



Gelato

NOVITÀ
NOVELTIES

MEC3 
The Genuine Company

INDICE INDEX

INNOVA LA TUA GELATERIA! INNOVATE YOUR GELATO PARLOUR!

04 LICENZE

Pokémon
PAW Patrol



08 ALCOLICI*

Kit Guinness™
Kit Cointreau
Kit Baileys®



* Preparati con ingredienti alcolici. Made with alcoholic ingredients.

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 SPECIALITÀ

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 GOOODY

Base G vegan



41 LA GELATISSERIE

Mirror Glaze White



42 WONDERCREAM

Soft Ice Mango Base



43 GRANFRUTTA®

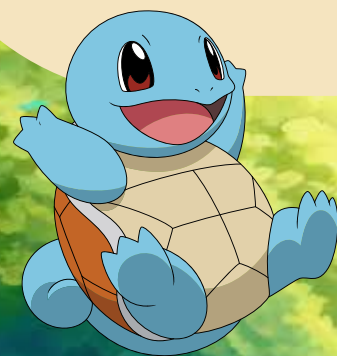
Pink Fusion



POKÉMON

**IL GUSTO CHE
SCATENA LA FESTA!**

**THE FLAVOUR THAT
STARTS THE PARTY!**



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

The novelty that turns on the fun: a delicious **donut flavoured gelato** with a creamy **strawberry flavoured variegate**, with a natural colour, enriched with **strawberry and crunchy meringue inclusions**. Set up your gelato parlour with the official merchandise and win over all Pokémon fans with the **colourful tiny suction toys!**



COMPOSIZIONE KIT** THE KIT CONTAINS**

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.

No. 9 x 1,2 kg bags of Base;
No. 1 x 4 kg bucket of Variegate;
No. 1 flavour tag;
No. 348 tiny suction toys 12 types;
No. 1 tiny suction toys dispenser.

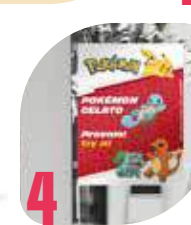
MATERIALI POP POP MATERIALS

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

Transform your sales point into a natural Pokémon habitat with **custom gear** that is sure to attract fans of all ages*.

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

1. Cups
2. Napkin holder + Napkins
3. Totem for photos
4. Window sticker
5. Apron



DALLA STESSA LINEA! FROM THE SAME LINE!



POKÉMON
PEACH TEA

GLUTEN
FREE



POKÉMON
FIZZY

DISPENSER & VENTOSINI DISPENSER & TINY SUCTION TOYS



Distribuito esclusivamente in: Unione Europea, San Marino, Città Del Vaticano, Regno Unito.
Distributed exclusively in the: European Union, San Marino, Vatican City, United Kingdom.

* > 4 anni / ** Parti possono essere ingerite e/o inalate causando il soffocamento.

* over 4 years of age / ** Parts can be swallowed and/or inhaled causing suffocation.

15132 KIT POKÉMON PARTY



**NATURALMENTE AZZURRO*,
SEMPLICEMENTE UNICO.**

**NATURALLY BLUE*,
SIMPLY UNIQUE.**

* ottenuto dall'estratto
di ALGA SPIRULINA
* obtained from
SPIRULINA ALGAE
extract



© 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.

**CHOOSE THE IRRESISTIBLE NATURAL BLUE
THAT ALL CHILDREN* ADORE!**

PAW Patrol, with its inimitable blue colour from the Spirulina algae extract, is the flavour that conquers both children* and parents because it's a delicious gelato without added colours or preservatives.

COMPOSIZIONE KIT
THE KIT CONTAINS****



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

- No. 10 bags of 1,25 kg of Base;
- No. 1 pack of 1 kg of coloured chocolate-flavoured sweets;
- No. 1 flavour tag;
- No. 350 pendants in 10 subjects;
- No. 1 pendants dispenser.



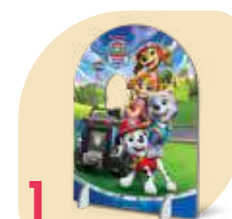
**MATERIALI POP
POP MATERIALS**

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

Personalise your gelato parlour with the most loved characters of the moment, and thanks to the **QR code**, allow the little gourmands to give free rein to their creativity with the fun **PAW Patrol colouring pages!**

1. Totem for photo
2. T-shirt
3. Napkin holder + napkins
4. Cups
5. Paw-shaped moulds
6. Hats



**DISPENSER & CIONDOLINI
DISPENSER & PENDANTS**



**QR CODE DISEGNI:
DRAWINGS QR CODE:**

QR code presente nei gadget, nel dispenser e nelle coppette.
QR code on gadgets, dispenser and cups.



* > 4 anni / ** Parti possono essere ingerite e/o inalate causando il soffocamento.
* over 4 years of age / ** Parts can be swallowed and/or inhaled causing suffocation.



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

**POURING IS A RITUAL,
ENJOYING IS A PLEASURE.**

**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.

**THE UNMISTAKABLE DARK
DIVES INTO THE NEW FLAVOUR BY MEC3.**

Guinness™ gelato born from the encounter between the **bretzel paste**, with its sweet-salty twist and the unique **variegate Dark beer Caramel Guinness™** with caramel and Guinness™ beer inside. A timeless icon, ideal at any time and season.



The GUINNESS word and associated logos are trademarks of Guinness & Co. and are used under licence. This product is intended for purchase and enjoyment by people of legal purchase age for alcohol beverages. Please remember to drink GUINNESS™ responsibly.

RICETTA RECIPE

Base Bianca	1.000 g
Pasta Bretzel	150 g
Variegato Dark Beer Caramel Guinness™	164 g
White Base	1.000 g
Bretzel Paste	150 g
Dark Beer Caramel Guinness™ Variegate	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™.

**EXCLUSIVE MERCHANDISING
FOR YOUR GELATO PARLOUR**

Using the special promo, if you purchase 2 product kit you will receive the new Guinness™ cups free of charge.



- 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

- No. 1 bucket x 4,3 kg of Bretzel Paste
- No. 1 bucket x 4,7 kg of Dark Beer Caramel Guinness™ Variegate
- No. 1 flavour tag



Distribuito esclusivamente in: Austria, Città del Vaticano, Croazia, Germania, Grecia, Italia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, San Marino, Spagna, Svezia, Ungheria.
Distributed exclusively in: Austria, Croatia, Germany, Greece, Hungary, Italy, Netherlands, Poland, Portugal, San Marino, Spain, Sweden, Vatican City.

COINTREAU

UNA NOVITÀ DI GRAN CLASSE A CLASSY NOVELTY

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!

THE CHARM OF COINTREAU GIVES LIFE TO A GELATO THAT EXPRESSES PURE ELEGANCE AND REFINEMENT.

The new white chocolate and orange flavoured gelato aromatised with Cointreau, is lively and irresistible: a contemporary pleasure that brings a new language of style, scent and colour to the gelato parlour. Make your mark with Cointreau Gelato!



RICETTA RECIPE

Base Bianca	1.000g
Pasta al gusto cioccolato bianco e Cointreau	80 g
Variegato al gusto Cointreau e arancia	80 g
White Base	1.000 g
White chocolate and Cointreau-flavoured Paste	80 g
Cointreau and orange-flavoured Variegate	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.

EXCLUSIVE MERCHANDISING FOR YOUR GELATO PARLOUR

Using the special promo, if you purchase 2 product kit you will receive the new Cointreau cups free of charge.

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

No. 1 bucket x 4.5 kg
of White chocolate and Cointreau-flavoured Paste
No. 1 bucket x 4.5 kg
of Cointreau and orange-flavoured Variegate
No. 1 flavour tag



**OGNI CUCCHIAIATA
È UNA FESTA**

**EVERY SPOONFUL
IS A CELEBRATION**



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 is the only flavour that contains
the **original Irish cream liqueur**.*

*A kit consisting of **Baileys® Paste and Variegato**,
for a gelato with a smooth and creamy consistency,
enriched with soft alcoholic notes.
A treat to be celebrated!*

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 RECIPE

Base Bianca 3.500 g
Pasta Baileys® 225 g
Variegato Baileys® 350 g

White Base 3.500 g
Baileys® Paste 225 g
Baileys® Variegato 350 g



MERCHANDISING ESCLUSIVO PER LA TUA GELATERIA

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

EXCLUSIVE MERCHANDISING FOR YOUR GELATO PARLOUR

Using the special promo, if you purchase
2 product kit you will receive the Baileys® cups
free of charge.

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

No. 1 bucket x 4,5 kg of Baileys® Variegato
No. 1 bucket x 3 kg of Baileys® Paste
No. 1 flavour tag



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

Distributed exclusively in: Austria, Brazil, Croatia, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy,
Netherlands, Poland, Portugal, Romania, San Marino, Slovenia, Spain, Sweden, Vatican State.

15063 KIT BAILEYS™

DUBAI

chocolate

Da trend a
#MAIPIÙSENZA

New!



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

READY TO
USE
COLOURED
GLAZES.
ONLY IN MEC3
DUBAI KITS!

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**.

*Inspired by the famous chocolate bar that has become viral, **MEC3 Dubai Chocolate** is a taste experience that conquers you with the first bite. **Crunchy, creamy, irresistible...** it's a perfect balance of **intense flavours and amazing textures**, earning it a permanent place in the showcases of the best gelato parlours.*

*Because every milestone is just the beginning of a new conquest and innovation is in our DNA, this year **we have created a delicious evolution, Dubai Caramel Chocolate**, a delightful **blonde chocolate-flavoured gelato**, made with the new **Chocogold Cream Paste** that dives into an irresistible **caramel cream** with **crispy kataifi and salted caramel crunchy**.*

DUBAI CARAMEL CHOCOLATE

RICETTA *RECIPE*

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.

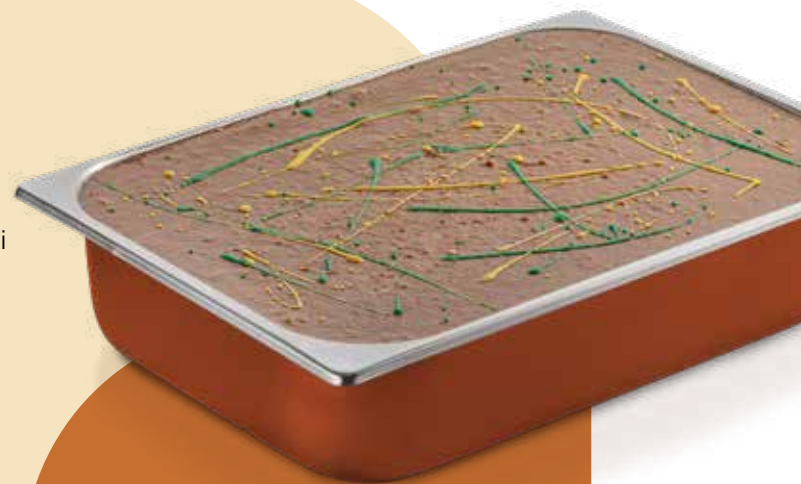
Decorare con le glasse colorate verde e giallo per ottenere un cremino "Effetto Dubai".

DUBAI CARAMEL CHOCOLATE CREMINO

Blond chocolate-flavoured gelato:

White Base 3.000 g
Chocogold Cream Paste 240 g

Complete the cremino with a layer of Dubai Caramel Chocolate Variegate exactly as it is. Decorate with green and yellow-coloured glazes to obtain a cremino with a "Dubai Effect".



TIPS

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

For an even crunchier effect, when extracting, variegate the gelato with Type "M" Caramel Coating.



Pasta Crema Chocogold
Chocogold Cream Paste
N. 2 latte per 6 kg / No. 2 tins x 6 kg
Variegato Dubai Caramel Chocolate
Dubai Caramel Chocolate Variegate
N. 2 latte per 5,5 kg / No. 2 tins x 5,5 kg

Kit Dubai Caramel Chocolate

Pasta Crema Chocogold
Chocogold Cream Paste
N. 1 latta per 6 kg / No. 1 tin x 6 kg
Variegato Dubai Chocolate
Dubai Chocolate Variegate
N. 1 latta per 5,5 kg / No. 1 tin x 5,5 kg
Dubai Chock verde e giallo
Dubai Chock green and yellow
N. 2 flaconcini per 30 g / No. 2 vials x 30 g
N. 1 segnagusto / No. 1 flavour tag

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

READY TO USE
COLOURED
GLAZES.
ONLY IN MEC3
DUBAI KITS!



"Gusto ritenuto straordinariamente croccante dal 97% dei consumatori."
"A flavour considered extraordinarily crunchy by 97% of consumers."

DUBAI CHOCOLATE

RICETTA *RECIPE*

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

Milk chocolate-flavoured gelato:

White Base 3.000 g
Chocomilky Cream Paste 240 g

Complete the cremino with a layer of Dubai Chocolate Variegate exactly as it is. Decorate with green and yellow-coloured glazes to obtain a cremino with a "Dubai Effect".



TIPS

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

For an even crunchier effect, when extracting, variegate the gelato with Type "M" Milk Chocolate Coating.



Pasta Crema Chocomilky
Chocomilky Cream Paste
N. 2 latte per 6 kg / No. 2 tins x 6 kg
Variegato Dubai Chocolate
Dubai Chocolate Variegate
N. 2 latte per 5,5 kg / No. 2 tins x 5,5 kg

Kit Dubai Chocolate

Pasta Crema Chocomilky
Chocomilky Cream Paste
N. 1 latta per 6 kg / No. 1 tin x 6 kg
Variegato Dubai Chocolate
Dubai Chocolate Variegate
N. 1 latta per 5,5 kg / No. 1 tin x 5,5 kg
Dubai Chock verde e giallo
Dubai Chock green and yellow
N. 2 flaconcini per 30 g / No. 2 vials x 30 g
N. 1 segnagusto / No. 1 flavour tag

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

READY TO USE
COLOURED
GLAZES.
ONLY IN MEC3
DUBAI KITS!

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!

FOR 25 YEARS
THE FAVOURITE BISCUIT FLAVOUR
IN THE GELATO PARLOUR!

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**.

*Is the irresistible GLUTEN FREE biscuit variegate that combines delicious **buttery shortbread** with the crunchiness of the **toasted pecans** and the natural sweetness of **maple sugar**.*



RICETTA RECIPE

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

White Base 1.000 g
Cookies® Pecan & Maple as a paste 100 g
Variegate as desired with Cookies® Pecan & Maple



N. 2 latte per 5,5 kg
No. 2 tins x 5,5 kg

GLUTEN
FREE





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!

*Protagonist for the fourth year running in the gelato parlour is the **unmistakable, unique and original** gelato Cookies® created with Lotus Biscoff®. Once again, it is ready to delight the palates of even the most demanding consumers!*



RICETTA
RECIPE

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.

White Base 1.000 g
Biscoff® Spread Paste 100 g
Cookies® created with Biscoff® Variegate 100 g
Biscoff® biscuits as req.



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®.

EXCLUSIVE MERCHANDISING FOR YOUR GELATO PARLOUR

Using the special promo, if you buy 1 product kit you will receive free of charge the new metal cone server by Cookies® created with Lotus Biscoff®.



Servicono - Cone server



IL KIT CONTIENE
THE KIT CONTAINS

Cookies® created with Biscoff®
N. 1 latta da 6 kg
No. 1 tin x 6 kg

Biscoff® Spread
N. 2 vasi da 3 kg
No. 2 jars x 3 kg

Biscoff®
N. 6 confezioni da 125 g
No. 6 packs x 125 g

N. 1 segnaposto
No. 1 flavour tag

LE NOVITÀ NON FINISCONO QUI!

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

THE NOVELTIES DON'T END HERE!

With each kit you will receive 1 apron by Cookies® created with Lotus Biscoff®. You will find it inside each carton.



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.

Distributed exclusively in: Albania, Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France including the DOM-TOM regions (Reunion Island, Guadeloupe, French Guiana, Mayotte and Martinique), Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, San Marino Republic, Vatican City, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Mexico, The Netherlands, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, United Kingdom.



LA FRUTTA HA UN DOPPIO CRUNCH

THE FRUIT HAS A DOUBLE 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? Sceglierle entrambe.

NOT ONLY THE AMARENA CHERRY, BUT ALSO MANGO BECOMES CRUNCHY!

After the success of **Quella® Amarena Crunchy**, the icon of creams for the gelato parlour continues to amaze with **Quella® Mango & Passion Crunchy**. A soft mango and passion fruit flavoured cream enriched with crunchy mango and passion fruit granules. An explosion of sweet and sour notes, an overwhelming consistency, a balanced flavour that has never been tried before. The winning choice? Choose both.



QUELLA® MANGO & PASSION CRUNCHY



RICETTA **RECIP**

TIME TO QUELLA® MANGO

1. Quella® Mango & Passion Crunchy
2. Gelato Cioccolato Bianco / White Chocolate Gelato
3.000 g di Base Bianca + 300 g di Biancocioc
+ 300 g di latte
3.000 g of White Base + 300 g of Biancocioc
+ 300 g of milk
3. Inserto Fiordi Maracuja / Fiordi Maracuja Insert
4. Gelato Cioccolato Bianco
White Chocolate Gelato
3.000 g di Base Bianca + 300 g di
Biancocioc + 300 g di latte
3.000 g of White Base + 300 g of
Biancocioc + 300 g of milk
5. Quella® Mango & Passion Crunchy

N. 2 latte per 5,5 kg
No. 2 tins x 5,5 kg
N. 1 segnagusto
No. 1 flavour tag



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

"A perfect balance between creaminess and crunchiness for 9,5 out of 10 consumers."



QUELLA® AMARENA CRUNCHY



RICETTA **RECIP**

CREMINO MERINGAMARENA

1. Quella® Amarena Crunchy
Quella® Crunchy Black Cherry
2. Gelato Meringa / Meringa Gelato
3.000 g di Base Bianca
+ 200 g di Pasta Meringa
+ 300 g di panna fresca
3.000 g of White Base
+ 200 g of Meringa Paste
+ 300 g of fresh cream
3. Mix Quello® + 200 g Instacrumble
Caramel / Mix Quello®
+ 200 g Instacrumble Caramel

N. 2 latte per 5,5 kg
No. 2 tins x 5,5 kg



LA NUOVA FRONTIERA DEI VARIEGATI THE NEW FRONTIER OF VARIEGATES

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.

EXPRESS ALL YOUR CREATIVE POWER

I CREMOSI, the new MEC3 line that transforms the concept of variegates into a **tool for expression and creativity**. With their rich consistency and mouth-watering appearance, they are designed for the professional who wants to **experiment, decorate, fill, and create**.

They are perfect for use with a pastry bag, they work well at both negative and positive temperatures, making them ideal for any type of application.

- **Ideal used pure**, for variegating delicious tubs of gelato.
- **Excellent mixed** with fresh cream to make mousse in a tub.
- **Perfect in pastries**, thanks to their compact and versatile consistency.

Four sophisticated flavours, with one signature of excellence: Hazelnut, Pistachio, Chocolate and Custard. I CREMOSI offer taste and versatility for all your creations.



SCOPRI LE RICETTE
DISCOVER THE RECIPES



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.

HAZELNUT CREMOSO

A versatile flavour, appreciated in every season and suitable for every kind of proposal, with a rich and embracing taste. An authentic variegated that conveys all the intensity and aroma of freshly roasted hazelnuts in a creamy texture.

N. 2 secchielli per 2,8 kg
No. 2 buckets x 2,8 kg



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.

PISTACHIO CREMOSO

Made with selected pistachio paste, it has a decisive and persistent taste with a light sapidity that balances perfectly with the sweetness. It gives a contemporary identity to all the preparations both on its own and in combination with other ingredients.

N. 2 secchielli per 2,8 kg
No. 2 buckets x 2,8 kg



CREMOSO VARIEGATO CREMA PASTICCERA

Ispirato 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
No. 2 buckets x 3 kg



CUSTARD CREMOSO

Inspired by the classic custard cream, it has a smooth flavour and a delicate sweetness. It's perfect for evoking tradition even in the most modern preparations.

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.

CHOCOLATE CREMOSO

A variegated with an intense profile and hints of pure cocoa and a slightly bitter note. The creamy texture enhances its intensity, offering a delicious and sophisticated experience.

N. 2 secchielli per 2,8 kg
No. 2 buckets x 2,8 kg



Remix

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

REINVENT THE TRADITIONAL CONCEPT OF VARIEGATE

Innovative **powdered variegates** to be rehydrated with water, milk, or cream. They offer maximum versatility and customization of the texture and consistency, as well as optimisation of space and an improved shelf life. The right choice to variegate gelato and decorate cakes and semifreddi.

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.

*It's the ideal variegate for **replicating great international classics flavours** in the gelato parlour, such as Cheesecake, Carrot Cake, and Red Velvet, but also for experimenting with new and creative recipes. Its creamy consistency and balanced flavour make it perfect for variegating gelato and semifreddo desserts, as well as for filling and decorating pastries.*



N. 8 buste per 1,80 kg
No. 8 bags x 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.

*A powdered product designed to **enrich the white base** with the typical flavour, colour, and aroma of the famous **Red Velvet cake**. Resulting in a gelato with an elegant and distinctive profile, ideal for reclaiming an iconic flavour and reinterpreting it in an artisanal version.*



N. 4 buste per 2,40 kg
No. 4 bags x 2,40 kg
N. 1 segnaposto
No. 1 flavour tag

Red Velvet



RICETTA RECIPE

CREAM CHEESE RED VELVET

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

White Base	1.000 g
Red Velvet Base	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
Fresh Cream	310 g
Water	690 g



Remix

Aggiungi acqua, latte o panna
Add water or milk or cream



Miscela il composto
Mix the compound



Lascia riposare 15 minuti in frigo
Leave to rest for 15 minutes



Il tuo variegato è pronto
Your variegate is ready

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.

*A variegate with an incredible flavour that combines the **embracing sweetness of toffee** flavour with the intense, **aromatic notes of liquorice**. It's ideal for creating delicious and original tubs of gelato but also perfect for filling and decorating pastry creations.*

RICETTA RECIPE

MOU MENTA-LIQUIRIZIA

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

White Base	1.000 g
Ice-White Mint Paste	30 g
Mou-Liquorice Sauce	100 g

SALSA MOU-LIQUORICE

Mou-Liquorice Remix	1.000 g
Acqua	1.000 g

Mou-Liquorice Remix	1.000 g
Water	1.000 g



N. 8 buste per 1,80 kg
No. 8 bags x 1,80 kg



08433 MOU-LIQUIRIZIA REMIX

08435 CREAM CHEESE REMIX
08432 RED VELVET BASE

**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 Cream Paste and Blond Brownie Variegate are two delicious products for creating the flavour inspired by **Blondies** also known as **white Brownies**. A soft blond chocolate-flavoured gelato made with the Chocogold Cream Paste, drowned in an irresistible Blond Brownie Variegate, with a white brownie flavour enriched with delicious toasted and salted almond grains. Chocogold Cream Paste completes the MEC3 Line of Chocolate flavours in Paste and it lends itself to many different combinations.*

**RICETTA RECIPE
BLOND BROWNIE**

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

White Base	1.000 g
Chocogold Cream Paste	50 g
Blond Brownie Variegate	100 g

**VARIEGATO
BLOND BROWNIE**

N. 2 secchielli per 4,3 kg
No. 2 buckets x 4,3 kg
N. 1 segnagusto
No. 1 flavour tag

**PASTA CREMA
CHOCOGOLD**

N. 2 latte per 6 kg
No. 2 tins x 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.

*The intense creaminess of **dark chocolate** flavour blends harmoniously with the crunchiness of the wafers, in a **perfect contrast**. An irresistible variegate created for those in search of a decisive flavour and an amazing consistency.*

N. 2 secchielli da 5 kg
No. 2 buckets x 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.

*A **velvety milk chocolate flavour cream** enriched with **crunchy grains of pecan nut caramelised**. A variegate with a decisive and refined character, perfect for creative recipes that aim to impress with their taste and originality.*



N. 2 secchielli da 4,5 kg
No. 2 buckets x 4,5 kg



LA QUALITÀ AD ALTA VELOCITÀ *SPEED UP QUALITY*

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.

Simple and fast products to use, which reduce time and the difficulties involved in the processing of the raw materials, to offer delicious gelato flavours in every season.

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!

*The Line Creme 500 Fast is enriched with two new flavours: a classic flavour like the **Ricotta** and an innovative flavour such as the **Matcha Green Tea**, whilst the Fruit Line includes a flavour with an exotic and surprising character such as **Açaí**. Try them all for a showcase that knows how to stand out!*



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.

*For making artisanal gelato with an **intense purple colour**, with the flavour of Açaí, **small fruits of Brazilian origin**, now known and appreciated everywhere.*

RICETTA RECIPE

Açaí 500 Fast	1.250 g
Acqua	2.500 g

Açaí 500 Fast	1.250 g
Water	2.500 g



N. 10 sacchetti per 1,25 kg
No. 10 bags x 1,25 kg
N. 1 segnaposto
No. 1 flavour tag



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!

*Thanks to the new Açaí 500 Fast, you can offer Açaí gelato, an **innovative and appealing fruit flavour**, as well as the famous Açaí Bowl. It's a cross between a smoothie and a fruit salad. It **originated in Brazil** but is now widespread and loved on all continents. It is a delicious and trendy preparation which you can now offer in your gelato parlour, **in a gelato version that is practical and quick to prepare**. Distinguish your offer and win new customers!*

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.

*An innovative **flavour inspired by the Orient** and by one of its most representative ingredients, matcha green tea, with its ancient origins has today become an increasingly popular **international trend**.*



N. 10 sacchetti per 1,25 kg
No. 10 bags x 1,25 kg
N. 1 segnaposto
No. 1 flavour tag

RICETTA RECIPE

Matcha Green Tea 500 Fast 1.250 g
Acqua 2.500 g

Matcha Green Tea 500 Fast 1.250 g
Water 2.500 g



TUTTI PAZZI PER IL MATCHA LATTE EVERYONE'S CRAZY ABOUT MATCHA MILK

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.**

*With Matcha Green Tea 500 Fast, in addition to delicious Matcha-flavoured gelato, **you can also offer Matcha Latte, an energizing, milk-based drink** aromatised with matcha tea, with a brilliant green colour that immediately catches the eye. An alternative to the classic cappuccino, it originated in Japan and is now increasingly in demand in cafés around the world. It has a very particular taste given by the matcha and is **characterized by slightly bitter notes: a unique and surprising flavour.***



RICETTA RECIPE LATTE MATCHA

Matcha Green Tea 500 Fast	90 g	Matcha Green Tea 500 Fast	90 g
Acqua	100 g	Water	100 g
Ghiaccio	100 g	Ice	100 g
Frullare tutto in un blender.		Blend everything in a blender.	

RICOTTA 500 FAST

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

*Is a **classic but never boring** flavour, a must-have in any showcase, ideal and versatile for creating many delicious combinations to satisfy all palates.*



Ricotta



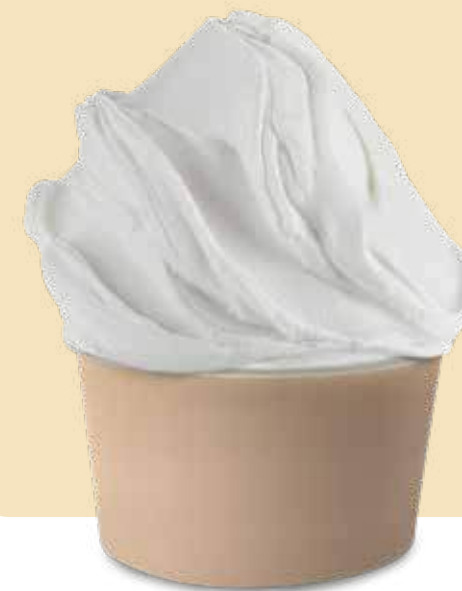
RICETTA RECIPE

Ricotta 500 Fast 1.000 g
Latte 2.500 g

Ricotta 500 Fast 1.000 g
Milk 2.500 g



N. 10 sacchetti per 1 kg
No. 10 bags x 1 kg



* L'immagine non è rappresentativa del prodotto.
* The image is not representative of the product.



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.

Originating from the Indian tradition, **Kulfi** is considered a **rich and aromatic dessert**, perfect for hot climates because it is similar to ice cream but without being batch frozen. Find its unmistakable taste in **Kulfi Cream**, a rich Kulfi-flavoured variegate, enhanced by the crunchiness of **pistachio and cashew nut grains** and the **precious aromatic notes of saffron**. For a gelato with an exotic charm that embraces the senses.

RICETTA RECIPE

KULFI GELATO

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

White Base	1.000 g
Kulfi Cream as a paste	100 g
Variegate with Kulfi Cream	100 g



N. 2 latte per 5,5 kg
No. 2 tins x 5,5 kg
N. 1 segnagusto
No. 1 flavour tag



**PROVALO NELLE RICETTE DI PASTICCERIA
TRY IT IN THE PASTRY RECIPES**



CRUMBLE
MANIA

CRUMBLEMANIA
SI AMPLIA CON
CROCCANTI NEW ENTRY!
CRUMBLEMANIA EXPANDS
WITH CRUNCHY NEW ENTRIES!



RICETTA
RECIPE

BLACK & VANILLA CRUMBLE

Base Bianca	1.000 g
Instacrumble Black Gluten Free	150 g
Pasta Vaniglia e Tonka	50 g
Quella® White	100 g
White Base	1.000 g
Instacrumble Black Gluten Free	150 g
Vaniglia & Tonka Paste	50 g
Quella® White	100 g

VARIEGATI VELVET
VELVET VARIEGATES

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



INSTACRUMBLE

- 16108 Instacrumble Black Gluten Free
- 16109 Instacrumble Caramel Gluten Free
- 16105 Instacrumble Sesamo Nero Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Black Sesam
- 16102 Instacrumble Limone Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Lemon
- 16103 Instacrumble Avena Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Oats
- 16104 Instacrumble Pistacchio Salato Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Salted Pistachio
- 16088B Instacrumble Neutro
Neutral Instacrumble
- 16090A Instacrumble Cacao
Cocoa Instacrumble
- 16101 Instacrumble Cannella Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Cinnamon
- 16093A Instacrumble Cocco Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Coconut
- 16097 Instacrumble Red Fruits Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Red Fruits
- 16096 Instacrumble Neutro Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Neutral
- 16089A Instacrumble Caramel
- 16100 Instacrumble al Cacao Salato Gluten Free
Gluten Free Instacrumble Salted Cocoa

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
No. 8 bags x 1,5 kg

A complete base, designed to offer a unique solution for different dietary trends (or habits), for a gelato with no added sugars and vegan.*

CHARACTERISTICS:

- High dosage
- Develop in water
- 100% plant-based
- Without added sugars*

**contains naturally occurring sugars.*

DOSAGGIO DOSAGE

600 g/l acqua
600 g/l water



UN TOCCO DI CLASSE, UNA FINITURA PERFETTA!

A TOUCH OF CLASS, A PERFECT 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.

*With Mirror Glaze White, every cake becomes a masterpiece of modern elegance. Its **bright, white finish** gives your creations a **refined, contemporary look**, perfect for enhancing colours, decorations and artistic details. This **mirror glaze** is the perfect choice for those who want to impress with simplicity and style.*

MIRROR GLAZE WHITE



N. 2 secchielli per 3 kg
No. 2 buckets x 3 kg



LA GOLOSITÀ DEL GELATO SENZA RINUNCE!

THE DELICIOUSNESS OF GELATO WITHOUT COMPROMISE!

VARIEGATI IN ABBINAMENTO VARIEGATES IN COMBINATION

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!

*A powder base for making a **soft and creamy mango-flavoured gelato**, one of the most popular fruits in the gelato parlour!*



RICETTA RECIPE

Soft Ice Mango Base	2.000 g
Acqua	4.000 g

Soft Ice Mango Base	2.000 g
Water	4.000 g



N. 8 buste per 2 kg
No. 8 bags x 2 kg

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

**TRY IT, IN COMBINATION
WITH THE MUG CAKES!**

RICETTA RECIPE

DARK MANGO MUG CAKE

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

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



**LA NUOVA TENDENZA
INEDITA E RICERCATA.**

**THE NEW, EXTRAORDINARY
AND SOPHISTICATED 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 by GranFrutta® has an amazing taste, thanks to its innovative mixture of ingredients, **rhubarb, cranberry, lychee and guava**. Bring a unique freshness to your gelato parlour and conquer your customers with this irresistible fusion!*

PINK FUSION

RICETTA RECIPE

GranFrutta® Pink Fusion	1.650 g
Acqua	2.100 g

GranFrutta® Pink Fusion	1.650 g
Water	2.100 g



N. 2 secchielli per 5 kg
di GranFrutta® Pink Fusion
No. 2 buckets x 5 kg
of GranFrutta® Pink Fusion
N. 1 segnaposto
No. 1 flavour tag



"Gusto perfetto per l'estate per il 98% dei consumatori."
"Perfect summer flavour for 98% of consumers."



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