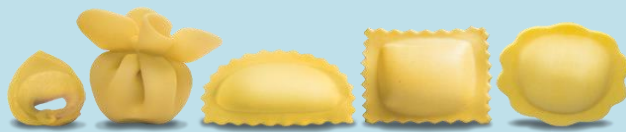


# GEL4.

SAVONA - IMPERIA - CÔTE D'AZUR  
primavera / estate 2024



VEGANOK

# PANE






## PANE TARTARUGA

 100 gr.  24 pz.  180°  5/6 min.







## PANE PUCCIA

 130 gr.  30 pz.  solo da scongelare






## PANE MALFATTO

 100 gr.  36 pz.  220°  5 min.







## FOCACCIA INTRECCIATA PRETAGLIATA CON SEMI

 135 gr.  48 pz.  solo da scongelare







## CIABATTINA AI CEREALI PRETAGLIATA

 120 gr.  26 pz.  200°  6 min.






### BARRETTA AI CEREALI

 140 gr.  45 pz.  180°  5 min.



### CIABATTINA DI GRANO TENERO PRETAGLIATA


 120 gr.  30 pz.  solo da scongelare



### COME UNA VOLTA


- BIANCO

- AI CEREALI

 250 gr.  28 pz.  180°  14 min.



### GRANSOLE CON FARINA INTEGRALE

 500 gr.  20 pz.  180°  20 min.

# LINEA SALATO



## FOCACCIA 30x40

- BIANCA  
- ALLE CIPOLLE  
- INTEGRALE

- ALLE OLIVE  
- AL POMODORO  
- AI CEREALI



 700 gr.  5 pz.  180°  6 min.



## FOCACCINA TONDA

- BIANCA  
- INTEGRALE

- AI CEREALI




 100 gr.  20 pz.  180°  5 min.



## MINI FOCACCINE

- BIANCA


- INTEGRALE

 50 gr.  40 pz.  180°  5 min.

## PIZZA 30x40

- ROSSA

- MARGHERITA

 1 kg.  5 pz.  100°  10 min.





### SARDENAIRA 30x40


 1 kg.  5 pz.  180°  7 min.



### TORTA 30x40 o TONDA

- DI VERDURE  
- DI ZUCCHINE

- DI CARCIOFI  
- DI ZUCCA

 2 kg.  6 pz.  220°  40 min.





 800 gr.  7 pz.  220°  10 min.



### FARINATA 30x40





- DI CECI

- CON CIPOLLE

 700 gr.  10 pz.  200°  5 min.







### FOCACCIA TIPO RECCO





 300 gr.  14 pz.  220°  5 min.

## LINEA APERITIVO







### SALATINI 4 GUSTI - 4 kg SALATINI 9 GUSTI MIGNON - 4 kg

 24 gr.  ca. 170 pz.  200°  20 min.

 13 gr.  ca. 310 pz.  190°  18 min.







### MINI PIZZETTE - 4 kg

 15 gr.  ca. 270 pz.  190°  18 min.







### OLIVE RIPIENE ALLA MARCHIGIANA - 3 kg

 15 gr.  200 pz.  180°  8 min.







### MOZZARELLINE PANATE - 2.5 kg

 15 gr.  ca. 200 pz.  180°  8 min.







### CHICKENSTICK - 2.5 kg

 17 gr.  ca. 150 pz.  180°  8 min.







### NUGGETS DI POLLO - 3 kg

 17 gr.  ca. 176 pz.  180°  8 min.



### MISTO MEDITERRANEO - 5 kg





**Crocchette di patate**      **Mozzarelline panate**  
**Arancini**                      **Polpettine di melanzane**  
**Frittatine di spaghetti**

 25 gr.  ca. 200 pz.  180°  5 min.



### MIX HAPPY HOUR 6 GUSTI - 6 kg





**Anelli di cipolla**                      **Camembert bites**  
**Broccoli nugget**                      **Mini involtini primavera**  
**Jalabite**                                      **Pollo pops**

 15/20 gr.  390 pz.  200°  10 min.







### LE SPIZZICHELE MIX 5 GUSTI - 5 kg

**Patate e rosmarino**                      **Speck**  
**Pizzaiola**                                      **Alghe**  
**Merluzzo e crostacei**

 15/20 gr.  300 pz.  200°  10 min.







### MINI INVOLTINI PRIMAVERA 1 kg

 20 gr.  50 pz.  200°  10 min.







### MINI ROSTI 1 kg

 10 gr.  100 pz.  200°  10 min.







### ANELLI DI CIPOLLA 1 kg

 16 gr.  63 pz.  200°  10 min.







### FILETTI DI ALICI PANATE - 1 kg

 14 gr.  ca. 71 pz.  200°  8 min.



### ARANCINI DI RISO MAXI





 180 gr.  16 pz.  200°  20 min.



## DOLCI TENTAZIONI






### SFOGLIATELLA NAPOLETANA

 110 gr.  30 pz.  180°  30 min.






### CASSATINA SICILIANA

 100 gr.  12 pz.  solo da scongelare







### CANNOLI SICILIANI

 110 gr.  10 pz.  solo da scongelare






### PANCAKE

 40 gr.  40 pz.  180°  7 min.






### WAFFEL

 90 gr.  24 pz.  solo da scongelare









### MAXI CIAMBELLA

 100 gr.  30 pz.  solo da scongelare






### KRAPFEN BURRO VUOTO / CREMA

 55 gr.  45 pz.  solo da scongelare

 75 gr.  45 pz.  solo da scongelare







### BABY KRAPPEN AL CACAO

 25 gr.  100 pz.  solo da scongelare



### CORNETTO IL MORO




 65 gr.  48 pz.  180°  18 min.



### MINI MUFFIN ASSORTITI

Albicocca  
Pistacchio  
Crema Bianca

Frutti rossi  
Cioccolato  
Carota


 30 gr.  30 pz.  solo da scongelare



**CORNETTO VEGANO TRE FARRI E MORA**



**CORNETTO VEG. AVOCADO E POMPELMO ROSA**

**CORNETTO VEGANO A.C.E.**

 80 gr.  48 pz.  170°  20 min.



**CORNETTO VENERE VEGANO**

 80 gr.  48 pz.  170°  20 min.



**FAGOTTINO VEGANO AL CACAO**

 75 gr.  60 pz.  170°  20 min.






**MORA E SAMBUCCO**

 85 gr.  38 pz.  170°  25 min.






**CORNETTO GLUTEN FREE**

 65 gr.  10 pz.  solo da scongelare






**CORNETTO ALBICOCCA GLUTEN FREE**

 80 gr.  10 pz.  solo da scongelare






**COCCOLA COCCO E CIOCCOLATO**

 70 gr.  48 pz.  solo da scongelare



**BROWNIE GLUTEN FREE**

 60 gr.  48 pz.  solo da scongelare



**ESPOSITORE BISCOTTI ASSORTITI GLUTEN FREE**

 36 pz.

## CESTINI DI PANE



🍳 Ø21 📦 40pz.

🍳 Ø19 📦 48pz.

🍳 Ø12 📦 120pz.

## PIZZELLA



### MARGHERITA

**SALAME PICCANTE  
PROSC. COTTO  
4 FORMAGGI**

**VERDURE  
PROSCIUTTO E FUNGHI  
WURSTEL**





🍳 225 gr. 📦 12 pz. 🏠 300° ⌚ 3 min.

## PIATTI PRONTI

### MONOPORZIONI







#### LINGUINE ALLO SCOGLIO

 420 gr.  6 pz.  microonde  5 min.







#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

 480 gr.  6 pz.  microonde  5 min.




#### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO

 350 gr.  6 pz.  microonde  5 min.

IN TEGLIA



### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

 2,5 kg.  2 pz.  180°  35 min.



### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

 2,5 kg.  2 pz.  180°  35 min.



### CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

 2,5 kg.  2 pz.  180°  35 min.

## PER LA CUCINA






### HAMBURGER

- DI BOVINO  94 gr.  30 pz.
- DI BOVINO MAXI  135 gr.  16 pz.
- DI FASSONA  150 gr.  29 pz.
- DI BLACK ANGUS  150 gr.  12 pz.
- DI MELANZANE  100 gr.  12 pz.







### PATATE CRISPERS McCAIN - 10 kg

 2,5 kg.  4 pz.  Frigg.  3 min.



### PATATE 3/8 McCAIN - 12.5 kg

 2,5 kg.  5 pz.  Frigg.  3 min.



### PATATE 1 2 3 McCAIN FORNO

 2,5 kg.  4 pz.  200°  10 min.



## PASTA FRESCA



SU ORDINAZIONE  
RAVIOLI, GNOCCHI, TROFIE E PANSOTTI  
CON RIPIENI VARI

## SECCO






KETCHUP MONODOSE 12gr  
MAIONESE MONODOSE 12gr  
OLIO EXTRAVERGINE MONODOSE 10ml  
MOSTARDA MONODOSE 11gr

SALE IODATO MONODOSE 10gr  
ACETO BALSAMICO MONODOSE  
ACETO DI VINO BIANCO MONODOSE  
PEPE MONODOSE 20gr

## DOLCI






### TIRAMISU' AL MASCARPONE MONOPORZIONE

 120 gr.  10 pz.  solo da scongelare






### BABA' AL LIMONCELLO

 100 gr.  10 pz.  solo da scongelare



### SEMIFREDDO AL TORRONCINO

 80 gr.  12 pz.  solo da scongelare

## GELATERIA DAI DAI



### BOCCONCINO DAI DAI

 10 gr.  70 pz.

## LOTUS



### BISCOTTO CARAMELLATO

 2,5 kg.  300 pz.

## SMOOTHIES



Tutto il sapore e il buono della frutta tagliata pezzetti, surgelata e pronta all'uso in un comodo sacchetto. Zero% di zuccheri aggiunti, massimo nutrimento, massimo sapore.  
Cartoni misti di sola frutta o di sola verdura da 15pz x 140gr

## FRUTTIAMO



Un'esperienza 100% frutta, verdure e spezie in sacchetti monodose da trasformare in bevanda o granita tramite una comoda attrezzatura.



## Irrinunciabile perchè:

- buonissima
- facile da preparare
- ti serve pochissimo spazio

---

ricetta con busta da 1 kg di prodotto



1.500 ml acqua

+



1 busta da 1 kg  
di cremissima caffè

+



Quark 1



Puoi guarnire con:

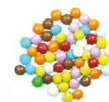
salsa topping  
al cioccolato



scaglette di  
cioccolato fondente



pepites di cioccolato  
arlecchino



Preparazione:



750 ml acqua

+



1 busta yo gò  
da 500 gr

+



resa del prodotto:  
1,750 lt + overrun



Un cartone contiene 20 buste

# GRANITA CON INSAPORITORE



Menta



Limone



Fragola



Melone



Anguria




Cola

---

## Preparazione:



\*  Un cartone contiene 20 buste

\*\*  Bottiglia da 750 ml

# GHIACCIO



## CUBETTO - 2 kg



2 kg.



1 pz.



## TRITATO - 12 kg



2 kg.



6 pz.



## COMPLEMENTARI GELATERIA



**CONO AIDA pz432 - Lungh. 155mm - Ø 45mm**



**CONO TOSCA pz350 - Lungh. 163mm - Ø 53mm**



**SIGARETTA RUSSA kg1 - h.90mm**



**DISCO TONDO pz1000 - Ø 65mm**

**COPPETTE DI CARTA PICCOLE  
COPPETTE DI CARTA GRANDI**

**PALETTINE INCARTATE SINGOLARMENTE**

**SPATOLE  
DOSATORI**

**PORTACONI IN PLASTICA  
PORTACONI IN ALLUMINIO**



**GEL QUATTRO** nasce nel **1994** dopo una lunga collaborazione con la concessionaria dell'epoca e si impone da subito nella provincia di Savona come azienda leader nella distribuzione di gelati e di prodotti per la ristorazione.

Nei **27** anni della nostra storia le successioni aziendali dei marchi trattati ci hanno portato ad affiancare alla storica Gelati Sanson il prestigioso marchio Tre Marie a partire dal **2001**.

Dal **2012** siamo i distributori per l'intera provincia di Savona del gruppo Sammontana compresi i marchi Tre Marie, Il Pasticcere e Bon Chef.

27 anni di consolidamento su un mercato discontinuo e sempre in evoluzione che ci ha messo a dura prova ma che abbiamo affrontato con il solito entusiasmo.

Nel **2018** la ricerca di nuovi stimoli ci porta ad occuparci anche della provincia di Imperia e della vicina Costa Azzurra con il solito impegno e con l'aiuto di un team affiatato che ci accompagna in questo lungo cammino





**GEL QUATTRO IMPERIA SRL** (provincia di Imperia e Costa Azzurra)

Reg. Doneghe sn - Taggia

CONTATTI. Tel: 0184/461003      Mail: [gelquattroimperia@gmail.com](mailto:gelquattroimperia@gmail.com)

**GEL QUATTRO SRL** (provincia di Savona)

Via Bertola 12 - Vado Ligure

CONTATTI. Tel: 019/747338      Mail: [ufficio.gelquattrosrl@gmail.com](mailto:ufficio.gelquattrosrl@gmail.com)