



Cheesecake

Gelato
Domaće torte

Cheesecake

Cheesecake torta je sačinjena od korice sa plazma keksom i filom sačinjenog od specijalno pripremljenog punomasnog sira - mascarponea.
Torta se preliva nadevom od malina, kupina i jagoda.
Cheesecake je ukrašen sa celim voćkama koji i na minus -18c zadržavaju svoju svežinu
Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Gelato tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.



Cheesecake Tafa

Gelato
Domaće torte

Premium torte



Capri



Dobos



Nugat

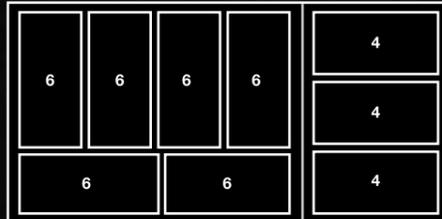
Logistički podaci



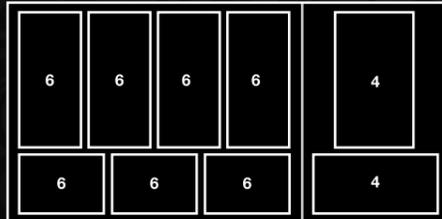
TIP VITRINE	GT40P
SPOLNE DIMENZIJE	
DUŽINA	1120 mm
VISINA	880 mm
ŠIRINA	690 mm
NAPON	230V / 50Hz
RASHLADNI GAS	P290 (Propan) ekološki
RADNA TEMPERATURA	-15C / -30C
KAPACITET VITRINE	388 (Neto) / 377 (Bruto) Litara
TEŽINA VITRINE	75kg



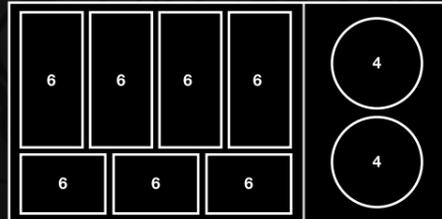
1. Opcija, total 48 (Velike 5x6=30, Male 3x4+6=18) - Zimska pozicioniranje



2. Opcija, total 50 (Velike 4x6+4=28, Male 3x6+4=22) - Letnje pozicioniranje



3. Opcija, total 50 (Velike 4x6=24, Male 3x6=18, okrugle 2x4=8) - Pozicioniranje sa cheesekacom



NAZIV TORTE	TEŽINA TORTE		DIMENZIJA PAKOVANJA TORTE			DIMENZIJA TRANSPORTNOG PAKOVANJA			TEŽINA KUTIJE		PALETA					TEŽINA PALETA	ROK TRAJANJA
	NETO (g)	BRUTO (g)	DUŽINA (mm)	ŠIRINA (mm)	VISINA (mm)	DUŽINA (mm)	ŠIRINA (mm)	VISINA (mm)	NETO (g)	BRUTO (g)	TORTI U KUTLI	KUTLIJA U OSNOVICI	SLOJEVI NA PALETI	UKUPNO KUTLIJA NA PALETI	VISINA PALETE (mm)	BRUTO (kg)	
Veliki šnit - 5 slojna kutija za minus 6/1	1700	1950	380	180	110	570	400	260	480	12180	6	4	10	40	2750	488	12 Meseci
Male torte šnit - 5 slojna kutija za minus 6/1	800	970	250	180	110	400	380	260	320	6140	6	6	10	60	2750	368	12 Meseci
Veliki šnit - 3 slojna kutija za minus - 2/1	1700	1950	380	180	110	400	380	115	480	3900	2	6	12	72	1480	285	12 Meseci

Telefon:

Gelato
Domaće torte



www.gelatosrbija.rs



Gelato

Domaće torte

Fantasy sa plazmom

Fantasy torta je izrađena od finih tankih korica sa vanilom i osvežavajućim kremom od mleka, pavlake, plazma keksa i maline. Torta je prelivena belom čokoladom koja se lako seče i nakon odležavanja. Torta se izrađuje po specifičnoj Galeto tehnologiji gde ne koristimo nikakve arome, maragarin, niti se dopunjuju šlagom kremovi. Posle otapanja Geleto torte zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji imaju isti ukus kao sveže torte. Rok u zaleđenom stanju na -18C je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Jafa

orta inspirisana poznatim jafa kolačem je izrađena od korica i fila sačinjenog od čokoladnog krema i komadića čokolade. Nadev pomorandže koji se proizvodi po Galeto tehnologiji isključivo od sveže ceđenog soka pomorandže. Čokoladni preliv kremaste strukture je sačinjen od čokolade koja zadržava punoću ukusa a nakon odmrzavanja lako se seče - ne puca. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Snežna Kraljica

Inspirisani njenim snežno belim kremom dobila je ime Snežna Kraljica. Torta je izrađena od kakaoo korica i fila sačinjenog od mlečnog krema, mascarponea i bele čokolade. Nadev se pravi od kupine, po Galeto tehnologiji koja zadržava pun ukus voća i posle odležavanja torte nakon 12 meseci. Torta je dekorisana voćnim prelivom od kupine. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Triolada

Triolada torta izrađena je od kakaoo korica i fila sastavljenog od tri vrste čokolade. Prvi čokoladni fil je napravljen od mlečne čokolade, mleka i pavlake. Drugi beli fil je napravljen od bele čokolade, mleka i pavlake. Treći fil sa kojim se presvlači torta se pravi od crne čokolade, mleka i tamnog kakaoo. Preliv od crne čokolade ima prepoznatljivu crnu glazuru koja sija i na -18c. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Capri

Capri torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od krema, bele čokolade i nadeva od jagode. Nadev se pravi po Galeto recepturama- isključivo od prve klase jagoda, u kome ostaju komadići jagode koji upotpunjuju savršeni ukus capri torte. Torta je dekorisana voćnim prelivom od jagode, koji zadržava svoj sjaj i na -18c. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Posna Čok - Višnja

Torta je napravljena od posnih korica prelihenih topljenom crnom čokoladom. Krem je napravljen po Galeto tehnologiji bez primesa mleka, jaja, mlečnih proteina i (Kazein), orastastih plodova. Pun ukus torte čini kombinacija najfinije čokolade, sočne višnje i pavlake proizvedene na biljnoj bazi (Poseban nadev od višnje se proizvodi u fabrici Geleto specijalno za ovu tortu) Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Čoko San

Čoko San torta napravljena od kakaoo korica, čokoladnog fila i čokoladnog krema. Čokoladni fil se sastoji od pavlake, topljene čokolade i krema od čokolade. Čokoladni krem nanosi se na svaku koricu, a ubacuje se i u fil što torti daje poseban ukus čokolade. Torta je prelivena i dekorisana mlečnom čokoladom. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Snickers

Snickers torta inspirisana je popularnim slatkisem, izrađena od korica i fila sastavljenog od kikirikija, putera od kikirikija i ručno pravljenе karamele. Torta je prelivena karamel prelivom i dekorisana mlevenim kikirikijem. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Nugat

Nugat Torta je izrađena od kakaoo korica i fila sastavljenog od nugat krema koji se pravi po Galeto tehnologiji - lešnik paste (100% lešnik) seckanih lešnika. U krem se dodaje topljena mlečna čokolada. Kremastu strukturu torte upotpunjuje beli fil koji se pravi od belog krema (100% mleko) i mlevenih lešnika. Torta je prelivena nutela kremom i dekorisana lešnikom i čokoladom. Zahvaljujući Frozen - Fresh tehnologiji Geleto torte posle otapanja zadržavaju pun ukus i svežinu kao tek napravljena torta u vašoj kuhinji. Rok u zaleđenom stanju na -18c je 12 meseci



Gelato

Domaće torte

Doboš

Doboš Torta je izrađena od korica po starinskoj recepturi ručno kuvanog fila pravljeno od čokolade, mleka i jaja. Torta ima 7 korica i 7 slojeva fila. Prelivena je karamelizovanim šećerom i čokoladnim kremom. Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci na -18C.

