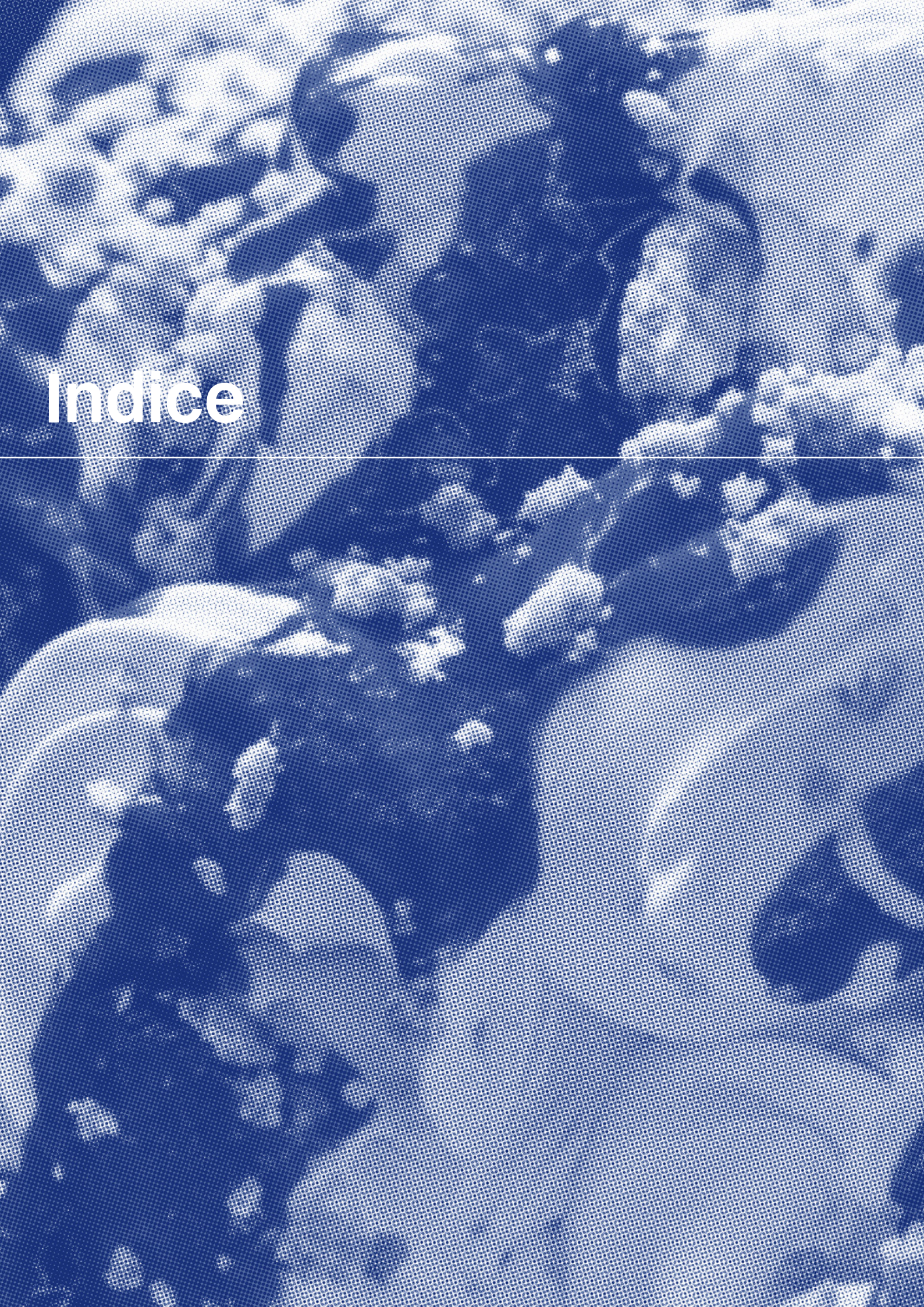




GELATO TOP
MILANO

Catalogo prodotti



Indice

- .03 Prova la differenza**
Gruppo Artico
Le persone al centro
- .06 Basi | Miscele complete**
- .10 Paste**
- .14 Variegati**
- .18 Frutta secca e decorazioni**
- .22 Crumble**
- .26 Frutta candita**
- .30 Cioccolati**
- .34 Coni e Cialde**
- .38 Vaschette in polistirolo e materiali di consumo**





GELATO TOP
MILANO


Prova la differenza

—— Crediamo che un grande gelato nasca dall'eccellenza degli ingredienti e dalla cura dei dettagli. Per questo creiamo ingredienti che non sono semplici basi, ma strumenti di espressione per i maestri gelatieri: formulazioni pure, rispettose delle materie prime e pensate per esaltare la creatività. Ogni nostro prodotto è il risultato di ricerca, tecnica e passione, per trasformare ogni gusto in un'esperienza autentica e memorabile.

We believe that great gelato is born from the excellence of ingredients and attention to detail. That's why we create ingredients that are not simple bases, but tools of expression for master gelato makers: pure formulations that respect raw materials and are designed to enhance creativity. Each of our products is the result of research, technique and passion, to transform every flavor into an authentic and memorable experience.



GRUPPO ARTICO



In Gruppo Artico crediamo che il gelato sia molto più di un prodotto: è una cultura, un sapere che si rinnova ogni giorno e che si tramanda attraverso gesti, scelte e responsabilità. Per questo la nostra azienda vive in tre dimensioni, unite da un'unica visione di qualità. Nelle nostre gelaterie raccontiamo l'esperienza del gusto autentico, dove ogni ingrediente è rispettato, valorizzato e trasformato con cura. Nella nostra scuola formiamo i professionisti di domani, condividendo competenze, metodo e passione, perché il futuro della gelateria nasca da una nuova generazione consapevole e creativa. Nei nostri ingredienti mettiamo la stessa attenzione e lo stesso rigore: selezioniamo le migliori materie prime e le interpretiamo con tecniche avanzate, offrendo ai maestri gelatieri strumenti puri, affidabili e capaci di dare vita a eccellenze. Tre anime, un unico impegno: costruire un ecosistema del gelato che unisce tradizione e innovazione, artigianalità e ricerca, cultura e piacere. Perché la qualità, per noi, non è un traguardo: è un percorso che si condivide.

At Gruppo Artico, we believe that gelato is much more than a product: it is a culture, a knowledge that renews itself every day and is passed down through gestures, choices and responsibilities. This is why our company exists in three dimensions, united by a single vision of quality. In our gelato shops, we tell the story of authentic taste, where every ingredient is respected, valued and carefully transformed. In our school, we train tomorrow's professionals, sharing expertise, methodology and passion, so that the future of gelato-making is born from a new generation that is aware and creative. In our semi-finished products, we apply the same attention and rigor: we select the finest raw materials and interpret them with advanced techniques, offering master gelato makers pure, reliable tools capable of bringing excellence to life. Three souls, one commitment: to build a gelato ecosystem that unites tradition and innovation, craftsmanship and research, culture and pleasure. Because quality, for us, is not a destination: it is a journey to be shared.

Le persone al centro

Siamo convinti che la qualità nasca prima di tutto dalle persone: dai loro talenti, dalla loro sensibilità, dalla loro capacità di trasformare un gesto quotidiano in un atto di cura. In azienda coltiviamo un ambiente in cui ciascuno può crescere, esprimersi e contribuire a un progetto condiviso, perché il valore dei nostri prodotti e dei nostri servizi è il riflesso diretto del valore delle persone che li creano. Ci impegniamo ad ascoltare, a formare, a sostenere ogni membro del nostro team, convinti che l'innovazione, l'eccellenza e la cultura del gusto nascano solo dove c'è rispetto, fiducia e autentica collaborazione. Le persone sono al centro di tutto ciò che facciamo: sono la nostra forza, la nostra identità e la nostra ispirazione quotidiana.

We believe that quality begins with people: their talents, their sensitivity, their ability to transform everyday actions into acts of care. Within our company, we cultivate an environment where everyone can grow, express themselves, and contribute to a shared vision, because the value of our products and services is a direct reflection of the value of the people who create them. We are committed to listening, training, and supporting every member of our team, convinced that innovation, excellence, and a culture of taste can only emerge where there is respect, trust, and genuine collaboration. People are at the heart of everything we do: they are our strength, our identity, and our daily inspiration.





*Bases
Complete mixes*

Basi Miscele complete



—— Per noi le basi gelato non sono prodotti da catalogo: sono ricette, pensate e costruite con la stessa dedizione con cui un artigiano plasma la sua opera. In ogni formulazione c'è un equilibrio studiato, una visione gastronomica e una profonda conoscenza della materia prima.

For us, ice cream bases are not catalogue products: they are recipes, conceived and crafted with the same dedication with which an artisan shapes his work. In every formulation there is a carefully studied balance, a gastronomic vision and a deep knowledge of raw materials.

Basi

Bases



A.20.01	Base Crema Cream Base	2	5,75	Latte Milk			
A.20.02	Base Delattosata Lactose free Base	2	5,00	Latte delattosato Lactose free milk			
A.20.03	Base Frutta Fruit Base	2	5,00	Acqua Water			 
A.20.04	Base Cioccolato Chocolate Base	2	5,00	Acqua Water			 
A.20.05	Base Vegan Dolce Sweet Vegan Base	2	5,00	Acqua Water			 
A.20.06	Base Vegan 2.0 Vegan Base	2	5,00	Acqua Water			 

Neutri

Stabilizers



A.20.10	Base Neutro Neuter Base	5	2,00	Acqua Water				
---------	-----------------------------------	---	------	-----------------------	--	--	--	--

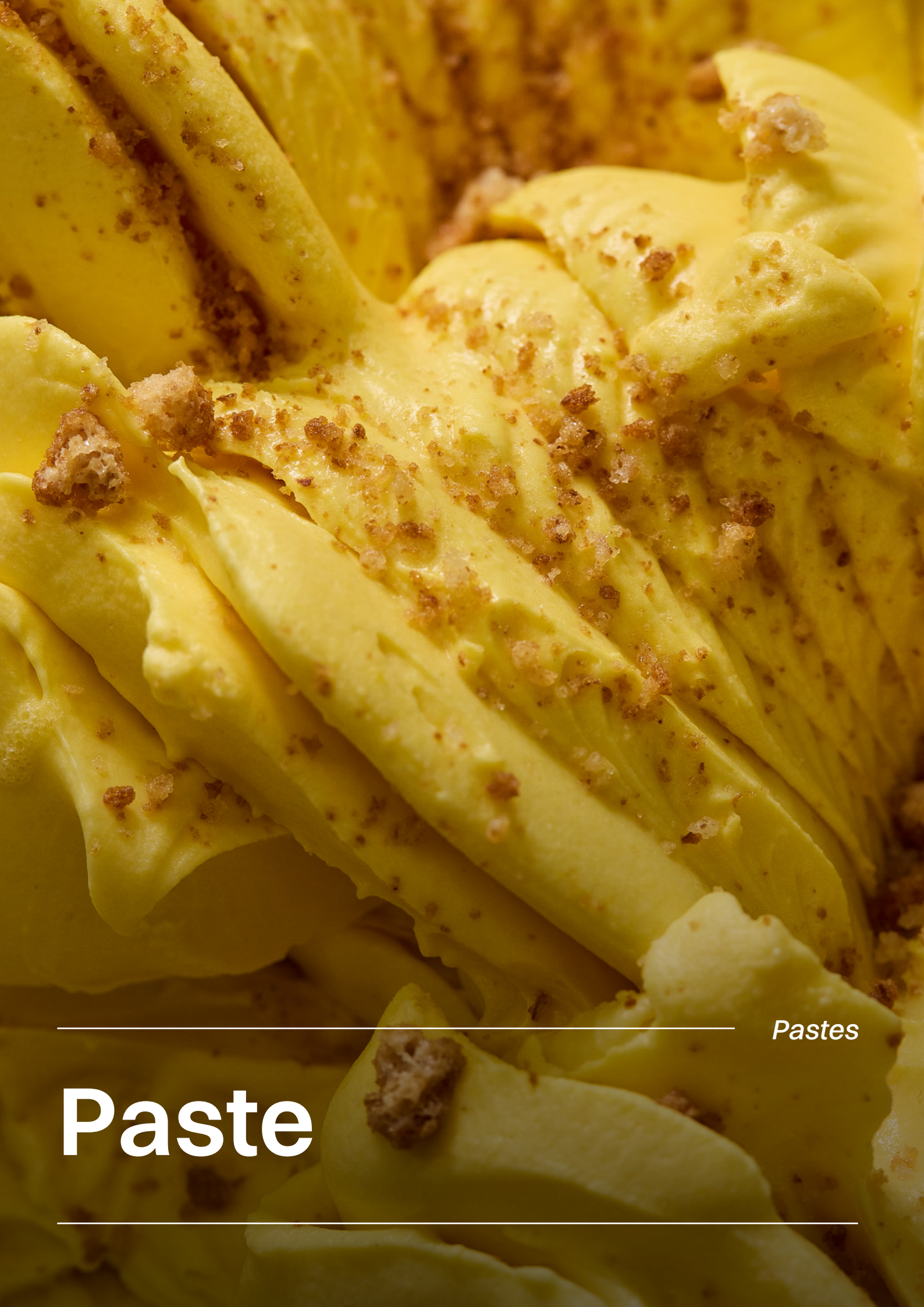
Materie prime

Raw materials



A1.20.11	Zucchero invertito Invert sugar	1	13,00
A1.20.12	Panetto per latte di Pistacchio Pistachio milk block	1	0,50





Pastes

Paste



—— Le nostre paste sono la sintesi più pura delle migliori materie prime che selezioniamo con cura in Italia e nel mondo. Da questa ricerca nascono paste 100% pure, senza compromessi, capaci di trasferire nel gelato l'intensità naturale della materia prima e tutta la sua storia.

Our pastes are the purest synthesis of the finest raw materials that we carefully select in Italy and around the world. From this research are born 100% pure pastes, without compromise, capable of transferring into the ice cream the natural intensity of the raw material and all its history.

Paste pistacchio

Pistachio pastes



B.30.01	Pistacchio Verde Bronte DOP PDO Bronte Pistachio	2	3,00			
B.30.02	Pistacchio Sicilia 100% 100% Sicilian Pistachio	2	3,00			
B.30.03	Pistacchio Gelato Top Milano Gelato Top Milano Pistachio"	2	3,00			
B.30.04	Pistacchio Natural 100% 100% Pure Pistachio	2	3,00			
B.30.05	Pistacchio Grezza Raw Pistachio	2	3,00			

Paste classiche

Traditional pastes



B.30.13	Gianduia Ricetta classica Gianduia Chocolate classic recipe	2	3,00			
B.30.14	Copertura Stracciatella Stracciatella Frosting	2	3,00			
B.30.15	Caffè 100% Arabica Coffee 100% Arabic	2	3,00			
B.30.16	Vaniglia Madagascar Bourbon Madagascar Bourbon Vanilla	2	3,50			
 B.30.17	Caramello Caramel	2	3,00			
B.30.18	Amaretto di Sassello Sassello's Amaretto	2	3,00			
B.30.19	Torrone di Cremona Cremona Nougat	2	3,00			
B.30.20	Panna Cotta Panna Cotta	2	3,00			
B.30.21	Cocco Coconut	2	3,00			
B.30.22	Biscotto all'uovo Egg-cookie	2	3,00			

Paste classiche

Traditional pastes



B.30.23 **Biscotto Speculoos**
Speculoos biscuit

2 3,00

B.30.24 **Cuneese al Rhum**
Rhum Flavoured Cuneese

2 3,00



B.30.25 **Malaga**
Malaga

2 3,00



B.30.26 **Zabaione**
Zabaione

2 3,00



B.30.27 **Zuppa Inglese**
Zuppa Inglese

2 3,00



Paste grasse

Fatty pastes



B.30.06 **Nocciola Langhe Chiara IGP**
PGI Piedmont light Hazelnut

2 3,00



B.30.07 **Nocciola Langhe Tostata IGP**
PGI Piedmont roasted Hazelnut

2 3,00



B.30.08 **Mandorla Pugliese**
Apulian Almond

2 3,00



B.30.09 **Mandorla Sicilia**
Sicilian Almond

2 3,00



B.30.10 **Arachide Pura**
Pure Peanut

2 3,00



B.30.11 **Noce Cruda**
Raw Nut

2 3,00



B.30.12 **Noce Tostata**
Roasted Nut

2 3,00



Paste golose

Delicious pastes



B.30.28 **Sogno d'Arancia**
Chocolate with orange and liqueur

2 3,00



B.30.29 **Mandorlato all'Arancia**
Orange Flavoured Almond

2 3,00



B.30.30 **Benevento**
Herbal and spiced liqueur

2 3,00





Variegati

Variegati



—— I nostri variegati sono studiati per arricchire il gelato con venature intense, gusto persistente e un'estetica raffinata, garantendo stabilità e facilità di utilizzo.

Our variegates are designed to enrich gelato with intense ripples, long-lasting flavor, and a refined visual appeal, ensuring stability and ease of use.

Variegati Classici

Classic Variegati



B.40.01	Pistacchio Pistachio	2	3,00			
B.40.02	Pistacchio Dubai Dubai Pistachio	2	3,00			
B.40.03	Cioccolatoso Chocolate flavoured	2	3,00			
B.40.04	Mandorlato Almondy	2	3,00			
B.40.05	Cremino Fondente Cremino Dark Chocolate flavoured	2	3,00			
B.40.06	Sogno d'Arancia Orange Chocolate flavoured	2	3,00			
B.40.07	Biscotto Speculoos Speculoos biscuit	2	3,00			



Variegati frutta

Fruit Variegati




B.40.08	Amarena Black Cherry	2	3,00			
B.40.09	Melannurca Rossa IGP PGI Campania's Red Melannurca	2	3,00			
B.40.10	Mandarino Tardivo di Ciaculli Ciaculli's Late Tangerine	2	3,00			





Dried Fruit

Frutta secca e decorazioni



— La nostra selezione di frutta secca di prima scelta è lavorata per preservarne aroma, croccantezza e valore sensoriale, ideale per inclusioni, decorazioni e personalizzazioni artigianali.

Our selection of premium nuts is processed to preserve their aroma, crunchiness, and sensory quality, making them ideal for inclusions, decorations, and artisanal customizations.

Frutta secca

Dried Fruit



B.50.01 Pistacchio Tostato Sicilia
Sicily Roasted Pistachio

5

1,00



B.50.02 Pistacchio Tostato Iran
Iran Roasted Pistachio

5

1,00



B.50.03 Nocciola Piemonte Tostata IGP
PGI Piedmont Roasted Hazelnut

5

1,00



B.50.04 Mandorla Tostata
Roasted Almond

5

1,00



B.50.05 Noci a quarti
Walnut quarters

5

1,00



Granelle

Grains



B.50.06 Pistacchio tostata e salata
Pistachio Roasted and Salty

5

1,00



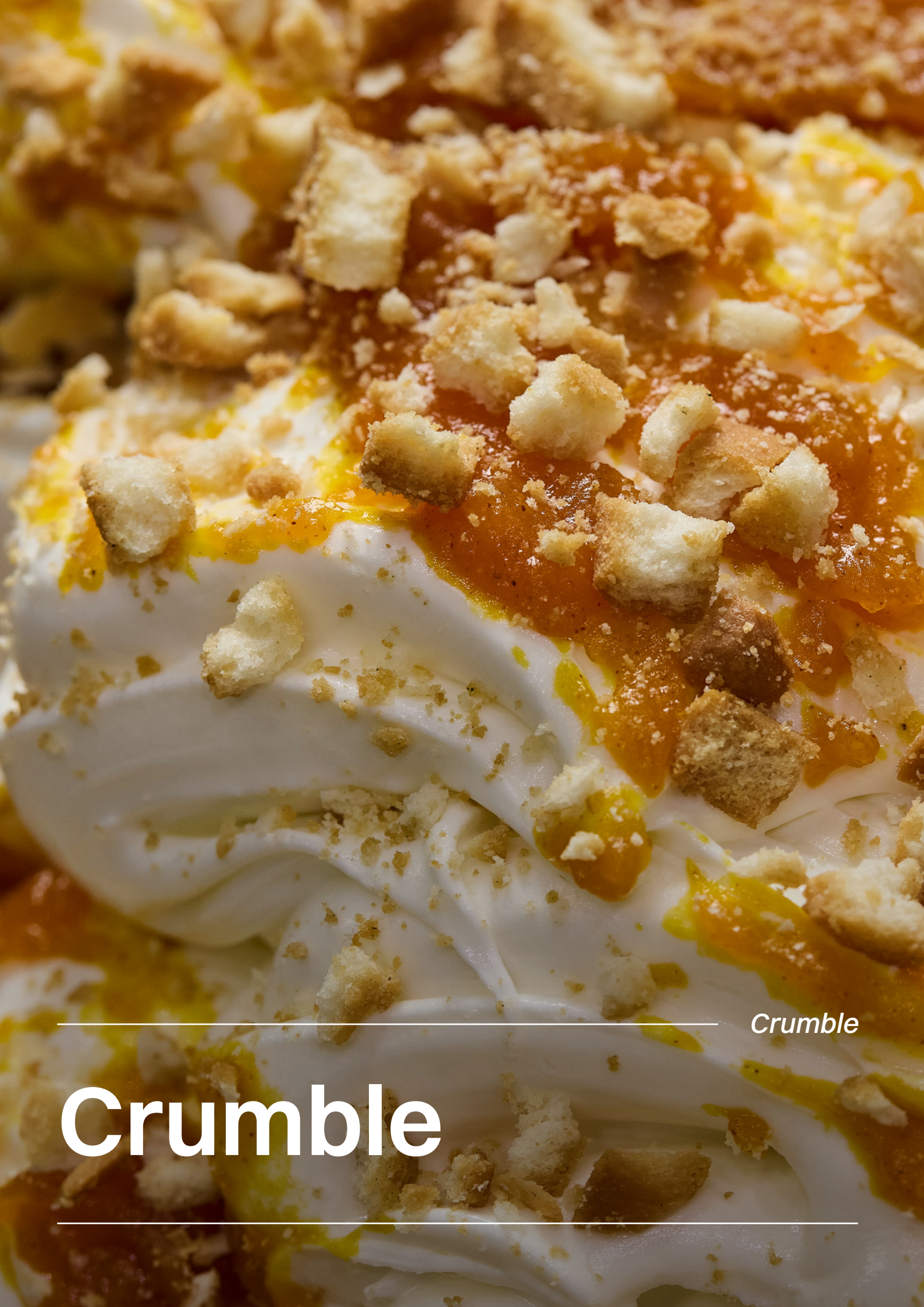
B.50.07 Nocciola Langhe IGP
PGI Piedmont Hazelnut

5

1,00







Crumble

Crumble



—— I crumble firmati Gelato Top Milano sono preparazioni croccanti dal gusto equilibrato, pensate per aggiungere contrasto di consistenze e carattere al gelato, mantenendo struttura e fragranza nel tempo.

Gelato Top Milano's crumbles are crunchy preparations with a balanced flavor, designed to add texture contrast and character to gelato while maintaining structure and crispness over time.

Crumble

Crumble

NEW

NEW

								
B.60.01	Nocciola-Cioccolato Hazelnut-Chocolate	5	1,00					
B.60.02	Pistacchio Pistachio	5	1,00					
B.60.03	Mandorla Almond	5	1,00					
B.60.04	Mandorlato agli agrumi Citrus almond nougat	5	1,00					
B.60.05	Caramello salato Salty Caramel	5	1,00					
B.60.05	Maracuja caramellato Caramelized Passion fruit	5	1,00					
B.60.05	Frutti rossi Red Fruits	5	1,00					



A close-up photograph of a dessert, likely a cake or pastry, featuring a thick layer of white cream. The cream is garnished with several strips of candied orange peel, which are bright orange and glossy. Scattered across the cream are various nuts, including whole and chopped pistachios with their green shells and almonds. There are also small, dried rose petals visible among the toppings. The background is softly blurred, focusing attention on the textures and colors of the ingredients.

Candied fruit

Frutta candita



—— La nostra frutta candita è accuratamente selezionata e candita con metodi che ne esaltano colore, morbidezza e naturalezza; perfetta per arricchire gelati, semifreddi e specialità artigianali.

**Our candied fruit is carefully selected and candied using methods that enhance its color, softness, and natural character; perfect for enriching gelato, semifreddos, and artisanal specialties.*

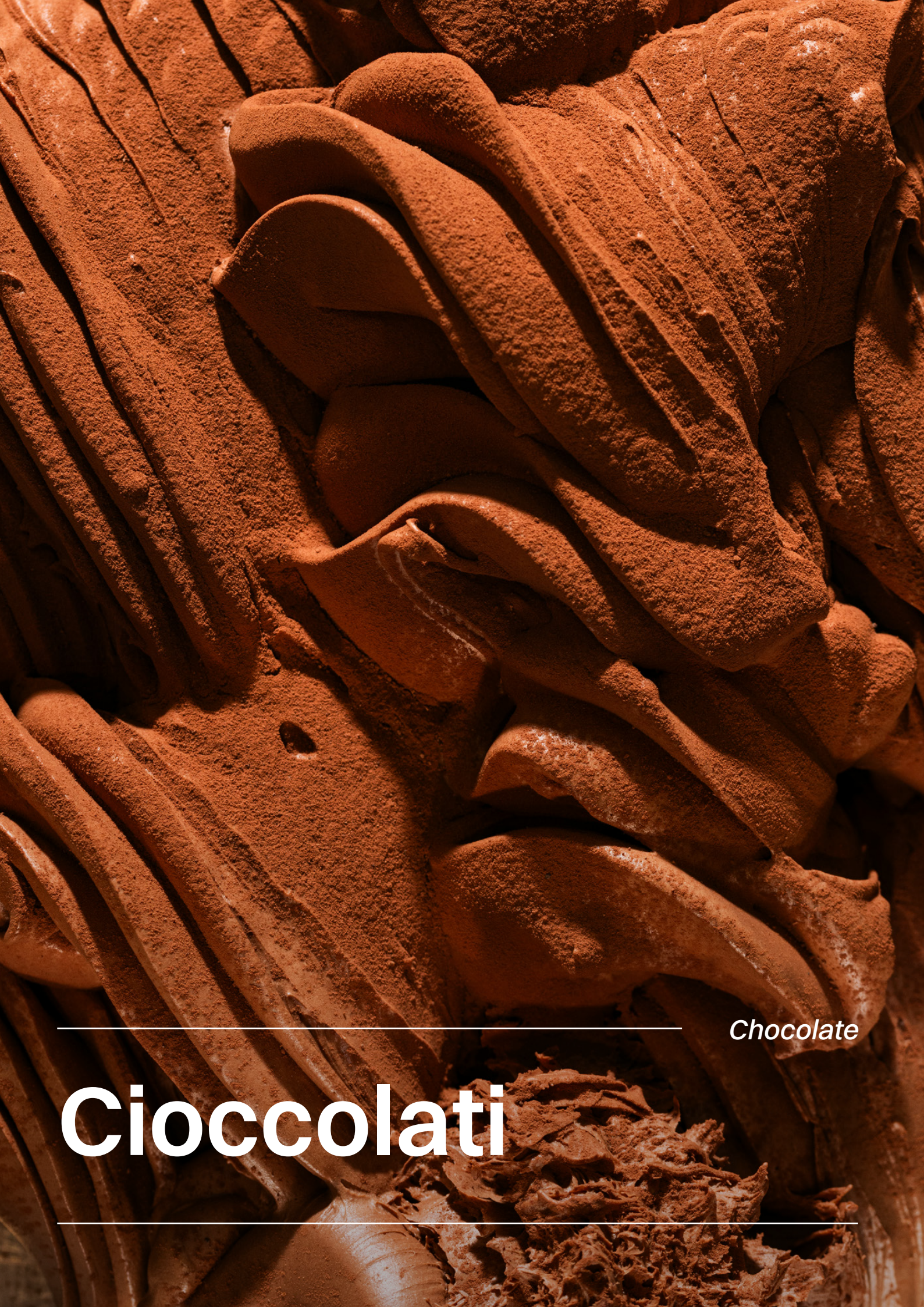
Frutta candita

Candied fruit




B.60.01	Arancia Orange	5	1,00			
B.60.02	Cedro Citron	5	1,00			
B.60.03	Limone Lemon	5	1,00			
B.60.04	Noci Verdi Green Nuts	5	1,00			
B.60.05	Albicocche Apricot	5	1,00			





Chocolate

Ciocolati



— Offriamo ai nostri clienti cioccolati di alta qualità, disponibili in formato bottone e in diverse percentuali di cacao, ideali per fondenti, cioccolati al latte e bianchi dal gusto intenso e durevole.

We offer our customers high-quality chocolates, available in button form and in various cocoa percentages, ideal for dark, milk, and white chocolates with an intense and long-lasting taste.

Ciocolati

Chocolate

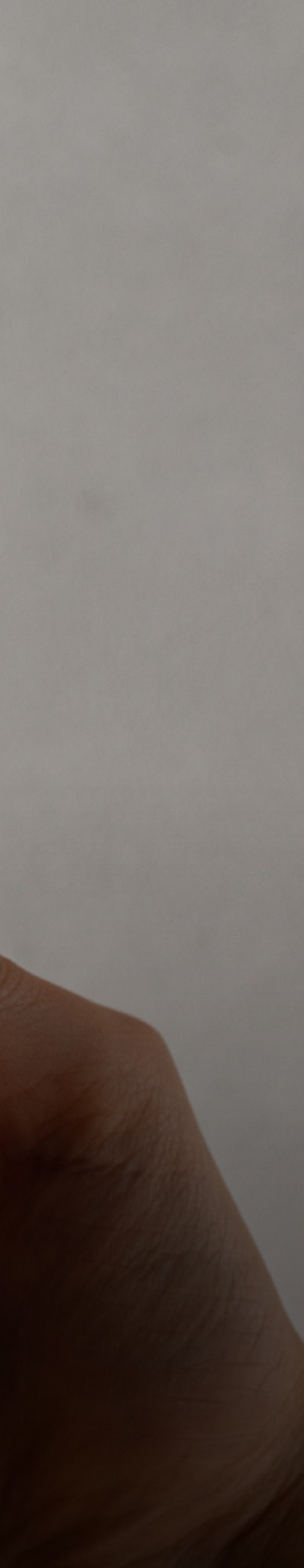
						
B.80.01	Madagascar Massa di Cacao 100% Madagascar 100% Cocoa Mass	6	2,00			
B.80.02	Toscano Black 70% Toscano Dark 70%	6	2,00			
B.80.03	Toscano Black 90% Toscano Dark 90%	6	2,00			
B.80.04	Toscano Latte Toscano Milk	6	2,00			
B.80.05	Toscano Bianco Toscano White	6	2,00			





Wafer Cones

Coni e cialde




— Coni e cialde fragranti e resistenti, pensati per valorizzare il gelato artigianale garantendo croccantezza e stabilità.

Fragrant and durable cones and wafers, designed to enhance artisanal gelato while ensuring crunchiness and stability.

Coni e Cialde

Wafer Cones

							
C.90.01	Cono Sigh x290 Vegan	44/133	290	1			
C.90.02	Happy Piccolo x165 Vegan	39/145	165	1			
C.90.03	Happy Medio x135 Vegan	43/160	135	1			
C.90.04	Happy Grande x108 Vegan	50/185	108	1			
C.90.05	Cono s/gltutine x40 Imb. Sing.	42/160	40	1			
C.90.06	Disquette x1000	70	1000	1			
C.90.07	Beautiful x500	25/60	500	1			
C.90.08	Formato famiglia sigarette x15	5/95	15	34			
C.90.09	Formato famiglia disquette x10	70	10	34			
C.90.10	Formato famiglia coni x6	50/135	6	10			
C.90.11	Granella di cialda 500gr.	-	0,5	6			

I coni presenti in questa sezione sono solo una selezione dell'ampio catalogo dal quale possiamo attingere in base alle esigenze dei nostri clienti. I coni arrotolati per loro stessa natura e modalità di produzione sono suscettibili di variazioni rispetto alle dimensioni nominali. Per questo motivo le misure di diametro e lunghezza riportate in tabella sono da intendersi come approssimative e possono presentare tolleranze in eccesso o difetto.

The cones featured in this section are only a selection from the extensive catalog that we can draw from based on our customers' needs. Rolled cones, due to their very nature and production methods, are subject to variations from the nominal dimensions. For this reason, the diameter and length measurements shown in the table should be considered approximate and may have tolerances above or below the listed values.





Polystyrene trays

**Vaschette in
polistirolo e
materiali di
consumo**




—— Contenitori isotermici progettati per il trasporto e la conservazione del gelato, assicurano protezione, mantenimento della temperatura e massima praticità d'uso.

Insulated containers designed for the transport and storage of gelato, ensuring protection, temperature retention, and maximum ease of use.

Vaschette in polistirolo



Polystyrene trays

		DIMENSIONI IN CM.	CAPACITÀ		PZ PER CONFEZIONE
D.10.01	Vaschetta Spring 500cc	16,8 x 8,9 x 7,1	cc500	2	25
D.10.02	Vaschetta Spring 750cc	18,5 x 10,2 x 7,5	cc750	2	25
D.10.03	Vaschetta Spring 1000cc	21,3 x 11,1 x 9,0	cc1000	2	25
D.10.04	Vaschetta Spring 1500cc	23,5 x 12,8 x 9,4	cc1500	2	25
D.10.05	Pasqualina 500x65	23,5 x 12,8 x 9,4	cc1500	2	25
D.10.06	Pasqualina 1000x32	23,5 x 12,8 x 9,4	cc1500	2	25





GELATO TOP
MILANO