




CARTE D'OR®





CARTE D'OR[®]





Indice

| | |
|--|----|
| I valori del brand | 6 |
| Il nostro mantecato | 8 |
| Come nasce il nostro prodotto | 9 |
| Il mantecato dedicato alle gelaterie | 13 |
| La gamma completa | 14 |
| I gusti senza glutine | 16 |
| Attenzione agli allergeni | 17 |
| La gestione del gelato all'interno della vetrina | 19 |
| Come lavorare il nostro gelato | 20 |
| Come decorare le vaschette | 23 |
| Come preparare coni e coppette | 24 |
| Le attrezzature frigorifere | 25 |
| Manutenzione della vetrina | 27 |
| Le regole d'oro | 28 |
| Le monoporzioni Carte D'Or | 29 |



I VALORI DEL BRAND

Scegliere Carte d'Or significa scoprire un mondo ricco di opportunità ed un prodotto di alta qualità sempre più in linea con le tendenze del mercato ed i gusti dei consumatori.

La selezione attenta e scrupolosa degli ingredienti, il rispetto della sostenibilità delle materie prime ed una lavorazione che riporta alla mente l'artigianalità e la naturalità, rendono il nostro mantecato un vero e proprio percorso esperienziale.

Carte d'Or non offre solo un prodotto eccellente, ma ne supporta la vendita e la gestione guidando l'esercente passo dopo passo verso un sicuro successo di vendite.



1 Globalità

Presente in paesi come Francia, Italia e Germania



2 Varietà

Una varietà di oltre 20 gusti



3 Qualità

Ingredienti di prima scelta



4 Sostenibilità

Rispetto per la natura e per le popolazioni che producono le materie prime



5 Artigianalità

Una lavorazione che evoca naturalità e qualità



6 Logistica

Una distribuzione capillare che garantisce la catena del freddo



7 Forza vendita

Personale specializzato



IL NOSTRO MANTECATO

L'esperienza inizia con una gamma ricca ed invitante.
La costante e corretta comunicazione sugli allergeni è un'ulteriore testimonianza
dell'impegno e dell'attenzione verso i consumatori.

I gusti più amati

Perché una vetrina sia davvero invitante, è indispensabile scegliere il giusto assortimento.
Per questa ragione abbiamo individuato una gamma di gusti immancabili nel vostro bar.
Selezionati tra i più apprezzati, sono i gusti classici, quelli che tutti amano e che si sposano bene
anche con le varianti più originali e golose. Con questa offerta potrete avere
una vetrina irresistibile per un sicuro successo di vendite.



Crema



Pistacchio



Stracciatella



Limone



Fragola



Vaniglia



Cioccolato fondente



Nocciola



Caffè



Panna

COME NASCE IL NOSTRO PRODOTTO

Ogni fase produttiva merita grande cura ed attenzione.
Nulla deve essere lasciato al caso.
Solo così si può puntare all'eccellenza e ad un prodotto di alta qualità.



Il processo di lavorazione

1 Miscelazione

Mescoliamo gli zuccheri e li uniamo al latte e alla panna fino ad avere una miscela uniforme.

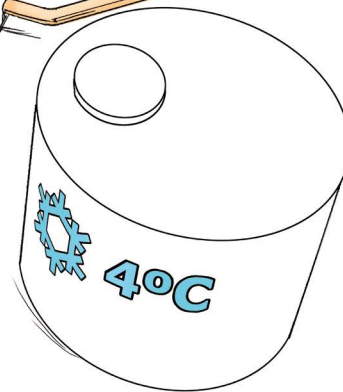
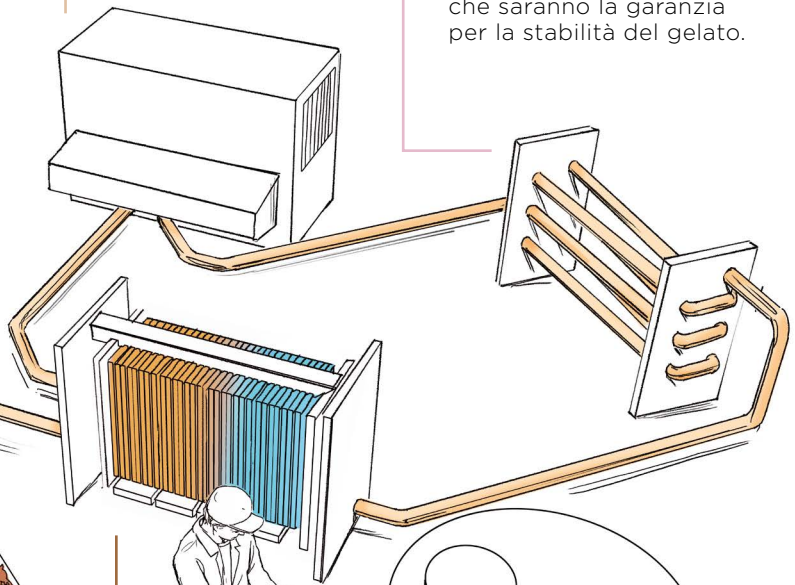


2 Pastorizzazione

Riscaldiamo la miscela per garantire un prodotto igienicamente perfetto.

3 Omogeneizzazione

Riduciamo le goccioline di grasso della panna in microscopici globuli che saranno la garanzia per la stabilità del gelato.



6 Abbattimento

Un fascio di aria a -35°C raffredda velocemente il gelato per garantire la perfetta conservazione del prodotto.

5 Mantecazione

Insuffliamo aria e congeliamo fino ad ottenere un gelato ben strutturato.

4 Maturazione

Le proteine e i grassi si amalgamano insieme per dare stabilità al prodotto durante i mesi di conservazione.


CARTE D'OR

Dedicato alle gelaterie

Un'offerta completa per rispondere alle diverse esigenze della clientela del bar.

Le vaschette si presentano con un'architettura accattivante che valorizza il prodotto e con l'aggiunta di frutta fresca, granelle e topping è possibile renderle ancora più invitanti.



- Architettura a cupola
- Vaschetta trasparente e bordo metallizzato
- Formati da 5,5 L e 2,4 L
- Principalmente per gelaterie, caffè e bar







Gelateria

CARTE D'OR

IL MANTECATO DEDICATO ALLE GELATERIE

Tante golose referenze per essere sempre
più vicini alle tendenze e alle esigenze dei consumatori.



LA GAMMA COMPLETA

Un ricco assortimento di oltre 20 gusti nei formati 5,5L e 2,4L tra creme, frutta e sorbetti.

5,5 L

CREME



CIOCOLATO FONDENTE

36918
2850 g



BROWNIE

gelato al cioccolato fondente, variegatura al cacao magro e pezzetti di biscotti morbidi al cacao

86174
3000 g



TRIPLO CIOCCOLATO

al latte, bianco e fondente

50104
3000 g



CAFFÈ

con infuso di caffè appena tostato e macinato

50112
3000 g



STRACCIATELLA

con tante scaglie di cioccolato

50108
2700 g



NOCCIOLA

86945
3350 g
senza glutine



NOCE

con pezzetti di noce caramellati

50121
2750 g



PISTACCHIO

con pezzetti di pistacchi tostiti

50105
2750 g



MENTA E SFOGLIE AL CACAO

una combinazione fresca e sorprendente

50120
2800 g



TIRAMISÙ

con biscotti al caffè

50119
3000 g



SPAGNOLA

con deliziose amarene

50118
2950 g



PANNA

50110
2750 g
senza glutine



CREMA ALL'UOVO

con tuorlo d'uovo fresco

50111
2850 g
senza glutine



CARAMELLO

con pezzetti di caramello

50101
2750 g



VANIGLIA

50100
2820 g



CARAMELLO SALATO

con sale marino e pezzetti di caramello

46694
1243 g

2,4 L

FRUTTA

5,5 L



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

yogurt intero fresco
con una deliziosa
variegatura

50107
3050 g



FRAGOLA

50109
3350 g
senza glutine



LIMONE SGROPPINO

50114
3100 g



COCCO

con deliziosa
polpa di cocco

47782
1458 g

2,4 L

SORBETTI

2,4 L



SORBETTO ALL'ANANAS

con pezzetti
di ananas

75969
1560 g

5,5 L



SORBETTO AL LIMONE

50116
3100 g



I GUSTI SENZA GLUTINE

La nostra offerta dei gusti senza glutine è la risposta alla crescente attenzione alle esigenze dei consumatori. Il senza glutine non è una moda, ma una vera e propria necessità. Per questa ragione sono state create alcune referenze dedicate a tutti gli amanti del buon gelato, ma rigorosamente gluten free.



Crema all'uovo



Fragola



Nocciola



Panna



ATTENZIONE AGLI ALLERGENI

Rimuovere i coperchi dalle vaschette e pulirli, asciugarli e conservarli in un luogo sicuro. Se possibile, **tenere i coperchi separati l'uno dall'altro**.

Utilizzare il coperchio dedicato per ogni gusto.

L'etichettatura dei coperchi semplifica l'operazione.

Utilizzare una spatola dedicata per ciascun gusto e lavarla dopo ogni utilizzo.
I prodotti contenenti allergeni non devono essere esposti accanto a prodotti che non contengono lo stesso allergene.



Alcuni gusti cambiano ricetta

CREME

TRIPLO CIOCCOLATO

STRACCIATELLA

TIRAMISÙ

PANNA

NOCE

VANIGLIA



LA GESTIONE DEL GELATO ALL'INTERNO DELLA VETRINA

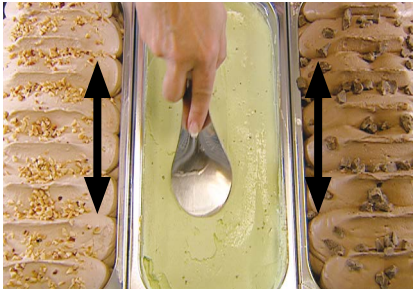
Le nostre vaschette, una volta aperte si presentano in modo accattivante e per proporle al meglio basta davvero pochissimo impegno. Una corretta gestione del prodotto è però fondamentale quasi quanto la sua stessa qualità. La spatolabilità ed il gusto del mantecato sono strettamente legati a una corretta conservazione.



COME LAVORARE IL NOSTRO GELATO



- 1 Con la spatola ammorbidire la parte di vaschetta vicina all'operatore, cercando di rovinare il meno possibile quella vicina al cliente



- 2 Prima di servire il gelato mantecarlo per qualche secondo con la spatola



Come valorizzare il prodotto

Perché il nostro gelato sia sempre invitante è indispensabile pulire e sistemare la vaschetta a fine giornata. La redistribuzione del gelato può essere fatta sia orizzontalmente che verticalmente.



Vaschetta consumata orizzontalmente

1 Livellare il gelato e renderlo uniforme



2 Lavorare il gelato per ammorbidirlo in superficie



3 Ricordare sempre di bagnare la spatola



4 Completare la lavorazione con la spatola



5 Terminare aggiungendo i segnagusto e decorazioni a piacere





Vaschetta consumata verticalmente



1 Con una spatola raccogliere i residui di prodotto



2 Togliere tutti i residui dal bordo e unirli al resto del gelato



3 Pulire con un panno in modo accurato la vaschetta



4 Preferire questa soluzione per i gelati lavorati in superficie

COME DECORARE LE VASCHE

Le decorazioni contribuiscono a rendere più invitante il prodotto e basta una manciata di ingredienti per creare la vaschetta perfetta.

Usare sempre ingredienti freschi

Sostituire gli ingredienti ogni giorno

Posizionare la maggior parte degli ingredienti nella parte anteriore della vaschetta in modo da garantirne una migliore conservazione e rendere più facile lo spatolamento

Decorare con l'ingrediente principale del gelato



COME PREPARARE CONI E COPPETTE

Una volta dedicata la giusta cura alla lavorazione del prodotto sarete pronti per preparare golosi coni e coppe ricche e davvero invitanti.



Un cono perfetto

- Prendere sempre la cialda con il tovagliolo
- Posizionare il gelato sul cono con la spatola e farla scivolare lateralmente



Coppette gustose

- Utilizzare sempre la spatola o il dosatore per prendere il gelato
- Porre sempre un cucchiaino sul gelato e fornire un tovagliolo



Coppe indimenticabili

Aggiungere topping, frutta fresca, scaglie di cioccolato, chicchi di caffè

LE ATTREZZATURE FRIGORIFERE

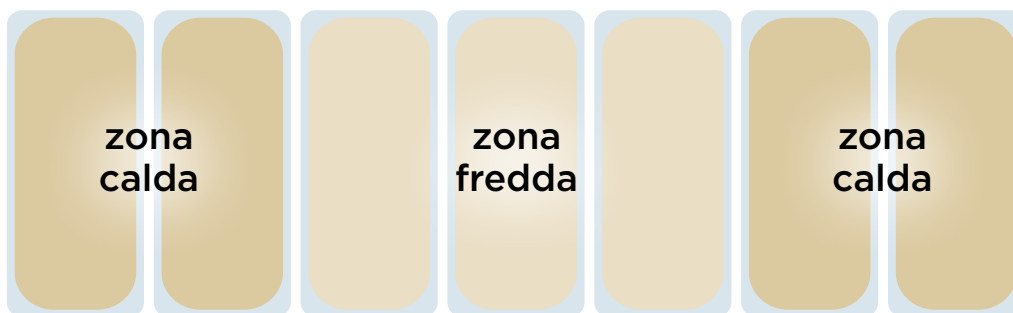
La Gelateria Carte d'Or insieme ad Unilever, da sempre si impegna per garantire la sostenibilità e per ridurre l'impatto ambientale.

Cabinet realizzati con partner di eccellenza, tutti nel rispetto dell'ambiente e a basso consumo energetico.



COME POSIZIONARE IL GELATO

Per ottimizzare la spatolabilità dei prodotti ecco alcuni suggerimenti sul posizionamento dei diversi gusti all'interno delle vetrine⁽¹⁾.



ZONA CALDA

Pistacchio
Nocciola
Brownie
Panna
Vaniglia
Crema all'Uovo
Noce
Caffè
Cioccolato Fondente
Triplo Cioccolato
Menta e Sfoglie al Cacao
Cocco



ZONA FREDDA

Tiramisù
Caramello
Caramello Salato
Fragola
Limone
Ananas
Sorbetto al Limone



ZONA INDIFFERENTE

Stracciatella
Spagnola
Yogurt e Frutti di Bosco

⁽¹⁾**Importante:** tali suggerimenti sono basati su studi e prove effettuate nel nostro Centro di Sviluppo a condizioni climatiche esterne di 30°C con tasso di umidità del 55%. Se il prodotto dovesse risultare non lavorabile, si consiglia di regolare la temperatura gradualmente (+/-1°C alla volta). Il prodotto raggiungerà la nuova temperatura nell'arco di 2/3 ore. Il giusto settaggio della temperatura dipende da fattori quali la temperatura esterna, il tasso di umidità e il posizionamento della vetrina all'interno o all'esterno del locale.

MANUTENZIONE DELLA VETRINA

A completare una corretta manutenzione della vetrina, si raccomandano le operazioni di pulizia con cadenza giornaliera, settimanale e mensile.



Pulizia giornaliera

SUPERFICI DI VETRO

Pulire le superfici in vetro con prodotti specifici. Non utilizzare l'acqua del rubinetto.



INTERNO DELLA VETRINA

Pulire l'interno della vetrina con un panno monouso o un tovagliolo di carta, un detergente delicato e acqua tiepida.

PULIZIA DI VASCHEE E CONTENITORI

Rimuovere le vaschette per pulire i bordi e i supporti. Per eliminare le tracce di gelato utilizzare un panno di carta e acqua calda.

PANNELLI FRONTALI E LATERALI

Pulire i pannelli frontali e laterali con prodotti specifici. Non utilizzare l'acqua del rubinetto.



Pulizia settimanale

- **RIMUOVERE I PRODOTTI**
- **ATTIVARE IL CICLO DI SBRINAMENTO**
(circa 10 minuti)
- **RIMUOVERE GLI ACCESSORI**
- **ATTENDERE ALMENO MEZZ'ORA**
prima di procedere con la pulizia
- **PULIRE LE PARETI LATERALI E IL FONDO DEL SERBATOIO**
- **RIPOSIZIONARE GLI ACCESSORI**
- **ACCENDERE L'APPARECCHIO**

LO SBRINAMENTO MANUALE SETTIMANALE È FONDAMENTALE PER MANTENERE LA FUNZIONALITÀ DELLA VETRINA.



Pulizia mensile

L'UNITÀ DI CONDENSAZIONE COLLOCATA SUL RETRO, IN BASSO A DESTRA DELLA VETRINA NECESSITA DI UNA PULIZIA MENSILE PER GARANTIRE UNA PRESTAZIONE OTTIMALE E UN RISPARMIO DI ENERGIA.

- **RIMUOVERE LE GRIGLIE** di protezione
- **PULIRE ACCURATAMENTE** con un aspirapolvere
- **RIMONTARE** le griglie di protezione

LE REGOLE D'ORO

Basta seguire poche e semplici regole per mantenere un'eccellente funzionalità del cabinet e garantire un prodotto che mantenga inalterate le sue qualità.




CARTE D'OR®

LE MONOPORZIONI CARTE D'OR

Tutto il gusto dei nostri irrinunciabili classici





60118
COCCO

Gelato al cocco inserito in una coppetta dalla forma di noce di cocco.

130 ml 12 pz



60127
GRAN LIMONE

Gelato al limone inserito in una coppetta dalla forma di un mezzo limone.

100 ml 15 pz



62840
TARTUFO CLASSICO

Gelato al cioccolato e gelato alla crema all'uovo con un cuore di cacao magro, ricoperto di cacao magro in polvere zuckerato.

120 ml 18 pz



62841
TARTUFO CUOR DI CAFFÈ

Gelato alla crema di latte e gelato al caffè ripieno di un cuore di caffè, ricoperto con pezzetti di cioccolato bianco.

120 ml 18 pz



86864
TIRAMISÙ

Gelato al tiramisù impreziosito da uno strato di pan di spagna imbevuto di caffè e arricchito da una variegatura al caffè. Ricoperto con cacao magro in polvere.

150 ml 16 pz

LE MONOPORZIONI CARTE D'OR

Le nostre iconiche mono-porzioni sono perfette per tutte le occasioni di consumo:
dal ristorante alla casa, non importa dove né come, sapranno sempre
come impreziosire la vostra tavola a fine serata!



TAKE HOME

Scegli Carte D'Or nel tuo bar preferito!

Carte D'Or non si trova solamente nei ristoranti, anche nel tuo bar sotto casa!

Fatti guidare dalla selezione dei dessert take home per la scelta del dolce perfetto da portare ad una cena tra amici o semplicemente per regalarti un irrinunciabile momento di dolcezza.

A casa, pronto per qualsiasi necessità!

RISTORANTI

Quando il tradizionale è davvero irrinunciabile

La maggior parte dei ristoratori in Italia sceglie le monoporzioni per il loro menù dei dolci:

Le nostre proposte sono funzionali, comode e perfette per un servizio veloce ed impeccabile, eleganti e dal gusto unico!

Tutti i nostri dessert sono da conservare in freezer e da tirare fuori prima dell'uso.
Fatti travolgere dal mondo Carte D'Or!


CARTE D'OR®

Numero Verde
800-800121



Materiale di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., soggetto a copyright.
Tutti i contenuti presenti sono inseriti a scopo informativo per la Clientela, l'uso non implica anche la copia
o la diffusione su altri canali, mezzi, né la possibilità di apportare modifiche formali e/o sostanziali.

Materiale per uso interno