARK MANGO MUG CAKE

Vanilla Mug Cake
+ Soft ice Mango Base
+ Variegato: Quella® Dark
+ Decorazione: Instacrumble Red Fruits Gluten Free

Vanille-Tassenkuchen
+ Softeis Mango-Basis
+ Variegato: Quella® Dark
+ Dekoration: Instacrumble Red Fruits Glutenfrei



**LA NUOVA TENDENZA
INEDITA E RICERCATA.**

**DER BRANDNEUE UND
GEFRAGTE TREND.**

PINK FUSION by GranFrutta® è un gusto sorprendente grazie all'innovativo mix di ingredienti, **rabarbaro, cranberry, litchi e guava**. Porta in gelateria una freschezza unica e conquista il palato dei tuoi clienti con una fusione irresistibile!

*PINK FUSION von GranFrutta® ist eine überraschende Geschmacksrichtung dank der innovativen Mischung von Zutaten wie **Rhabarber, Cranberry, Litschi und Guave**. Bringen Sie eine einzigartige Frische in Ihre Eisdiele und erobern Sie die Gaumen Ihrer Kunden mit einer unwiderstehlichen Fusion!*

PINK FUSION

RICETTA REZEPT

GranFrutta® Pink Fusion	1.650 g
Acqua	2.100 g
GranFrutta® Pink Fusion	1.650 g
Wasser	2.100 g



Anz. 2 Eimer für 5 kg
GranFrutta® Pink Fusion
N. 2 secchielli per 5 kg di
GranFrutta® Pink Fusion
N. 1 segnagusto
Anz. 1 Eisschild



"Gusto perfetto per l'estate per il 98% dei consumatori."
"Für 98 % der Verbraucher die perfekte Eissorte für den Sommer."



MEC3_Optima S.p.A. con unico socio
Via Gaggio 72 - 47832 San Clemente (RN) ITALY
Tel. +39 0541 859411 - Fax. +39 0541 859412
www.mec3.com
e-mail: mec3@mec3.it