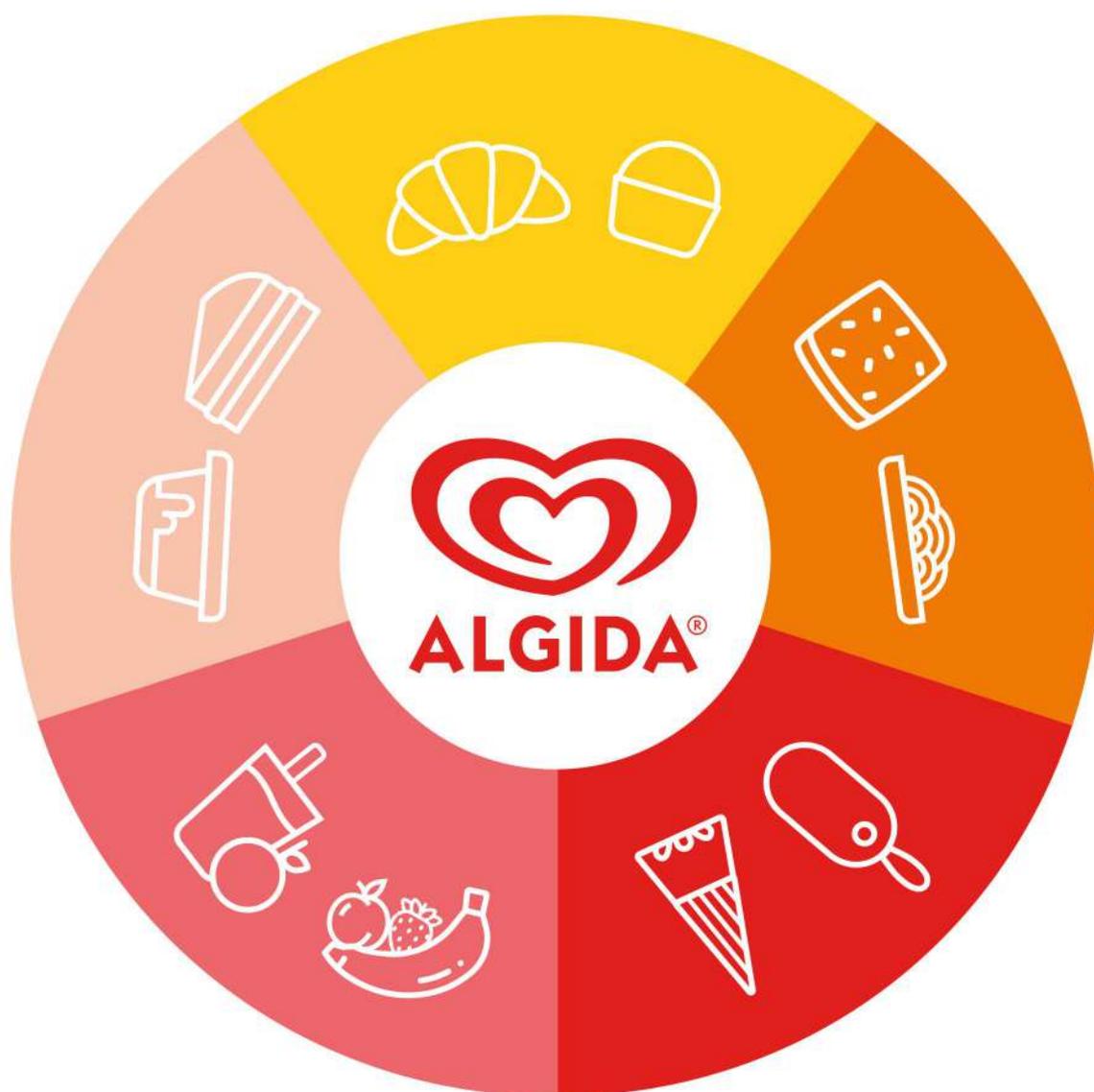




CLIENTI

CATALOGO 2022



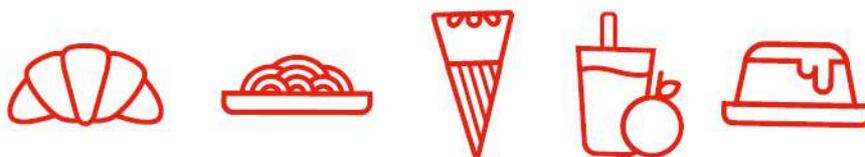
Con noi tutto il giorno

CON NOI TUTTO IL GIORNO



LA NOSTRA MISSIONE

ACCOMPAGNARE CONSUMATORI
E OPERATORI DEL CANALE FUORI CASA
DURANTE TUTTO IL GIORNO,
CON PRODOTTI E SERVIZI PROFESSIONALI AD HOC.
IL TUTTO ARRICCHENDO OGNI ANNO SEMPRE DI PIÙ
LA NOSTRA GAMMA
CON PRODOTTI IN LINEA CON I TRENDS DI MERCATO
E SUPPORTANDO IL SETTORE
CON STRUMENTI SIA OFFLINE CHE DIGITAL.



QUALITÀ E SERVIZIO

La selezione dei migliori ingredienti per gusto e naturalità per prodotti più buoni, sani e in linea con gli standard nutrizionali.

Un servizio a 360 gradi, che permette ai professionisti del settore di offrire i nostri prodotti garantendo qualità, bontà e suscitando l'interesse del consumatore.

Un fornitore unico per proporre il massimo del servizio e della qualità, sia per la pausa gelato che per la colazione e il pranzo.

Il miglior servizio possibile per il punto vendita, garantito dalla struttura di vendita e distribuzione Algida, leader di mercato nel canale fuori casa.

Materiali di servizio, come carta forno, glassa e zucchero a velo, e materiali di visibilità come menù, locandine e display da banco per rendere piacevole l'esperienza nel punto vendita, sia per il consumatore che per l'esercente.

Una strategia di comunicazione sempre attenta ad informare i nostri fidati consumatori sulle novità e sulla qualità del prodotto.

TRADIZIONE E PASSIONE, AL PASSO CON I TEMPI

Da più di 60 anni Algida suggerisce qualità e servizio al consumatore e si propone come la scelta migliore per la soddisfazione di entrambi.

Una scelta di passione che rende Algida la chiave del successo nei migliori bar d'Italia.

La nostra longeva storia ci permette di proporre prodotti di qualità sia al consumatore sia all'operatore di settore.

E la nostra lungimiranza e continua ricerca di offrire un servizio professionale che coniuga tradizione e innovazione, in un mondo che diventa sempre più digitale.



IL DESSERT

**DOLCE
Vita** | Pasticceria
il buon gusto italiano

 **CARTE D'OR**

 **Viennetta**

GROM

LINEA PASTICCERIA

Ingredienti di alta qualità e maestria si intrecciano per dar vita ad una linea speciale di **alta pasticceria**.

Ogni creazione diventa un'esperienza irresistibile per esaudire tutti i desideri dei cinque sensi.

Sapori speciali per celebrare la magia e la gioia dei piccoli momenti di gusto indimenticabili.

Scopri la nostra gamma completa:
Monoporzioni, Torte, Sorbetti, Gelato.



LE MONOPORZIONI

Pasticceria

Dolci TENTAZIONI

✓ Prodotti in Italia ✓ Senza Glutine



✓ Savoiaardi senza glutine imbevuti in una bagna al caffè, con crema al mascarpone e una spolverata di cacao

30838 TIRAMISÙ

70g 6 pz Scongelaire per 90 min a 0°-5°



✓ Tre golosissime e irresistibili creme si alternano su una base di granella di biscotto al cacao: crema al cacao, crema al cioccolato e crema al cioccolato bianco, decorate con riccioli di cioccolato.

38696 TRE CIOCCOLATI

80g 6 pz Scongelaire per 90 min a 0°-5°



✓ Golosa crema cheesecake su base di granella di biscotto, arricchita con salsa ai frutti di bosco e decorata con frutti di bosco semi-canditi.

30839 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

80g 6 pz Scongelaire per 90 min a 0°-5°



✓ Gustosa crema al caffè e crema alla panna su base di biscotto, decorate con cacao amaro

38694 CAPPUCCINO

80g 6 pz Scongelaire per 90 min a 0°-5°



TIRAMISÙ

- ✓ Deliziosa crema al mascarpone e pan di spagna imbevuto al caffè
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38305

TIRAMISÙ MONOPORZIONE



90 g



6 pz



Scongellare per 30 min a 0°-5°

MERINGA

- ✓ Semifreddo di soffice crema chantilly con gocce di cioccolato e meringhe in superficie
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro
- ✓ Pronto Freezer



38299

MERINGA MONOPORZIONE



65 g



6 pz



Pronto Freezer

(Non occorre scongelare)

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO


Pasticceria

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da golosa purea ai frutti di bosco

- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



38239 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO MONOPORZIONE

 110 g  6 pz  Scongellare per 30 min a 0°- 5°

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da riccioli di cioccolato

- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43869 CHEESECAKE AL CIOCCOLATO MONOPORZIONE

 100 g  6 pz  Scongellare per 30 min a 0°- 5°



CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO


Pasticceria

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggiata su un croccante biscotto
- ✓ Arricchita in superficie da caramello salato
- ✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



43852 CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO MONOPORZIONE  110 g  6 pz  Scongellare per 30 min a 0°-5°

CREMA CATALANA

- ✓ Il tipico dessert della Catalogna con deliziosa crema all'uovo
- ✓ Già impiattato nel tradizionale piatto di terracotta
- ✓ Inclusa nella confezione una bustina di zucchero per caramellare la superficie
- ✓ Senza Glutine



38288 CREMA CATALANA MONOPORZIONE  105 g  8 pz  Scongellare per 2 ore circa a 0°-5°



DELIZIA AL LIMONE


Pasticceria

✓ Morbido pan di spagna farcito e ricoperto di crema al limone



45572 DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE

 95 g  6 pz  Scongellare per 30 min a 0°- 5°

SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



51288 SACHER MONOPORZIONE

 100 g  6 pz  Scongellare per 2 ore circa a 0°-5°



TORTINI DAL CUORE CALDO


Pasticceria

- ✓ Golosi tortini dal cuore caldo
- ✓ Con farcitura ancora più cremosa



43822
TORTINO MORO

 100 g  12 pz



43824
TORTINO PISTACCHIO

 100 g  12 pz

METODO DI PREPARAZIONE

IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a potenza medio-bassa (600W); oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 45/60 secondi a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

IN FORNO VENTILATO

Scongelare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 7/8 minuti a forno già caldo (200°C)



SEMIFREDDO ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO E MERINGHE


Pasticceria

- ✓ Semifreddo allo yogurt con purea di frutti di bosco composta da ribes rosso, more e mirtilli
- ✓ Decorato in superficie con dolci meringhe

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48451 SEMIFREDDO ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO
E MERINGHE MONOPORZIONE

 80 g  6 pz  Pronto Freezer
(Non occorre scongelare)

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

- ✓ Semifreddo alla vaniglia con salsa al mango e frutto della passione
- ✓ Decorato in superficie con golosi riccioli di cioccolato bianco

- ✓ Senza Glutine
- ✓ Pronto freezer



48448 SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON MANGO E CIOCCOLATO
BIANCO MONOPORZIONE

 80 g  6 pz  Pronto Freezer
(Non occorre scongelare)



TORTINO RICOTTA E PERA

✓ Biscotti con farina di nocciole che racchiudono una dolce crema di ricotta con pezzettini di pera



51285 TORTINO RICOTTA E PERA MONOPORZIONE

🍷 95 g 📦 6 pz ❄️ Scongellare per 2 ore circa a 0°-5°

PROFITEROLES SCURO

✓ Deliziosi bignè farciti con panna avvolti da una scioglievole crema al cioccolato

✓ Da servire direttamente con l'elegante bicchiere in vetro



51729 PROFITEROLES SCURO MONOPORZIONE

🍷 70 g 📦 6 pz ❄️ Scongellare per 4 ore circa a +5°



MELITA

Pasticceria

- ✓ Farina italiana di frumento e farina di mandorle
- ✓ Con farcitura di crema pasticcera e pezzettoni di mela a vista
- ✓ Prima di servire si consiglia di spolverare con zucchero a velo
- ✓ Uova da galline allevate a terra
- ✓ 52% di mele nella farcitura



07043 MELITA

 90 g  36 pz  Scongellare per 2 ore a 0°-5°

LE TORTE

TRANCIO TIRAMISÙ

- ✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



43771 TRANCIO TIRAMISÙ

 1050g  1 pz  12 porzioni  Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°



SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca, il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38271 SACHER

 1000g  1 pz  12 porzioni  Scongelaire per 4 ore circa a 0° - 5°

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

✓ Deliziosa crema al formaggio racchiusa da croccante granella di biscotto e farcita da una dolce purea ai frutti di bosco composta da ribes rossi, more e mirtilli

✓ Pretagliata



38213 CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

 1350g  1 pz  14 porzioni  Scongelaire per 4 ore circa a 0° - 5°



TORTA DELLA NONNA


Pasticceria

✓ Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati

✓ Pretagliata



43347

TORTA DELLA NONNA

 1300g

 1 pz

 14 porzioni



Scongelare per 4 ore circa a 0°-5°

PROFITEROLES BIANCO

✓ Delicati bignè farciti di crema al cacao e nocciola avvolti da una morbida crema al gusto di vaniglia e decorati con riccioli di cioccolato al latte



44201

PROFITEROLES BIANCO

 1100g

 1 pz

 12 porzioni



Scongelare per 4 ore circa a 0°-5°



PROFITEROLES SCURO


Pasticceria

✓ Deliziosi bigné farciti con panna e avvolti da una morbida crema al cacao



44208 PROFOTEROLES SCURO

 1300g  1 pz  12 porzioni  Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°

TORTA DOLCE NERA

✓ Gustosa doppia farcitura composta da golosa crema di nocciole e soffice crema al gusto panna racchiusa da un morbido pan di spagna al cacao.



45142 TORTA DOCENERA

 1000g  1 pz  12 porzioni  Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°



TORTA DOLCE COCCO


Pasticceria

✓ Golosa crema alla nocciola racchiusa da morbido pan di spagna al cocco ricoperto da scaglie di cocco



45198

TORTA DOLCE COCCO

 1200g  1 pz  12 porzioni  Scongellare per 4 ore circa a 0°-5°

TRANCIO MERINGA

✓ Gustosa crema Chantilly racchiusa da dolci e croccanti meringhe
✓ Pronto Freezer



45191 TRANCIO MERINGA

 950 g  1 pezzo  12 porzioni  Pronto Freezer
(Non occorre scongelare)



SORBETTO AL LIMONE


Pasticceria

✓ Una volta scongelata la confezione integra il prodotto si conserva per 30 giorni in frigorifero. Se aperta conservare in frigorifero (+5°C) e consumare entro 5 giorni.

✓ Limoni di Sicilia
✓ Senza glutine



38259 SORBETTO AL LIMONE

 1l  6pz  12 Porzioni  Scongellare per almeno 12 ore a 0°- 5°





CONCESSIONARIO DI ZONA:

Le immagini, i testi, le idee ed in generale il materiale creativo sviluppato ed esposto nel seguente Catalogo sono di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., che manterrà l'esclusiva titolarità di tutti i relativi diritti.

Il contenuto del presente materiale è da considerarsi riservato e confidenziale. Sono, pertanto, vietati la riproduzione, anche parziale, e l'utilizzo non autorizzato del contenuto presentato nel documento stesso.

SEGUICI SU:   

Per informazioni rivolgersi ai Concessionari Algida di zona.

