

**UNICO e
INIMITABILE**

**UNIQUE AND
INIMITABLE**



The Genuine Company



**IL MONDO COOKIES® THE ORIGINAL
THE WORLD OF COOKIES® THE ORIGINAL**

Le basi del successo
The bases of success **04**

La versatilità
The versatility **06**

I prodotti della gamma
The products of the range **08**

Le ricette gelato
The gelato recipes **09**

Le ricette torte
The cake recipes **10**

Le ricette snack
The snack recipes **12**

COOKIES® FAMILY

NEW

Cookies® Pecan & Maple **16**

Cookies® Coffee Wow **20**

Cookies® created with Lotus Biscoff **22**

Cookies® Black **24**

Cookies® Caramel **26**

Cookies® Spicy **28**

Cookies® Lemon Meringue **30**

Cookies® Cocoboom **32**





COOKIES® THE ORIGINAL

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Biscottino®	50 g	Biscottino® Paste	50 g
Variegato Cookies® The Original	125 g	Cookies® The Original Variegate	125 g
Frollini Cookies®	q.b.	Cookies® shortbread biscuits	as req.



ALLA BASE DEL SUO SUCCESSO C'È SEMPRE LA GENUINITÀ THE BASIS OF ITS SUCCESS IS GENUINENESS

Era il 2001 quando MEC3 abbracciò un'ambizione, quella di creare un gusto unico, coraggioso, dalla consistenza mai provata. Nasce così **COOKIES® THE ORIGINAL**, un'icona che ha rivoluzionato la gelateria artigianale.

*It was 2001 when MEC3 embraced the ambition, of creating a unique and daring flavour with an unprecedented consistency. Consequently **COOKIES® THE ORIGINAL** was born, an icon that has revolutionized the world of artisanal gelato.*

Sempre fedele a se stesso e ad alti standard di qualità, oggi è **il gelato al biscottino più venduto e conosciuto al mondo**. Da oltre 20 anni tanti lo imitano ma nessuno è riuscito a superare la sua inarrivabile golosità.

*Always true to itself and to high quality standards, today it is **the best-selling and best-known biscuit gelato in the world**. For over 20 years, many have imitated it, but no one has managed to surpass its unparalleled deliciousness.*

Come nasce un'icona? Con pochi e semplici ingredienti, come cacao, farina, latte e zucchero, tutti di alta qualità, uniti ad arte per creare il famoso frollino. La sua croccantezza è, da sempre, il segreto del gelato Cookies® The Original, nato dalla combinazione unica e originale della **Pasta Biscottino®** con il goloso **Variegato Cookies®**, una morbida crema di cacao e nocciole arricchita da un'irresistibile granella di frollini al cacao. Ecco la ricetta che fa di Cookies®, un classico sempre attuale e irrinunciabile in ogni gelateria.

*How is an icon born? With just a few simple ingredients, such as cocoa, flour, milk, and sugar, of the highest quality, artfully combined to create the famous shortbread biscuit. Its crunchiness has always been the secret of the gelato Cookies® The Original, born from the unique and original combination of **Biscottino® Paste** with the delicious **Variegato Cookies®**, a soft cocoa and hazelnut cream enriched with irresistible crumbs of cocoa shortbread. Here is the recipe that makes Cookies®, a present-day classic not-to-be-missed.*

LA VERSATILITÀ È DI FAMIGLIA

VERSATILITY RUNS IN THE FAMILY



Cookies® The Original non è solo un gusto gelato ma un infinito mondo di applicazioni per conquistare ogni palato. Dalle irresistibili torte, ai golosissimi snack e monoporzioni come stecchi, conetti e biscottoni. Non ti resta che scegliere: quale stile darai all'inimitabile golosità di Cookies®?

Cookies® The Original is not just a gelato flavour, its an infinite world of applications to conquer every palate. From irresistible cakes to mouth-watering snacks and single portions such as gelato on sticks, cones, and biscuit gelato. All you have to do is choose: which style will you give to the inimitable deliciousness of Cookies®?

SCOPRI IL MONDO DISCOVER THE WORLD OF



I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS



PASTE E VARIEGATI PASTE & VARIEGATES

**14094 PASTA BISCOTTINO® /
BISCOTTINO® PASTE**
Secchiello da 4,5 kg
Bucket of 4,5 kg

**14322 VARIEGATO / VARIEGATE
COOKIES® THE ORIGINAL**
Latta da 6 kg
Tin of 6 kg

**14337 VARIEGATO / VARIEGATE
COOKIES® THE ORIGINAL GLUTEN FREE**
Latta da 6 kg
Tin of 6 kg

BISCOTTONE E GLASSA BISCOTTONE & GLAZE

16187 COOKIES® BISCOTTONE
8 blister x 32 pezzi
8 blister packs x 32 pieces

15917 MIRROR GLAZE BISCOTTINO®
Secchiello da 3 kg
Bucket of 3 kg

GRANELLA GRAINS

16012 GRANELLA DI COOKIES®
Sacchetto da 0,5 kg x 8 pezzi
Bag of 0,5 kg x 8 pieces

FROLLINI BISCUITS

16061 MINI COOKIES®
Multipack 1200 pezzi
Multipack 1200 pieces

16013 MINI COOKIES®
(0,5 x 8) x 4 kg

**16047 FROLLINI COOKIES® /
COOKIES® BISCUITS**
Sacchetto da 0,7 kg
Bag of 0,7 kg

KIT

14453 KIT COOKIES® CBF & SPOON
11,2 kg

14445 KIT COOKIES® & SPOON
10,5 kg

14324 KIT COOKIES®
(COOKIES® + BISCOTTINO®) 10,5 kg

14354 KIT COOKIES® CBF
11,2 kg

RICETTE GELATO

GELATO RECIPES



MANGOMISÙ

Base bianca 1000 g
Mascarpone premium 130 g
Latte o panna 130 g
Variegare con Cookies® The Original e Fiordimango.

White base 1000 g
Mascarpone premium 130 g
Milk or cream 130 g
Variegate with Cookies® The Original and Fiordimango.

TORTA DELLA NONNA

Base bianca 1000 g
Pasta Biscottino® 35 g
Pesto di Mandorla 50 g
Variegare con Variegato Crema Pasticcera, pinoli, mandorle e granella di meringa.

White base 1000 g
Biscottino® Paste 35 g
Almond Pesto 50 g
Variegate with Crema Pasticcera Variegata, pine nuts, almonds and meringue grains.

TORTA TROPICALE

Base bianca 1000 g
Pasta Biscottino® 30 g
Pasta cocco 50 g
Variegare con Fiordimaracuja.

White base 1000 g
Biscottino® Paste 30 g
Coconut Paste 50 g
Variegate with Fiordimaracuja.

ÉCLAIR FRUIT ROUGE

Base bianca 1000 g
Pasta Biscottino® 40 g
Variegato Crema Pasticcera e Fiordibosco:
unire crema pasticcera a Fiordibosco per ottenere una crema aromatizzata ai frutti di bosco.

White Base 1000 g
Biscottino® Paste 40 g
Variegate with pastry cream and Fiordibosco:
add the pastry cream to the Fiordibosco to obtain a mixed berry aromatized cream.



RICETTE TORTE

CAKE RECIPES

TORTA CLASSICA CLASSIC CAKE

PER IL SEMIFREDDO		PER LA TORTA	
Semifreddo		Pan Roullè	q.b.
Perfetto Natura	200 g	Variegato Cookies®	q.b.
Panna	1000 g	Mirror Glaze	
Pasta Biscottino®	60 g	gusto Cioccolato	q.b.
		Mini Cookies®	q.b.

Procedimento:
Disporre il Roullè sul fondo dello stampo, sovrapporre uno strato di Cookies®. Versare la panna, ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura, la pasta Biscottino® e montare fino a consistenza semi-montata. Colare nello stampo, riporre in abbattitore per 30/40 min e glassare la superficie con Mirror Glaze gusto cioccolato. Decorare con Mini Cookies®.

FOR THE SEMIFREDDO		FOR THE CAKE	
Semifreddo		Pan Roullè	as. req.
Perfetto Natura	200 g	Cookies® Variegata	as. req.
Cream	1000 g	Mirror Glaze	
Biscottino® Paste	60 g	chocolate flavour	as. req.
		Mini Cookies®	as. req.

Procedure:
Place the Roullè on the bottom of the mould, add a layer of Cookies® on top. Pour the very cold cream into the kitchen machine adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and then whisk to obtain a semi-whipped consistency. Pour into the mould and place in the blast freezer for 30/40 minutes and glaze the surface with Chocolate flavour Mirror Glaze. Decorate with Mini Cookies®.



EASY CAKE

PER IL SEMIFREDDO		PER LA TORTA	
Semifreddo		Pan Roullè	q.b.
Perfetto Natura	200 g	Variegato Cookies®	q.b.
Panna	1000 g	Mini Cookies®	q.b.
Pasta Biscottino®	60 g		

Procedimento:
Disporre il Roullè sul fondo dello stampo. Versare la panna ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura, la Pasta Biscottino® e montare fino a consistenza semi-montata. Colare nello stampo lasciando circa 1 cm dal bordo e riporre in abbattitore per 30/40 min. Colmare lo stampo con Cookies® e decorare con Mini Cookies®.

FOR THE SEMIFREDDO		FOR THE CAKE	
Semifreddo		Pan Roullè	as. req.
Perfetto Natura	200 g	Cookies® Variegata	as. req.
Cream	1000 g	Mini Cookies®	as. req.
Biscottino® Paste	60 g		

Procedure:
Place the Roullè on the bottom of the mould. Pour the very cold cream into the kitchen machine, adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and whisk to obtain a semi-whipped consistency. Pour into the mould approximately 1 cm from the edge and place in the blast freezer for 30/40 minutes. Fill the mould with Cookies® and decorate with Mini Cookies®.



SMART CAKE

PER LA BASE TORTA

Instacrumble cacao	200 g
Variegato Cookies®	50 g

Procedimento:
Unire Cookies® e Instacrumble al cacao quindi amalgamare bene. Disporre il composto all'interno dello stampo e livellare per avere una base uniforme.

PER IL SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Panna	1000 g
Pasta Biscottino®	60 g

Procedimento:
Versare la panna ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura e la Pasta Biscottino® quindi montare. Con una sac à poche, coprire tutta la base della torta con spuntoni di semifreddo.

Tips: per ottenere un effetto variegato, "sporca" l'interno della sac à poche con un po' di Cookies®!

FOR THE CAKE BASE

Instacrumble cacao	200 g
Cookies® Variegata	50 g

Procedure:
Combine the Cookies® with Instacrumble al cacao and amalgamate well. Place the mixture in a mould and level to obtain a uniform base.

FOR THE SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Cream	1000 g
Biscottino® Paste	60 g

Procedure:
Pour the very cold cream into the kitchen machine, adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and then whisk. Using a pastry bag, cover the entire base of the cake with spikes of semifreddo.

Tips: to obtain a variegated effect place a small amount of Cookies® inside the pastry bag.



TORTA GLASSATA BISCOTTINO® GLAZED CAKE BISCOTTINO®

INGREDIENTI

Acqua calda	150 g
Cremfix neutro	100 g
Panna	500 g
Pasta Biscottino®	50 g
Variegato Cookies®	q.b.
Pan Roullè al cacao	q.b.
Frollini Cookies®	q.b.
Mirror Glaze Biscottino®	q.b.

Procedimento:
Per preparare la bavarese aromatizzata al Biscottino®: unire l'acqua calda con il Cremfix neutro, mescolare bene e aggiungere la panna semi montata al 50%. Infine aggiungere la Pasta Biscottino®, amalgamare il composto con la spatola morbida. Montare il dolce come segue: primo strato pan roullè, aggiungere uno strato di variegato Cookies®, continuare con uno strato di bavarese aromatizzata al gusto Biscottino®, inserire un secondo strato di pan roullè cosperso di variegato Cookies® e completare con la bavarese aromatizzata al Biscottino®. Lasciare in abbattitore il tempo necessario finché non sarà pronta per essere sformata. Completare con la Mirror Glaze al Biscottino® riscaldata a 45°. Decorare con frollini Cookies®.

INGREDIENTS

Hot water	150 g
Cremfix neutro	100 g
Cream	500 g
Biscottino® Paste	50 g
Variegated Cookies®	as req.
Cocoa Pan Roullè	as req.
Shortbread Cookies®	as req.
Biscottino® Mirror Glaze	as req.

Procedure:
To prepare the Bavarian cream, aromatized with Biscottino®: add the hot water to the Cremfix neutro, mix well and add the semi-whipped cream to 50%. Finally add the Biscottino® Paste, amalgamate the mixture using a soft spatula. Assemble the cake as follows: a first layer of pan roullè, add a layer of variegated Cookies®, continue with a layer of Biscottino® flavoured Bavarian cream, insert a second layer of pan roullè sprinkled with variegated Cookies® and complete with the Biscottino® flavoured Bavarian cream. Leave in the blast freezer the necessary time until it is ready to be removed from the mould. Complete with the Biscottino® Mirror Glaze heated to a temperature of 45°. Decorate with the shortbread biscuit Cookies®.





RICETTE SNACK

SNACK RECIPES

LOLLYPOP

INGREDIENTI

(per la preparazione di circa 180 pezzi, circa 25 g l'uno)

Base tipo "M"	1200 g (una busta)
Pasta Biscottino®	200 g
Latte	3000 g
Mini Cookies®	q.b.
Copertura al gusto di Cioccolato al latte o Fondente Tipo "M"	q.b.

Procedimento:

Mantecare la miscela precedentemente preparata con la base tipo "M". Con l'aiuto di un cucchiaino prendere circa 15 g di gelato e metterlo su un biscotto. Ricoprire con il secondo biscotto e premere delicatamente con le mani i due biscotti in modo da compattare il gelato. Rifornire i bordi con il cucchiaino, rimuovendo il gelato in eccesso. Inserire uno stecco in legno. Riporli in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo/congelatore. Immergerli completamente nella copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente Tipo "M".

INGREDIENTS

(for the preparation of approximately 180 pieces, approx 25 g each one)

Base Type "M"	1200 g (one bag)
Biscottino® Paste	200 g
Milk	3000 g
Mini Cookies®	as req.
Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating	as req.

Procedure:

Batch freeze the mixture previously prepared with the base type "M". With the help of a tea spoon place approximately 15 g of gelato on a biscuit. Cover with another biscuit and press the two biscuits delicately together. Complete by removing the excess gelato from the borders using a teaspoon. Insert a wooden stick. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the negative refrigerator/freezer. Immerse completely in the Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating.



CONETTI TINY CONES

INGREDIENTI

(per realizzare circa 200 conetti)

Base tipo "M"	1200 g (una busta)
Latte	3000 g
Pasta Biscottino®	200 g
Variegato Cookies®	500 g
Copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente Tipo "M"	q.b.
Frollini Cookies® sbriciolati	q.b.

Procedimento:

Mantecare la miscela precedentemente preparata con la base tipo "M". Preparare una serie di conetti con il gelato. Riporli in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo. Immergerli nella Copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente tipo "M" e decorarli con dei frollini Cookies® sbriciolati.

INGREDIENTS

(To make approximately 200 tiny cones)

Base type "M"	1200 g (one bag)
Milk	3000 g
Biscottino® Paste	200 g
Variegated Cookies®	500 g
Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating	as req.
Crushed Shortbread biscuit Cookies®	as req.

Procedure:

Batch freeze the mixture previously prepared with the type "M" base. Prepare a series of tiny cones with gelato. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for 6 hours in the negative refrigerator. Dip them in the milk or dark chocolate coating type "M" and decorate with crushed shortbread biscuit Cookies®.



BISCOTTONE BISCUIT GELATO

INGREDIENTI

(per realizzare circa 20 biscotti gelato)

Base tipo "M"	1200 g (una busta)
Latte	3000 g
Pasta Biscottino®	200 g
Variegato Cookies®	500 g
Cookies® Biscottone	q.b.
Granella Cookies® o Frollini Cookies®	q.b.

Procedimento:

Mantecare la miscela precedentemente preparata con la base tipo "M". Ridurre in polvere la Granella o i frollini Cookies®. Versare la polvere di Cookies® in una teglia. Con l'aiuto di una spatola prendere circa 80 g di gelato e metterlo su un biscotto. Ricoprire con il secondo biscotto e premere delicatamente con le mani i due biscotti in modo da compattare il gelato. Rifornire i bordi con la spatola, rimuovendo il gelato in eccesso. Rotolarli nella polvere di Cookies® in modo tale da ricoprirne i bordi. Riporli in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo/congelatore.

INGREDIENTS

(To make approximately 20 gelato biscuits)

Base type "M"	1200 g (one bag)
Milk	3000 g
Biscottino® Paste	200 g
Variegated Cookies®	500 g
Cookies® Biscottone	as req.
Cookies® grains or shortbread biscuit Cookies®	as req.

Procedure:

Batch freeze the mixture previously prepared with the type "M" base. Reduce the grains or the shortbread biscuit Cookies® to powder. Place the powder Cookies® on a tray. With the help of spatula take approximately 80 g of gelato and place on a biscuit. Cover with a second biscuit and press the two biscuits together delicately with your hands to compact the gelato. Finish the edges with the help of a spatula removing any excess gelato. Roll in the Cookies® powder to cover the borders. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the refrigerator negative/freezer.



MONO

PER IL SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Panna	1000 g
Pasta Biscottino®	60 g

PER LE MONOPORZIONI

Pan Roullè al cacao	q.b.
Variegato Cookies®	q.b.
Frollini Cookies®	q.b.

Procedimento:

Disporre il Roullè al Cacao sul fondo di uno stampo quadrato 16X16 cm quindi sovrapporre uno strato di Cookies®. Versare la panna ben fredda in planetaria, aggiungere il Semifreddo Perfetto Natura, la pasta Biscottino® e montare fino a consistenza semi-montata. Colare nello stampo un primo strato di semifreddo da 1 cm circa e sovrapporre un secondo strato di Roullè al Cacao + Cookies®. Colare nello stampo un secondo strato di semifreddo da 1 cm circa, chiudere con ultimo strato di Roullè al Cacao e riporre in abbattitore per 30/40 minuti. Estrarre dallo stampo, tagliare in 8 pezzi e decorare con frollino Cookies®.

FOR THE SEMIFREDDO

Semifreddo Perfetto Natura	200 g
Cream	1000 g
Biscottino® Paste	60 g

FOR THE SINGLE PORTIONS

Pan Roullè al cacao	as req.
Cookies® Variegated	as req.
Frollini Cookies®	as req.

Procedure:

Place the Roullè al Cacao on the bottom of a 16x16 cm square shaped mould then place a layer of Cookies® on top. Pour the very cold cream into the kitchen machine adding the Semifreddo Perfetto Natura, the Biscottino® Paste and whisk to obtain a semi-whipped consistency. Pour into the mould a first layer of semifreddo approximately 1 cm and add a second layer of Rollè al Cacao and place in the blast freezer for 30/40 minutes. Remove from the mould and cut 8 slices and decorate with Frollino Cookies®.



SCOPRI IL MONDO DISCOVER THE WORLD OF



MINI COOKIES®

INGREDIENTI

(per realizzare circa 180 mini biscotti gelato)

Base tipo "M"	1200 g (una busta)
Latte	3000 g
Pasta Biscottino®	200 g
Variegato Cookies®	500 g
Copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente Tipo "M"	q.b.
Granella Cookies® o Frollini Cookies® sbriciolati	q.b.
Mini Cookies®	q.b.

Procedimento:

Mantecare la miscela precedentemente preparata con la base tipo "M". Ridurre in polvere la granella o i frollini Cookies®. Versare la polvere di Cookies® in una teglia. Con l'aiuto di una spatola prendere circa 20 g di gelato e metterlo su un biscotto. Ricoprire con il secondo biscotto e premere delicatamente con le mani i due biscotti in modo da compattare il gelato. Rifinire i bordi con la spatola rimuovendo il gelato in eccesso. Rotolarli nella polvere Cookies® in modo tale da ricoprire i bordi. Riporli in abbattitore per almeno 30 min o lasciarli 6 ore nel congelatore. Immergerli per metà nella copertura al gusto di cioccolato al latte o fondente tipo "M".

INGREDIENTS

(To make approximately 180 mini gelato biscuits)

Base type "M"	1200 g (one bag)
Milk	3000 g
Biscottino® Paste	200 g
Variegated Cookies®	500 g
Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating	as req.
Cookies® Grains or Cookies® shortbread biscuits	as req.
Mini Cookies®	as req.

Procedure:

Batch freeze the mixture previously prepared with the base type "M". Reduce to powder the grains or the shortbread biscuit Cookies®. Place the Cookies® powder on a tray. With the help of a spatula take approximately 20 g of gelato and place on a biscuit. Cover with a second biscuit and press together delicately the two biscuits with your hands to compact the gelato. Finish the edges with the help of a spatula removing any excess gelato. Roll in the Cookies® powder to cover the borders. Place in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for 6 hours in the freezer. Dip half of the biscuit in the milk or dark chocolate flavoured coating Type "M".



TARTUFINI TARTUFINI

INGREDIENTI

(per la preparazione di circa 270 pezzi, circa 5 g l'uno)

Base tipo "M"	300 g
Pasta Biscottino®	50 g
Panna	1000 g
Quella®	q.b.
Copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente Tipo "M"	q.b.
Granella Cookies® o Frollini Cookies®	q.b.

Procedimento:

Montare in planetaria la base con la Pasta Biscottino® e la panna fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente (5 min. circa). Versare il composto ottenuto in una sac à poche. Preparare una teglia con della carta da forno e realizzare tante piccole praline tonde (5/6 g l'una), aiutandosi con la sac à poche. Riempire un'altra sac à poche con la crema Quella® e applicare una goccia di prodotto all'interno di ogni pralina precedentemente preparata. Riporre la teglia in abbattitore per almeno 30 min. o lasciarli almeno 6 ore nel frigorifero negativo/congelatore. Immergere completamente le praline nella copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente Tipo "M". Ridurre in polvere la Granella o i frollini Cookies®. Ricoprire le praline con la polvere ottenuta.

INGREDIENTS

(for the preparation of approximately 270 pieces, approx. 5 g each one)

Base type "M"	300 g
Biscottino® Paste	50 g
Cream	1000 g
Quella®	as req.
Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating	as req.
Cookies® Grains or Cookies® shortbread biscuits	as req.

Procedure:

Whisk the base, the Biscottino® Paste and the cream in the kitchen machine to obtain a homogeneous and consistent mixture (approx. 5 min.). Pour the mixture obtained into an icing bag. Cover a tray with baking paper and create lots of tiny round pralines (5/6 g each one), using the icing bag. Fill another icing bag with the Quella® cream and insert a drop of product inside each praline prepared previously. Place the tray in the blast freezer for at least 30 minutes or leave for at least 6 hours in the negative refrigerator/freezer. Immerse the pralines completely in the Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating. Pulverize the Grains or the Cookies® shortbread biscuits. Cover the pralines with the powder obtained.



GOCCINE

INGREDIENTI

Panna	1000 g
Base tipo "M"	300 g
Pasta Biscottino®	70 g
Variegato Cookies®	q.b.
Quella®	q.b.
Copertura al gusto di Cioccolato al Latte Tipo "M"	q.b.
Mini Cookies®	q.b.
Polvere di Cookies®	q.b.

Procedimento:

Montare in planetaria la panna, la base tipo "M" e la Pasta Biscottino®. Stendere un velo di variegato Cookies® sul mini Cookies® e formare degli spuntoni di semifreddo. Inserire, con una sac à poche, una goccia di Quella® e abbattere. Glassare con Copertura al gusto di Cioccolato al Latte Tipo "M". Decorare, prima che la copertura cristallizzi, con granella polvere di Cookies®.

INGREDIENTS

Cream	1000 g
Type "M" Base	300 g
Biscottino® Paste	70 g
Cookies® Variegated	as req.
Quella®	as req.
Milk Chocolate flavour Type "M" Coating	as req.
Mini Cookies®	as req.
Cookies® powder	as req.

Procedure:

Whisk the cream, the Type "M" base and the Biscottino® Paste in the kitchen machine. Spread a veil of Cookies® Variegated on the mini Cookies® and create some spikes of semifreddo. Using a pastry bag insert a drop of Quella® and blast freeze. Glaze with the Milk Chocolate flavour Type "M" coating. Decorate with Cookies® grains powder before the coating sets.



STECCHI GELATO ON STICKS

INGREDIENTI

(per realizzare circa 60 stecchi gelato)

Base tipo "M"	1200 g (una busta)
Latte	3000 g
Pasta Biscottino®	200 g
Variegato Cookies®	500 g
Copertura al gusto di Cioccolato al Latte o Fondente Tipo "M"	q.b.

Procedimento:

Mantecare la miscela precedentemente preparata con la base tipo "M". Riempire lo stampo con il gelato Cookies®. Inserire lo stecco nell'apposita fessura e livellare. Riporli in abbattitore per almeno 30 minuti, o lasciarli almeno 6 ore nel congelatore a -18°C. Sformare gli stecchi e immergerli completamente nella copertura al gusto di cioccolato al latte o fondente tipo "M".

INGREDIENTS

(To make approximately 60 gelato sticks)

Base type "M"	1200 g (one bag)
Milk	3000 g
Biscottino® Paste	200 g
Variegated Cookies®	500 g
Milk or Dark Chocolate flavoured Type "M" coating	as req.

Procedure:

Batch freeze the mixture previously prepared with the base type "M". Fill the mould with the gelato Cookies®. Insert the stick in the appropriate slot and level. Place them in the blast freezer for at least 30 minutes, or in the freezer for 6 hours at -18°C. Remove the sticks from the moulds and immerse completely in the milk or dark chocolate flavoured coating type "M".





**Tentazione
golosa
in vista!**

**A mouth-watering
temptation
in sight**



COOKIES® PECAN & MAPLE è il nuovo irresistibile variegato al biscotto GLUTEN FREE che abbina una deliziosa granella di frollini al burro con la croccantezza delle noci pecan tostate e la dolcezza naturale dello zucchero d'acero. Un piacere inesplorato, perfetto per ampliare la tua offerta e proporre un gusto pecan e biscotto unico e distintivo.

COOKIES® PECAN & MAPLE is the new irresistible GLUTEN FREE biscuit variegate that combines delicious buttery shortbread with the crunchiness of the toasted pecans and the natural sweetness of maple sugar. An undiscovered pleasure, perfect for expanding your offer and for proposing a unique and distinctive pecan and biscuit flavour.

COOKIES® PECAN & MAPLE

Base bianca 1000 g
 Cookies® Pecan & Maple come pasta 100 g
 Variiegare a piacere con Cookies® Pecan & Maple

White base 1000 g
 Cookies® Pecan & Maple as a paste 100 g
 Variegate as desired with Cookies® Pecan & Maple

→ Gluten free!





RICETTE GELATO

GELATO RECIPES

SWEET PARADICE

Quello® Mantecato	500 g	Quello® Mantecato	500 g
Latte	500 g	Milk	500 g
Variiegare a piacere con Cookies® Pecan & Maple		Variiegare as desired with Cookies® Pecan & Maple	

FICO AL QUADRATO

Base bianca	1000 g	White Base	1000 g
Pasta Ricotta	100 g	Ricotta Paste	100 g
Variiegare a piacere con Cookies® Pecan & Maple e Fiordifico		Variiegare as desired with Cookies® Pecan & Maple and Fiordifico.	

PECAN PIE

Base bianca	1000 g	White Base	1000 g
Pasta Biscottino®	50 g	Biscottino® Paste	50 g
Variiegare a piacere con Cookies® Pecan & Maple		Variiegare as desired with Cookies® Pecan & Maple	

CIOCOPECAN

Base bianca	1000 g	White Base	1000 g
Pasta Crema Cacao	80 g	Cocoa Cream Paste	80 g
Variiegare a piacere con Cookies® Pecan & Maple		Variiegare as desired with Cookies® Pecan & Maple	
Decorare con gocce di cioccolato fondente		Decorate with dark chocolate drops	

COOKIES® PECAN & MAPLE COD. 15065

Composizione del cartone:
2 latte da 5,5 kg

The box contains:
2 tins x 5,5 kg



RICETTA TORTA

CAKE RECIPE

COOKIES® PECAN & MAPLE CAKE

LISTA DELLA SPESA

- Panna
- Olio di girasole
- Semifreddo Perfetto
- Cinnamon Mug Cake
- Cookies® Pecan & Maple
- Granella Biscotti per Cheesecake Gluten Free
- Copertura al Caramello Tipo "M"

PROCEDIMENTO:

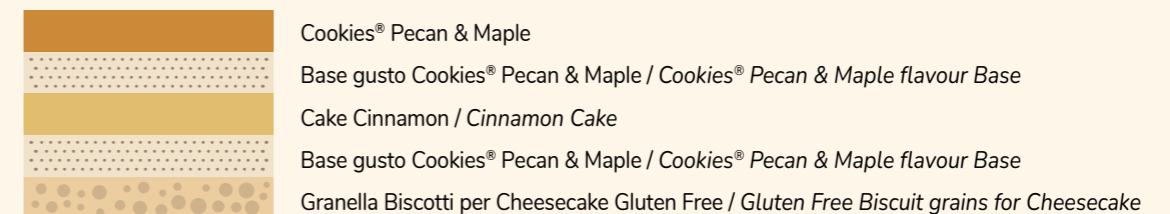
- Miscelare 1000 g di panna con 200 g di Semifreddo Perfetto e 100 g di Cookies® Pecan & Maple.
- Preparare la Cinnamon Cake, che userete come inserto della torta, miscelando, con una frusta (o in planetaria) 500 g di preparato per Mug Cake con 290 g di acqua e 210 g di olio.
- Stendere il composto su tappetino in silpat ad uno spessore di 1 cm, cuocere in forno a 200° per 7 minuti.
- Preparare il fondo della torta miscelando 500 g di Granella Biscotti per Cheesecake Gluten Free con 50 g di Copertura al Caramello Tipo "M".
- Costruire la torta alternando gli strati come da immagine.

SHOPPING LIST

- Cream
- Sunflower oil
- Semifreddo Perfetto
- Cinnamon Mug Cake
- Cookies® Pecan & Maple
- Gluten Free Biscuit grains for Cheesecake
- Caramel Coating Type "M"

PROCEDURE:

- Mix 1000 g of cream with 200 g of Semifreddo Perfetto and 100 g of Cookies® Pecan & Maple.
- Prepare the Cinnamon Cake, which you will use as an insert of the cake, by mixing with a whisk (or in the kitchen machine) 500 g of preparation for Mug Cake with 290 g of water and 210 g of oil.
- Spread the mixture on a 1 cm Silpat mat, bake in the oven at 200° for 7 minutes.
- Prepare the base of the cake by mixing 500 g of Gluten Free Biscuit grains for Cheesecake with 50 g of Caramel Coating Type "M".
- Construct the cake by alternating the layers as shown in the picture.





COOKIES® COFFEE WOW rivoluziona il classico gelato al caffè rendendolo sorprendente, perché unisce il gusto intenso del caffè a croccanti frollini e deliziosa granella di nocciole pralinate.

Una combinazione mai provata prima, adatta a un'ampia varietà di clienti grazie alla sua ricetta **GLUTEN FREE**. Scopri **COOKIES® COFFEE WOW!** Un gusto incredibile, perfetto per stupire i tuoi clienti.

COOKIES® COFFEE WOW revolutionises the classic coffee gelato, making it amazing, because it combines the intense taste of coffee with crunchy shortbread biscuits and delicious hazelnut praline grains. A combination never tried before, suitable for a wide variety of customers thanks to its **GLUTEN FREE** recipe.

Discover **COOKIES® COFFEE WOW!** An incredible flavour, perfect for astonishing your customers.

COOKIES® COFFEE WOW

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Cookies® Coffee Wow	70 g	Cookies® Coffee Wow Paste	70 g
Cookies® Coffee Wow	125 g	Cookies® Coffee Wow	125 g

➔ **Gluten free!**



RICETTE | RECIPES

COFFEE WOW TIRAMISÙ

Base bianca	1000 g	White Base	1000 g
Pasta Mascarpone Premium	150 g	Mascarpone Premium Paste	150 g
Cookies® Coffee Wow come variegato	125 g	Cookies® Coffee Wow as variegate	125 g
Scaglie di cioccolato fondente per decorare	q.b.	Dark chocolate chips to decorate	as req.

BISCO-BACIO

Base bianca	1000g	White Base	1000 g
Pasta Cookies® Coffee Wow	70 g	Cookies® Coffee Wow Paste	70 g
Variegato Beso Doble	q.b.	Beso Doble Variegate	as req.
Mandorle intere pelate per decorare	q.b.	Whole peeled almonds to decorate	as req.

DOLCE BUONGIORNO

Base bianca	1000 g	White Base	1000 g
Pasta Noce Premium	80 g	Walnut Premium Paste	80 g
Cookies® Coffee Wow come variegato	125 g	Cookies® Coffee Wow as variegate	125 g
Gherigli di noci per decorare	q.b.	Walnut kernels to decorate	as req.

NOCCIO BISCOTTO AL CAFFÈ

Base Bianca	1000 g	White Base	1000 g
Pasta Cookies® Coffee Wow	70 g	Cookies® Coffee Wow Paste	70 g
Quella® Nocciola come variegato	q.b.	Quella® Hazelnut as variegate	as req.
Nocciole intere per decorare	q.b.	Whole Hazelnut to decorate	as req.

KIT COOKIES® COFFEE WOW COD. 15061

Composizione del kit:
 PASTA COOKIES® COFFEE WOW 1 secchiello da 3 kg
 COOKIES® COFFEE WOW 1 latta da 5,5 kg

The kit contains:
 COOKIES® COFFEE WOW PASTE 1 bucket x 3 kg
 COOKIES® COFFEE WOW 1 tin x 5,5 kg



NOVITÀ 2025 | **NOVELTY 2025**

Non può mancare, anche nel 2025, uno dei più grandi successi della famiglia Cookies, il KIT COOKIES® **CREATED WITH LOTUS BISCOFF®**, per gustare in gelateria uno dei gusti più amati nato dalla combinazione di due tra i biscotti più famosi al mondo. Cookies® created with Lotus Biscoff® torna in scena con tante novità sia nella composizione del kit che nei gadget promozionali.

*One of the greatest successes of the Cookies family and one of the most loved taste in the gelato parlour must not be missing in 2025, the KIT COOKIES® **CREATED WITH LOTUS BISCOFF®**, born from the combination of two of the most famous biscuits in the world. Cookies® created with Lotus Biscoff® is back on the scene with many novelties both in the composition of the kit and in the promotional gadgets.*

COOKIES® CREATED WITH LOTUS BISCOFF®

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Biscoff® Spread	100 g	Biscoff® Spread Paste	100 g
Variegato Cookies® created with Biscoff®	100 g	Variegate Cookies® created with Biscoff®	100 g
Biscotti Biscoff®	q. b.	Biscoff® biscuits	as req.



MERCHANDISING ESCLUSIVO PER LA TUA GELATERIA.

Utilizzando l'apposita promo, se acquisti 1 KIT di prodotto riceverai in omaggio le nuove coppette Cookies® created with Lotus Biscoff®.

EXCLUSIVE MERCHANDISING FOR YOUR GELATO PARLOUR.

Using the special promo, if you purchase 1 product KIT you will receive the new Cookies® cups created with Lotus Biscoff® free of charge.



COPPETTE - CUPS

NUOVA COMPOSIZIONE DEL NEW COMPOSITION OF KIT COOKIES® CREATED WITH LOTUS BISCOFF® COD. 15097

Cookies® created with Biscoff® 1 latta da 6 kg Biscoff® Spread 2 vasi da 3 kg Biscoff® 6 confezioni da 125 g	Cookies® created with Biscoff® 1 tin x 6 kg Biscoff® Spread 2 jars x 3 kg Biscoff® 6 packs x 125 g
---	---

NEW SIZE



LE SORPRESE CONTINUANO

Ogni kit ti regala 1 POLO firmata Cookies® created with Lotus Biscoff®. La trovi all'interno di ogni cartone.

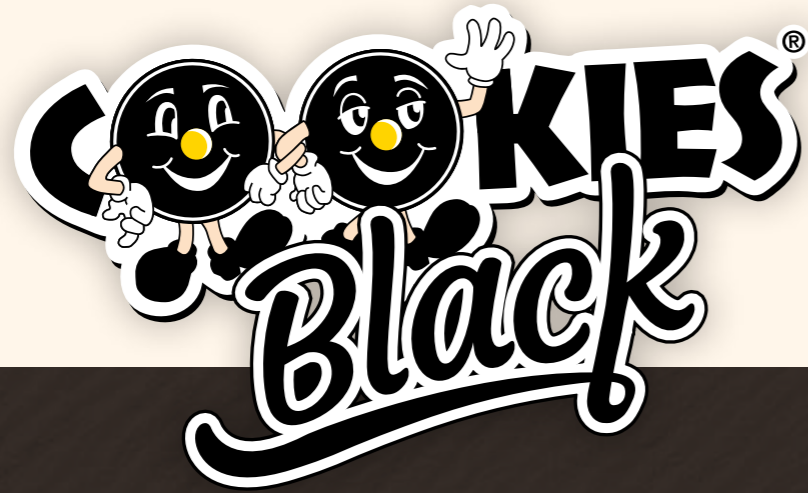
THE SURPRISES CONTINUE

With each Kit you will receive 1 Polo Shirt by Cookies® created with Lotus Biscoff®. You will find it in each carton.



Distribuito esclusivamente in: Albania, Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia incluse le regioni del DOM-TOM (La Riunione, Guadaloupe, Guyana francese, Mayotte e Martinica), Germania, Grecia, Ungheria, Irlanda, Italia, Repubblica di San Marino, Città del Vaticano, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Regno Unito.

Distributed exclusively in: Albania, Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France including the DOM-TOM regions (Reunion Island, Guadeloupe, French Guiana, Mayotte and Martinique), Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, San Marino Republic, Vatican City, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, The Netherlands, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, United Kingdom.



Una ricetta black & white per un gusto irresistibile. Un morbido abbraccio tra la crema con frollini black al cacao e uno speciale fior di panna. Ideale come merenda grazie alla freschezza e alla qualità dei suoi ingredienti, **COOKIES® BLACK** renderà la tua vetrina ancora più golosa e accattivante.

*A black & white recipe for an irresistible taste. A soft embrace of cream with cocoa flavoured black shortbread biscuits and a special fior di panna. Ideal as a snack thanks to the freshness and the quality of its ingredients, **COOKIES® BLACK** will make your showcase even more delicious and attractive.*

COOKIES® BLACK

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Cookies® Black	50 g	Cookies® Black Paste	50 g
Variegato Cookies® Black	125 g	Cookies® Black Variegate	125 g
Frollini Cookies® Black	q.b.	Cookies® Black shortbread biscuits	as req.



RICETTE | RECIPES

TORTA DI PERE

Acqua	500 g	Water	500 g
Latte	500 g	Milk	500 g
GranFrutta® Pera	785 g	GranFrutta® Pear	785 g
Variegare con Cookies® Black e Variegato Crema Pasticcera.		Variegate with Cookies® Black and Crema Pasticcera Variegata.	

MILKY SNACK

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Cookies® Black	30 g	Cookies® Black Paste	30 g
Pasta Di Fiore in Fiore	20 g	Di Fiore in Fiore Paste	20 g
Pan di Spagna al cacao nella vaschetta sia sopra sia sotto.		Cocoa sponge cake on the top and bottom of the tray.	
Variegare con Variegato Cookies® Black e Variegato di Fiore in Fiore.		Variegate with Cookies® Black Variegata and di Fiore in Fiore Variegata.	

BLACK WHISKY

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Cookies® Black	50 g	Cookies® Black Paste	50 g
Variegare con Variegato Cookies® Black e Variegato Whisky Cream.		Variegate with Cookies® Black Variegata and Whisky Cream Variegata.	

CHOCOLATE CHERRY COOKIE

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Cookies® Black	50 g	Cookies® Black Paste	50 g
Variegare con Variegato Cookies® Black e Variegato Cherry Mania.		Variegate with Cookies® Black and Cherry Mania Variegata.	

KIT COOKIES® BLACK COD. 14476A

Composizione del kit:

PASTA COOKIES® BLACK - 1 secchiello da 4,5 kg
 VARIEGATO COOKIES® BLACK - 1 latta da 6 kg
 FROLLINI COOKIES® BLACK - 1 sacchetto da 1 kg

Singole componenti:

14582 PASTA COOKIES® BLACK - 2 secchielli da 4,5 kg
 14581A VARIEGATO COOKIES® BLACK - 2 latte da 6 kg
 16484 FROLLINI COOKIES® BLACK - 4 sacchetti da 1 kg

The kit contains:

COOKIES® BLACK PASTE - 1 bucket x 4,5 kg
 COOKIES® BLACK VARIEGATE - 1 tin x 6 kg
 COOKIES® BLACK SHORT CRUST BISCUITS - 1 bag x 1 kg

Individual components:

14582 COOKIES® BLACK PASTE - 2 buckets x 4,5 kg
 14581A COOKIES® BLACK VARIEGATE - 2 tins x 6 kg
 16484 COOKIES® BLACK SHORT CRUST BISCUITS - 4 bags x 1 kg



Cookies® Caramel intercetta il crescente consumo internazionale dei biscotti caramellati e lo trasforma in un goloso gelato ispirato alle atmosfere calde e profumate del Nord Europa e ai loro tipici biscottini. Una golosa crema al caramello avvolge una croccante granella di biscotti caramellati creando una dolce esplosione al palato nella ricetta originale. Protagonista di nuove e sorprendenti sensazioni se abbinato ad altri gusti, anche i più inusuali. Può essere utilizzato sia come pasta sia come variegato, a conferma della versatilità della linea Cookies®. Scopri le ricette!

Cookies® Caramel intercepts the growing international consumption of caramelized biscuits and transforms it into a delicious gelato inspired by the warm and fragrant atmospheres of Northern Europe and its traditional biscuits. A delicious caramel cream embraces crunchy grains of caramelized biscuits creating a sweet explosion. Protagonist of new and surprising sensations if combined with other flavours, even the most unusual. It can be used both as a paste and for variegating, confirming the versatility of the Cookies® line. Discover the recipes!

COOKIES® CARAMEL

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Cookies® Caramel come pasta	100 g	Cookies® Caramel as a paste	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Caramel.			



RICETTE | RECIPES

FIOR DI CARAMELLO

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Cookies® Caramel come pasta	150 g	Cookies® Caramel as a paste	150 g
Variegare con Cookies® Caramel, Fiordicranberry e Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M".			
Variegata with Cookies® Caramel, Fiordicranberry and Dark Chocolate Flavoured Type "M" coating.			

COFFEE & CARAMEL

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Caffè solubile	10 g	Soluble Coffee	10 g
Variegare con Quella® Coffee&Crystals, Cookies® Caramel e Granella di Meringa.			
Variegata as desired with Quella® Coffee&Crystals, Cookies® Caramel and Meringue Grains.			

COOKIES® CARAMEL SALATO

Caramello burro salato	1,2 kg	Salted butter caramel	1,2 kg
Latte	2,5 l	Milk	2,5 l
Variegare a piacere con Cookies® Caramel e Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M".			
Decorare con caramello salato.			
Decorate with salted caramel.			

SWEET IVETA

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Cookies® Caramel come pasta	80 g	Cookies® Caramel as a paste	80 g
Variegare con Copertura al gusto di Gianduia Tipo "M", Cookies® Caramel e Variegato Banoffee.			
Variegata with Gianduia flavoured Type "M" coating, Cookies® Caramel and Banoffee Variegata.			

COOKIES® CARAMEL COD. 14772A

Composizione del cartone:
2 latte da 6 kg

The box contains:
2 tins x 6 kg



Quando il gelato al biscotto si arricchisce di un avvolgente aroma di zenzero e cannella e il gusto di caramello si unisce a croccanti frollini speziati nasce **COOKIES® SPICY!** Provalo in tutta la sua versatilità: eccezionale come pasta e irresistibile come variegato, **COOKIES® SPICY** è il prodotto per gelato ideale in risposta ai trend in crescita dei biscotti speziati, che sempre di più stanno aumentando la presenza nelle vetrine di tutto il mondo.

SCOPRI TUTTE LE RICETTE CON COOKIES® SPICY!

Utilizzalo sia come pasta sia come variegato per esaltare al massimo il sapore speziato, oppure abbinalo in ricette inedite.

*When the biscuit gelato is enriched with the embracing aroma of ginger and cinnamon and the caramel flavour is combined with crunchy spiced biscuits **COOKIES® SPICY** is born! Try it in all its versatility: excellent as a paste and irresistible as a variegato, **COOKIES® SPICY** is the product for gelato that is the perfect answer to the growing trend of spicy biscuits, that are increasingly present in showcases all over the world.*

DISCOVER ALL THE RECIPES WITH COOKIES® SPICY!

Use as a paste or a variegato to intensify the spicy flavour, or for extraordinary recipes.

COOKIES® SPICY

Base bianca 1000 g
 Cookies® Spicy come pasta 100 g
 Variegare a piacere con Cookies® Spicy.

White base 1000 g
 Cookies® Spicy as a paste 100 g
 Variegato as desired with Cookies® Spicy.



RICETTE | RECIPES

RICOTTA E PERA CAMELLATA

Base bianca 1000 g
 Pasta Ricotta 130 g
 Variegare con Variegato Fiordipera e Cookies® Spicy.

White base 1000 g
 Ricotta Paste 130 g
 Variegato with Fiordipera and Cookies® Spicy.

CINNAMON CARROT CAKE

Base bianca 1000 g
 Variegato Carrot Cake come pasta 150 g
 Variegare a piacere con Cookies® Spicy e variegato Carrot Cake.

White base 1000 g
 Variegato Carrot Cake as a paste 150 g
 Variegato with Cookies® Spicy and Carrot Cake Variegato.

SWEET SPICY

Base bianca 1000 g
 Leche Merengada 40 g
 Variegare con Cookies® Spicy e cannella in polvere.

White base 1000 g
 Leche Merengada 40 g
 Variegato with Cookies® Spicy and cinnamon powder.

PIZZOMUNNO

Base bianca 1000 g
 Pasta Paradise 50 g
 Variegare con Cookies® Spicy, Fiordizenzero e Copertura al Gusto di Cioccolato Fondente Tipo "M".

White base 1000 g
 Paradise Paste 50 g
 Variegato with Cookies® Spicy, Fiordizenzero and Dark Chocolate Flavour Type "M" Coating.

COOKIES® SPICY

COD. 14695A

Composizione del cartone:
 2 latte da 6 kg

The box contains:
 2 tins x 6 kg



L'inevitabile croccantezza del leggendario frollino si unisce alla stuzzicante freschezza della crema al limone e alla dolcezza delle meringhe. Nasce così **COOKIES® LEMON-MERINGUE**, un prodotto dal gusto fresco e accattivante, senza olio di palma, ideale per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.

*The inimitable crunchiness of the legendary shortbread biscuit is combined with the tantalizing freshness of lemon cream and the sweetness of meringue. The flavour **COOKIES® LEMON-MERINGUE**, a product with a fresh and captivating taste, without palm oil, ideal for variegating artisanal gelato and for filling semifreddo desserts and cakes.*

COOKIES® LEMON MERINGUE

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Cookies® Lemon Meringue come pasta	100 g	Cookies® Lemon Meringue as a paste	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Lemon Meringue.		Variegare as desired with Cookies® Lemon Meringue.	



RICETTE | RECIPES

CHEESECAKE LEMON

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Quark base	30 g	Quark base	30 g
Cookies® Lemon Meringue come pasta	50 g	Cookies® Lemon Meringue as a paste	50 g
Variegare con Cookies® Lemon Meringue e Granella Cheesecake, decorazione, Meringa Flambè (Albumetta + zucchero + acqua).		Variegare with Cookies® Lemon Meringue and Cheesecake Grains, decorations, Meringue Flambè (Albumetta + sugar + water).	

TORTA DELLA NONNA

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pasta Pinolo 100%	120 g	Pine nut Paste 100%	120 g
Pasta Biscottino®	20 g	Biscottino® Paste	20 g
Variegare a piacere con Cookies® Lemon Meringue e pinoli tostati.		Variegare as desired with Cookies® Lemon Meringue and toasted pine nuts.	

LEMONPOWER

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Cookies® Lemon Meringue come pasta	130 g	Cookies® Lemon Meringue as a paste	130 g
Latte Intero	130 g	Whole Milk	130 g
Variegare con Fiordicassis e Granella di Meringa.		Variegare with Fiordicassis and Meringue Grains.	

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE

Base bianca	1000 g	White base	1000 g
Pesto di mandorla	100 g	Almond pesto	100 g
Variegare a piacere con Cookies® Lemon Meringue e Granellona di Pistacchi Ciuri Ciuri.		Variegare as desired with Cookies® Lemon Meringue and Ciuri Ciuri Pistachio Grains.	

COOKIES® LEMON-MERINGUE

COD. 14750A

Composizione del cartone:
2 latte da 5,5 kg

The box contains:
2 tins x 5,5 kg



COOKIES® COCOBOOM! trasporterà i vostri sensi in paradisi esotici e regalerà al palato un'esplosione di sensazioni uniche! Perfetto da proporre sia in versione classica sia come cremino, **COOKIES® COCOBOOM!** farà esplodere la golosità.

COOKIES® COCOBOOM! will transport your senses to a paradise of exotic places giving the palate an explosion of unique sensations! Perfect to propose in the classic version or as a cremino, with **COOKIES® COCOBOOM!** all the deliciousness will explode.

COOKIES® COCOBOOM! CLASSICO

Base bianca 1000 g
 Pasta per Cookies® Cocoboom! 50 g
 Variiegare a piacere con Variiegato Cookies® Cocoboom!
 Decorare con una pioggia di Instacrumble Cocco.

White base 1000 g
 Paste for Cookies® Cocoboom! 50 g
 Variiegate as desired with Cookies® Cocoboom! Variiegate.
 Decorate with a sprinkling of Instacrumble Cocco.



RICETTE | RECIPES

BISCOCOCCO

Base bianca 1000 g
 Pasta Biscottino® 10 g
 Pasta Biancocioc 70 g
 Variiegare a piacere con Cookies® Cocoboom!
 e Instacrumble Cocco.

White base 1000 g
 Biscottino® Paste 10 g
 Biancocioc Paste 70 g
 Variiegate as desired with Cookies® Cocoboom!
 and Instacrumble Cocco.

COOKIES® COCOBOOM! CREMINO

Base bianca 1000 g
 Pasta per Cookies® Cocoboom! 50 g
 Variiegare a piacere con Variiegato Cookies® Cocoboom!
 Appiattire nella vaschetta. Ricoprire completamente con
 Instacrumble Cocco.

White base 1000 g
 Paste for Cookies® Cocoboom! 50 g
 Variiegate as desired with Cookies® Cocoboom! Variiegate
 Flatten the surface of the gelato. Cover completely with
 Instacrumble Cocco.

SPIAGGIA E PALME

GranFrutta® Mango
 (Acqua 1000 g, GranFrutta® Mango 785 g)
 Variiegare con Cookies® Cocoboom!
 e Instacrumble Cocco (e a piacere Quella® Pistachio).

GranFrutta® Mango
 (Water 1000 g, GranFrutta® Mango 785 g)
 Variiegate with Cookies® Cocoboom!
 and Instacrumble Cocco (and as desired with Quella® Pistachio).

PARADISE

Base bianca 1000 g
 Pasta Meringa 40 g
 Variiegare con Cookies® Cocoboom!,
 Instacrumble Cocco e Fiordilampone.

White base 1000 g
 Meringue Paste 40 g
 Variiegate with Cookies® Cocoboom!,
 Instacrumble Cocco and Fiordilampone.

PASTA PER COOKIES® COCOBOOM!

Composizione del cartone:
 2 secchielli da 3 kg

COD. 14794
 The box contains:
 2 buckets x 3 kg

VARIEGATO COOKIES® COCOBOOM!

Composizione del cartone:
 2 latte da 6 kg

COD. 14793
 The box contains:
 2 tins x 6 kg

INDICE PRODOTTI COOKIES® FAMILY

PRODUCT INDEX COOKIES® FAMILY

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF.XCT PZ X BOX	CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS
VARIEGATI VARIEGATES			
15065 NEW	COOKIES® PECAN & MAPLE	2x5,5 kg	
14322	COOKIES® THE ORIGINAL	2x6 kg	
14337	COOKIES® THE ORIGINAL GLUTEN FREE	2x6 kg	
14581A	COOKIES® BLACK	2x6 kg	
14772A	COOKIES® CARAMEL*	2x6 kg	
14793	COOKIES® COCOBOOM!	2x6 kg	
14750A	COOKIES® LEMON MERINGUE	2x5,5 kg	
14695A	COOKIES® SPICY	2x6 kg	
KIT			
14453	KIT COOKIES® CBF AND SPOON	1x11,2 kg	
14445	KIT COOKIES® & SPOON	1x10,5 kg	
14324	KIT COOKIES® (COOKIES® + BISCOTTINO®)	1x10,5 kg	
14354	KIT COOKIES® CBF	1x11,2 kg	
15097	KIT COOKIES® CREATED WITH LOTUS BISCOFF®	1x12,75 kg	
15061	KIT COOKIES® COFFEE WOW	1x8,5 kg	
14476A	KIT COOKIES® BLACK	1x11,5 kg	

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF.XCT PZ X BOX	CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS
PASTE			
14094	BISCOTTINO®	2x4,5 kg	
14582	PASTA PER COOKIES® BLACK	2x4,5 kg	
14794	PASTA PER COOKIES® COCOBOOM!	2x3 kg	
FROLLINI SHORT CRUST BISCUITS			
16187	COOKIES® BISCOTTONE	256 pz / pcs 8 blister x 32 pz / pcs	
16047	FROLLINI COOKIES®	6x0,7 kg	
16012	GRANELLA DI COOKIES®	8x0,5 kg	
16061	MINI COOKIES®	multipack 1200 cookies	
16013	MINI COOKIES®	800 cookies 8 x 0,5 kg	
16484	FROLLINO COOKIES® BLACK	4x1 kg	
GLASSA GLAZE			
15917	MIRROR GLAZE BISCOTTINO®	2x3 kg	

LEGENDA / SYMBOL LEGEND

Senza glutine Gluten free	Senza olio di palma Palm oil free	Halal	Senza derivati del latte aggiunti Without added milk derivatives
Kosher	Latte Tins	Secchielli Buckets	Cartone Box
			Sacchetto Bag

*con certificazione Halal aggiornata da aprile 2025 / with the Halal certification from April 2025



The Genuine Company

+39.0541.859411
mec3@mec3.it

mec3.com