

**cresco**  
ITALIA



*Unica Gourmet*  
**E SE IL GELATO FOSSE SALATO?**



## *...e se il gelato fosse salato?*

In un mondo di idee e trend che cambiano velocemente,  
abbiamo pensato al gelato in una veste nuova, "gourmet",  
grazie ad una base speciale già bilanciata, a cui aggiungere liquidi e  
ingredienti che ne caratterizzino il gusto a piacere  
...una base davvero "unica"...

### **BASE UNICA GOURMET!**

Pensata per gelati da ristorazione, da banqueting e perchè no?!  
Per gelaterie che vogliono diversificare la propria proposta.



# Cacio e pepe



## BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 1000 g latte intero
- 500 g sugo "cacio e pepe" pronto

Sciogliere la base nel latte e aggiungere il sugo. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con pecorino a scaglie tostato in forno e pepe in grani. Decorare a piacere.

# Pesto e pomodorini



## BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 500 g latte intero
- 500 g acqua
- 200 g formaggio spalmabile
- 300 g pesto alla genovese

Sciogliere la base nell'acqua e aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con pomodori secchi e crostini tostati. Decorare a piacere.

# Burrata e basilico



## BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 1000 g latte intero
- 600 g burrata
- 150 g **SMUTER**
- 50 g basilico tritato

Sciogliere la base nel latte e aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con basilico. Decorare a piacere.

# Gorgo, radicchio, noci



## BASE GELATO

- 600 g **BASE UNICA GOURMET**
- 300 g latte intero
- 700 g acqua
- 150 g **SMUTER**
- 350 g gorgonzola

Sciogliere la base nell'acqua e aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con julienne di radicchio e noci. Decorare a piacere.



*Proponilo con  
l'insalata  
per un'idea fresca  
ed estiva!*

# Zucca e amaretti



## BASE GELATO

-----•	600 g	<b>BASE UNICA GOURMET</b>
-----•	500 g	purea di zucca
-----•	500 g	acqua
-----•	100 g	<b>SMUTER</b>
-----•	150 g	mostarda di mele
-----•	100 g	formaggio spalmabile

Sciogliere la base nell'acqua, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con granella di amaretto e amaretti. Decorare a piacere.

# Porcini e nocciola



## BASE GELATO

-----•	600 g	<b>BASE UNICA GOURMET</b>
-----•	600 g	latte intero
-----•	400 g	porcini cotti al naturale
-----•	100 g	<b>SMUTER</b>
-----•	200 g	formaggio spalmabile

Sciogliere la base nel latte, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con **MACAO NEUTRO + PASTA NOCCIOLA IGP**. Decorare a piacere.

# Pomodoro e taralli



## BASE GELATO

-----•	600 g	<b>BASE UNICA GOURMET</b>
-----•	500 g	passata di pomodoro
-----•	90 g	concentrato triplo di pomodoro
-----•	500 g	acqua
-----•	100 g	formaggio spalmabile

Sciogliere la base nell'acqua, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con crumble di taralli e , se gradito, basilico tritato. Decorare a piacere.

# Zafferano e bacon



## BASE GELATO

-----•	600 g	<b>BASE UNICA GOURMET</b>
-----•	1000 g	latte intero
-----•	1 bustina	zafferano
-----•	200 g	formaggio spalmabile

Sciogliere la base nel latte, aggiungere gli altri ingredienti. Passare nel mixer/pimer. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare. Variegare in estrazione con bacon croccante tostato al forno. Decorare a piacere.



**cresco**  
ITALIA

  
MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.**  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611  
[info@martinbraungruppe.it](mailto:info@martinbraungruppe.it)  
[www.martinbraungruppe.it](http://www.martinbraungruppe.it)