

# Quella

The original



Ti apre un mondo  
*Opens up a world*

**MEC3**  
The Genuine Company

# Indice

## Index

<b>Il mondo Quella®</b>	4
<i>The world of Quella®</i>	
<b>Quella®</b>	6
<b>Quella® Amarena Crunchy / Quella® Crunchy Black Cherry</b>	8
<b>Quella® ChokoFrù</b>	10
<b>Quella® Pistacchio / Quella® Pistachio</b>	11
<b>Quella® Mandorla / Quella® Almond</b>	12
<b>Quella® Tiramisù</b>	12
<b>Quella® White</b>	13
<b>Quella® Dark</b>	14
<b>Quella® Ruby</b>	14
<b>Quella® Milky</b>	15
<b>Quella® Coffee&amp;Crystals</b>	15
<b>Quella® Nocciola / Quella® Hazelnut</b>	16
<b>Quella® Nocciola Pralinè / Quella® Hazelnut Pralinè</b>	16
<b>Quello®</b>	17
<b>Quella® Peanut</b>	17
<b>Ricette</b>	18
<i>Recipes</i>	
<b>Quella® Cremini</b>	18
<i>Quella® Cremini</i>	
<b>Quella® Mantecata e Per Variiegare</b>	30
<i>Quella® Batch frozen and for Variiegating</i>	
<b>Quella® Altre Applicazioni</b>	38
<i>Quella® Other Applications</i>	
<b>Stecchi / Gelato on sticks</b>	40
<b>Ghiaccioli / Ice-lolly</b>	40
<b>Praline / Pralines</b>	41
<b>Torta White &amp; Ruby / White &amp; Ruby Cake</b>	41



Entra nel mondo   
Enter the world of

Quella® è la prima e originale crema spalmabile per gelateria, unica e insostituibile, nata dal genio creativo di MEC3. Con la sua ampia gamma di gusti e la sua versatilità, è pronta a stupirti con sapori sempre nuovi e irresistibili applicazioni.

Quella® is the first and original spreadable cream for gelato, unique and irreplaceable, born from the creative genius of MEC3. With its wide range of flavours and versatility, it's always ready to amaze you with new tastes and irresistible applications.

## PER GUSTO E VERSATILITÀ LA PIÙ AMATA È SEMPRE QUELLA®

Il panorama del gelato artigianale è sempre più competitivo. Per emergere e distinguersi è fondamentale non solo la qualità dei prodotti ma anche un'offerta ampia e variegata, che affianchi al gelato altre applicazioni golose garantendoti il boom di vendite senza mai risentire della stagionalità.

## FOR TASTE AND VERSATILITY, QUELLA® IS ALWAYS THE FAVOURITE

The artisanal gelato scene has become increasingly competitive. To emerge and stand out amongst the rest, not only is the quality of the product important but also a wide and varied offer that supports the gelato with additional delicious applications, to guarantee a boom in sales without ever being affected by seasonality.

Ecco perché Quella® fa al caso tuo! Con la sua ampia gamma e un'incredibile versatilità, ti permette di dare sfogo alla fantasia proponendo tantissime applicazioni, tutte da scoprire.

This is the reason why Quella® is right for you! With its wide range which and its incredible versatility, that allows you to unleash your imagination offering many applications, all to be discovered.

# Quella® family

The original



Variegato  
Variegate



Stecchi  
Gelato on sticks



Praline  
Pralines



Mantecata  
Batch frozen

Tal quale  
Exactly as it is



Torte e glasse  
Cakes and glazes



Ghiaccioli  
Ice-lolly



L'ICONA DEL GUSTO  
THE ICON OF TASTE

**COD. 14179 - QUELLA® THE ORIGINAL**

Crt 2 latte x 6 kg - No. 2 tins x 6 kg

L'unica e originale crema al gusto di nocciole e cacao estremamente versatile in gelateria: irresistibile tal quale, perfetta alternata a strati di gelato o mantecata, sorprendente nelle torte negative e positive e golosissima come guarnizione o all'interno dei coni. Le idee non sono mai abbastanza per Quella®, l'alleata delle migliori gelaterie.

*The unique and original hazelnut and cocoa flavoured cream, extremely versatile in the preparation of gelato: irresistible exactly as it is, perfect combined in layers with gelato or batch frozen, amazing for decorating negative and positive temperature cakes or for filling cones. The ideas are infinite when it comes to Quella®, the perfect ally for the best gelato parlours.*

**GOLOSISSIMA  
TAL QUALE**

**IRRESISTIBILE MANTECATA**  
2.000 g di latte  
1.800 g di Quella®

**DELICIOUS EXACTLY AS IT IS  
and**

**IRRESISTIBLE BATCH FROZEN**  
2.000 g of milk  
1.800 g of Quella®



L'inconfondibile icona delle creme nella versione senza olio di palma e con olio di girasole.

*The unmistakable icon of creams in the palm oil-free version with sunflower oil.*

**COD. 14568 - QUELLA® CHE**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg



Il trend del benessere incontra il piacere con Quella® G. Tutto il gusto del cacao e delle nocciole senza zuccheri aggiunti.

*The wellness trend meets pleasure with Quella® G. All the flavour of cocoa and hazelnuts without added sugar.*

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**  
- Contiene naturalmente zuccheri -  
WITHOUT ADDED SUGARS  
- Contains naturally occurring sugars -

**COD. 14780 - QUELLA® G**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg



**VEGANOK**  
AZIENDA N. 0469



Perfetta a strati nei tuoi cremini, alternata al gelato per sperimentare intriganti mix di texture o come variegato per esaltare l'effetto crunchy.

*Perfect layered in your cremini, alternated with gelato to experiment with intriguing mixes of texture or as a variegated to enhance the crunchy effect.*

**COD. 14677 - QUELLA® CRUNCHY**

Crt 2 latte x 5 kg  
No. 2 tins x 5 kg



Quella® The Original in una consistenza più fluida, impeccabile nella preparazione di cremini e glassature lucide e perfette.

*Quella® The Original in a much more fluid consistency, impeccable in the preparation of cremini and perfect shiny glazes.*

**COD. 14990 - QUELLA® FLUIDA**

Crt 2 secchielli da 2,5 kg  
No. 2 buckets of 2,5 kg

NEW

Quella®  
The original

Amarena Crunchy

COD. 15102 QUELLA® AMARENA CRUNCHY  
QUELLA® CRUNCHY BLACK CHERRY

Crt 2 latte x 5,5 kg - No. 2 tins x 5,5 kg

DOVE LA FRUTTA È LA VERA STAR  
WHERE FRUIT IS THE REAL STAR

Per la prima volta, il **gusto cioccolato cede il posto alla frutta** con l'imperdibile **Quella® Amarena Crunchy** che combina la morbidezza della **crema** più famosa della gelateria con il **gusto dell'amarena** e la **deliziosa granella di amarena croccante**. La frutta non è mai stata così trendy!

For the first time, the **chocolate flavour gives way to the fruit** with the unmissable **Quella® Crunchy Black Cherry**, which combines the softness of the most famous cream in the gelato parlour with **the flavour of Amarena cherries** and **the delicious crunchy Amarena grains**. Fruit has never been so trendy!



# Quella® ChokoFRÜ

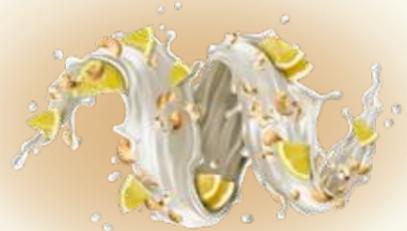
The original

**LASCIATI TRAVOLGERE DALLA CROCCANTEZZA**  
**LET YOURSELF BE ASTONISHED BY THE CRUNCHINESS**

## Quella®

The original

Lemon Lime & Anacardi salati



Un gusto extra croccante dalla texture travolgente. Crema al gusto di cioccolato bianco con granella al gusto di limone, anacardi salati e note aromatiche di lime. Un abbinamento mai visto prima con uno spiccato boost di acidità che sposa perfettamente la croccantezza.

An extra crunchy flavour with an amazing consistency. White chocolate-flavoured cream with lemon-flavoured grains, salted cashews, and aromatic hints of lime. A combination seen for the very first time with a distinct boost of acidity that compliments the crunchiness perfectly.

**COD. 14995 QUELLA® LEMON LIME&ANACARDI SALATI**  
**QUELLA® LEMON LIME&SALTED CASHEWS**

Crt 2 latte x 6 kg  
 No. 2 tins x 6 kg

## Quella®

The original

Lamponi & Nocciole



La crema al gusto di cioccolato al latte incontra lo slancio croccante della granella di nocciole pralinate e la freschezza del lampone disidratato. Un travolgente gioco di texture capace di conquistare anche i palati più esigenti.

The milk chocolate flavoured cream encounters an explosion of crunchy hazelnut praline grains and the freshness of dehydrated raspberries. An irresistible combination of consistencies capable of conquering even the most demanding palates.

**COD. 14976 QUELLA® LAMPONI&NOCCIOLE**  
**QUELLA® RASPBERRIES&HAZELNUTS**

Crt 2 latte x 5,5 kg  
 No. 2 tins x 5,5 kg

## Quella®

The original

Arancia & Mandorle



Sperimenta nuove evoluzioni di gusto e croccantezza con l'irresistibile connubio tra crema al gusto di cioccolato fondente, croccantino di mandorla e granella al gusto di arancia. A strati, nei tuoi cremini, per variegati crunchy e per intriganti mix di sapori!

Experience new evolutions of taste and crunchiness with the enticing combination between dark chocolate flavoured cream, almond brittle and orange flavoured granules. In layers, in your cremini, for crunchy variegates and for intriguing mixtures of taste!

**COD. 14980 QUELLA® ARANCIA&MANDORLE**  
**QUELLA® ORANGE&ALMONDS**

Crt 2 latte x 5,5 kg  
 No. 2 tins x 5,5 kg

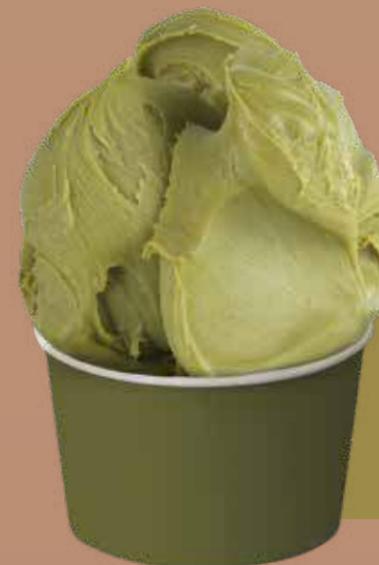
# Quella® Pistacchio

The original

**IL SAPORE PREGIATO DEL VERDE PIÙ RAFFINATO**  
**THE PRECIOUS TASTE OF THE MOST SOPHISTICATED GREEN**

**COD. 14586 QUELLA® PISTACCHIO**  
**QUELLA® PISTACCHIO**

Crt 2 latte x 6 kg  
 No. 2 tins x 6 kg



Una crema spalmabile versatile e dal sapore corposo. Ideale per cremini dal gusto sofisticato e capace di soddisfare tutti gli amanti del pistacchio. Provala anche come golosa farcitura nelle tue ricette classiche e fantasiose.

A rich and versatile spreadable cream. Ideal for cremini with a sophisticated taste, capable of satisfying all pistachio lovers. Try it as a delicious filling in traditional and creative recipes.

## Quella® Pistacchio

Crunchy

Quella® Pistacchio Crunchy, tutto il gusto di Quella® al Pistacchio in versione croccante: un prodotto ideale per completare semifreddi sopraforni o per arricchire di gusto sfiziose combinazioni di gelato.

Quella® Pistacchio Crunchy, all the flavour of Quella® Pistacchio in a crunchy version: an ideal product to complement superb parfaits or to enrich delicious gelato combinations.

**COD. 14720 QUELLA® PISTACCHIO CRUNCHY**  
**QUELLA® PISTACCHIO CRUNCHY**

Crt 2 secchielli da 2,3 kg  
 No. 2 buckets of 2,3 kg

## Quella® G

Pistacchio

Quella® Pistacchio è anche in versione G, senza zuccheri aggiunti e VEGANOK, per soddisfare gli ultimi trend di consumo senza rinunciare al gusto. Il risultato è una crema spalmabile golosissima che mette d'accordo tutti.

Quella® Pistacchio is now available in the G version, without added sugars and VEGANOK, to satisfy the latest consumption trends without sacrificing taste. The result is a delicious spreadable cream which makes everyone happy.

**COD. 14966 QUELLA® PISTACCHIO G**  
**QUELLA® PISTACCHIO G**

**SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI**  
 - Contiene naturalmente zuccheri -  
 WITHOUT ADDED SUGARS  
 - Contains naturally occurring sugars -

Crt 2 latte da 6 kg  
 No. 2 tins of 6 kg



VEGANOK  
 AZIENDA N. 0469

# Quella® Mandorla

The original

IL SEME DELLA GOLOSITÀ  
THE SEED OF GLUTTONY

**COD. 14965 QUELLA® MANDORLA  
QUELLA® ALMOND**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Un sapore pieno e intenso caratterizza questa crema alla mandorla, dalla texture liscia ed extra cremosa. Con vera mandorla in ricetta, è ideale tal quale, mantecata, come variegato e nelle altre infinite applicazioni della Quella®. Impossibile resistere!

*A full and intense taste characterizes this almond cream, with its smooth and extra creamy consistency. With real almonds in the recipe, it's ideal exactly as it is, batch frozen, as a variegated and in the other endless applications of Quella®. Impossible to resist!*



# Quella® White

The original

LA RICERCATA BONTÀ DEL CIOCCOLATO BIANCO  
THE REFINED GOODNESS OF WHITE CHOCOLATE

**COD. 14431 - QUELLA® WHITE**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Quella® White è la prima crema al gusto di cioccolato bianco per la gelateria. Si può versare direttamente in vaschetta per ottenere un gelato vellutato, anche a basse temperature. Si trasforma in morbida farcitura nelle tue migliori ricette di gelateria.

*Quella® White is the first white chocolate flavour cream for gelato. It can be poured directly into the gelato pan to obtain a smooth gelato, even at low temperatures. It turns into a soft filling for your best gelato recipes.*



# Quella® Tiramisù

The original

UNA DEDICA AL DOLCE PIÙ AMATO  
A DEDICATION TO THE MOST LOVED DESSERT

**COD. 14886 - QUELLA® TIRAMISÙ**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

La prima crema spalmabile al gusto di Tiramisù, perfetta per proporre il dolce più famoso del mondo in vesti mai viste. Il peccato di gola per eccellenza, come i tuoi clienti non l'hanno mai assaggiato.

*The first Tiramisù flavour spreadable cream, perfect for proposing the most famous dessert in the world in an unprecedented version. The mouth-watering excellence, as your customers have never tasted before.*



# Quella® White

The original

## Crunchy

Dall'unione tra croccantezza e gusto al cioccolato bianco, nasce Quella® White Crunchy. Perfetta per sperimentare nuove combinazioni di sapore, saprà coinvolgere tutti i sensi.

*From the combination between crunchiness and the white chocolate flavour, Quella® White Crunchy is born. Perfect for experimenting with new taste combinations that will involve all the senses.*

**COD. 14724B QUELLA® WHITE CRUNCHY**

Crt 2 secchielli da 2,3 kg  
No. 2 buckets of 2,3 kg

# Quella® Dark

The original

**IL FONDENTE RELOADED**  
DARK CHOCOLATE RELOADED

**COD. 14856 - QUELLA® DARK**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Inizia una nuova era per le creme spalmabili al gusto di cioccolato fondente. Quella® Dark evolve il gusto e lo impreziosisce con le note intense del monorigine Santo Domingo. Ricarica la tua fantasia!

*A new era has begun for the dark chocolate flavoured spreadable creams. The taste of Quella® Dark evolves and is enhanced by the intense notes of the single origin Santo Domingo. Reload your imagination!*



# Quella® Milky

The original

**LA MORBIDA GOLOSITÀ DEL CIOCCOLATO AL LATTE**  
THE SMOOTH PLEASURE OF MILK CHOCOLATE

**COD. 14680 - QUELLA® MILKY**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

La morbida crema al gusto di cioccolato al latte, irresistibile tal quale e perfetta per dare ai tuoi cremini una caratteristica nota di golosa dolcezza! Quella® Milky è il prodotto ideale per conquistare i consumatori di ogni età!

*The smooth milk chocolate flavoured cream, irresistible exactly as it is and perfect for giving your cremini a distinctive note of delicious sweetness! Quella® Milky is an ideal product for enticing consumers of all ages!*



# Quella® Ruby

The original

**PINK IS THE NEW WOW!**

**COD. 14791A - QUELLA® RUBY**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Lasciatevi conquistare da Quella® Ruby, la crema per gelateria dallo stile e dal gusto inconfondibili grazie alle note acidule del cioccolato da fave di cacao Ruby e alla sua nuance pop, per una vetrina creativa e di tendenza.

*Let yourself be seduced by Quella® Ruby, the cream for gelato with an unmistakable style and taste thanks to the typical tangy notes of the Ruby chocolate cocoa beans and its pop nuance, for a creative and trendy showcase.*



# Quella® Coffee & Crystals

The original

**RISVEGLIA I SENSI**  
AWAKEN THE SENSES

**COD. 14792A - QUELLA® COFFEE&CRYSTALS**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Quella® Coffee&Crystals ti stupirà per il suo gusto persistente di caffè e la sua consistenza unica, avvolgente e crunchy grazie ai croccanti cristalli di caffè. Porta una sferzata di energia in vetrina!

*Quella® Coffee&Crystals, will amaze you with its lingering coffee flavour and its unique, embracing, and crunchy consistency, thanks to the crunchy crystals of coffee. Give your showcase a burst of energy!*



# Quella<sup>®</sup> Nocciola

The original

**PIACERE ESTREMO**  
EXTREME PLEASURE

**COD. 14790** QUELLA<sup>®</sup> NOCCIOLA  
QUELLA<sup>®</sup> HAZELNUT

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Quella<sup>®</sup> Nocciola è la crema alle nocciole che, con il suo sapore rotondo e avvolgente, renderà ogni creazione un momento ricco di piacere.

Quella<sup>®</sup> Hazelnut is the hazelnut cream that will make every creation a moment rich in pleasure thanks to its outstanding and embracing taste.



# Quella<sup>®</sup> Nocciola Pralinè

The original

**BONJOUR NOISETTE**

**COD. 14782** QUELLA<sup>®</sup> NOCCIOLA PRALINÈ  
QUELLA<sup>®</sup> HAZELNUT PRALINÈ

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg

Quella<sup>®</sup> Nocciola Pralinè è la crema alle nocciole che porta nella tua gelateria l'arte della pralinatura francese, esaltando tutto il gusto delle nocciole con l'aroma caramellato della pralinatura. Un piacere prezioso e avvolgente mai provato prima, pronto ad arricchire la tua vetrina con un gusto internazionale intenso e inaspettato.

Quella<sup>®</sup> Hazelnut Pralinè is the hazelnut flavour cream, which introduces the art of french pralinatura to your gelato shop, exalting all the flavour of toasted hazelnuts with the caramelized aroma of the pralinatura. A precious and enticing pleasure never experienced before, ready to enrich your showcase with an intense and unexpected international flavour.



# Quello<sup>®</sup>

The original

**LA DOLCEZZA DORATA DEL CAMELLO**  
THE SMOOTH PLEASURE OF CARAMEL

**COD. 14477 - QUELLO<sup>®</sup>**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg



Quello<sup>®</sup> è la crema ambrata al gusto di caramello da versare direttamente in vaschetta, da gustare come un cremoso gelato ma anche da assaporare come ripieno di sofisticati dolci da vetrina, morbide crêpes e deliziosi macarons.

Quello<sup>®</sup> is the amber caramel-flavoured cream that can be poured directly into the gelato pan and enjoyed as a creamy gelato, but also savoured as a filling of the sophisticated desserts that are displayed in the showcase or the soft crêpes and delicious macarons.



Quello<sup>®</sup> Crunchy: la golosità di Quello<sup>®</sup> in versione croccante: per soddisfare ogni richiesta di gusto!

Quello<sup>®</sup> Crunchy: the deliciousness of Quello<sup>®</sup> in a crunchy version: to satisfy every taste request!

Crt 2 secchielli da 2,3 kg  
No. 2 buckets of 2,3 kg

**COD. 14723A - QUELLO<sup>®</sup> CRUNCHY**

# Quella<sup>®</sup> Peanut

The original

**L'ARACHIDE COME NON L'HAI MAI ASSAGGIATA**  
THE PEANUT AS YOU'VE NEVER TASTED IT BEFORE

**COD. 14585 - QUELLA<sup>®</sup> PEANUT**

Crt 2 latte x 6 kg  
No. 2 tins x 6 kg



Golosa crema all'arachide ideale per creare ricette e abbinamenti ricchi di gusto e sapore. Sperimenta nuove combinazioni di cremi ed esalta le tue creazioni con il gusto dell'arachide.

A delicious peanut flavour cream for creating recipes and combinations rich in taste. Experiment with new cremi combinations and exalt your creations with the taste of peanuts.

**Quella**  
The original

# Cremini Cremini

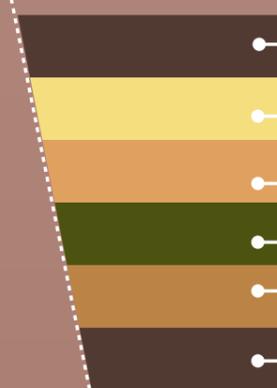
Perfetta a strati nei tuoi cremini o alternata al gelato, per sperimentare intriganti mix di sapori e consistenze in un unico e irresistibile morso.

Perfect layered in your cremini or alternated with gelato, to experience intriguing mixtures of taste and consistencies in a single irresistible bite.



**Quella**  
The original

## CREMINO FICHISSIMO



Quella®

**Crema italiana / Italian Cream**

1.500 g di Base Bianca + 120 g di Pasta Crema Italiana + 200 g di latte  
1.500 g of White Base + 120 g of Italian Cream Paste + 200 g of milk

Granella di Mandorle / Almond Grains

Variegato Fiordifico Verde / Fiordifico Verde Variegate

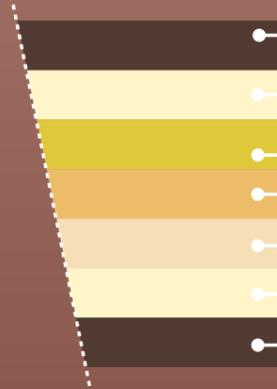
**Gelato alla Noce / Walnut Gelato**

1.500 g di Base Bianca + 200 g di Pasta Noce Premium + 100 g di latte  
1.500 g of White Base + 200 g of Walnut Premium Paste + 100 g of milk

Quella®

**Quella**  
The original  
**Che**

## CREMINO PARADISE



Quella® Che

**Parad-ice**

3.700 g di Base Bianca + 200 g di Pasta Parad-ice + 300 g di latte  
3.700 g of White Base + 200 g of Parad-ice Paste + 300 g of milk

Variegato Fiordilimone / Fiordilimone Variegate

Variegato Crema Pasticcera / Pastry Cream Variegate

Pan di Spagna / Sponge Cake

Parad-ice

Quella® Che

NEW



**CREMINO  
MERINGAMARENA**

- **Quella® Amarena Crunchy / Quella® Crunchy Black Cherry**
- **Gelato Meringa / Meringa Gelato**  
3.000 g di Base Bianca + 200 g di Pasta Meringa + 300 g di panna fresca  
3.000 g of White Base + 200 g Meringa Paste + 300 g fresh cream
- **Mix Quello + Instacrumble Caramel**  
200 g di Quello + 200 g di Instacrumble Caramel



**CREMINO DARK  
ALLA CASSATA**

- **Quella® Arancia&Mandorle / Quella® Orange&Almonds**
- **Gelato alla cassata / Cassata gelato**  
1.700 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Cassata + 200 g di panna fresca  
1.700 g of White Base + 150 g of Cassata Paste + 200 g of fresh cream
- **Quella® Arancia&Mandorle / Quella® Orange&Almonds**
- **Sorbetto all'Arancia Sanguinella / Blood Orange sorbet**  
625 g di Arancia Sanguinella 500 Fast + 1.250 g di acqua  
625 g of Blood Orange 500 Fast + 1.250 g of water
- **Quella® Arancia&Mandorle / Quella® Orange&Almonds**



**CREMINO MILKY  
LAMPONI&MASCARPONE**

- **Quella® Lamponi&Nocciole / Quella® Raspberries&Hazelnuts**
- **Gelato al Mascarpone / Mascarpone Gelato**  
2.000 g di Base Bianca + 300 g di Pasta Crema Mascarpone + 300 g di panna fresca  
2.000 g of White Base + 300 g of Mascarpone Cream Paste + 300 g of fresh cream
- **Quella® Lamponi&Nocciole / Quella® Raspberries&Hazelnuts**
- **Sorbetto al Lampone / Raspberry Sorbet**  
785 g di GranFrutta® Lampone + 1.000 g di acqua  
785 g of GranFrutta® Raspberry + 1.000 g of water
- **Quella® Lamponi&Nocciole / Quella® Raspberries&Hazelnuts**



**CREMINO BIANCO  
E NERO**

- **Quella® Lemon Lime&Anacardi salati  
Quella® Lemon Lime&Salted Cashews**
- **Gelato alla Liquirizia**  
1.500 g Base Bianca + 90 g Pasta Liquirizia  
1.500 g White Base + 90 g Licorice Paste
- **Quella® Lemon Lime&Anacardi salati  
Quella® Lemon Lime&Salted Cashews**
- **Sorbetto al Limone / Lemon Sorbet**  
625 g Limone + 500 Fast + 1.250 g di acqua  
625 g Lemon + 500 Fast + 1.250 g of water
- **Quella® Lemon Lime&Anacardi salati  
Quella® Lemon Lime&Salted Cashews**



## CREMINO G NOCCIOLA



- **Quella® G**
- **Gelato alla Nocciola / Hazelnut Flavour Gelato**  
1 busta di Base G Creme + 2.850 g di latte + 150 g di panna + 480 g di Nocciola-la-là  
1 bag of Base G Creme + 2.850 g of milk + 150 g of cream + 480 g of Nocciola-la-là
- **Quella® G**



## CREMINO PISTACCHIO E FRUTTI DI BOSCO



- **Quella® Pistacchio / Quella® Pistachio**
- **GranFrutta® Frutti Di Bosco / GranFrutta® Mixed Berries**  
875 g di GranFrutta® Frutti di Bosco + 1.050 g di acqua  
875 g of GranFrutta® Mixed Berries + 1.050 g of water
- **Quella® Pistacchio mantecata / Quella® Pistachio batch frozen**  
1.000 g di Quella® Pistacchio + 1.200 g di latte bollente  
1.000 g of Quella® Pistachio + 1.200 g of boiling hot milk
- **Quella® Pistacchio / Quella® Pistachio**



## CREMINO G TROPICAL MANGO RICETTA VEGANA / VEGAN RECIPE



- **Quella® Pistacchio G / Quella® Pistachio G**
- **Gelato alla Graviola / Graviola Gelato**  
900 g di polpa di graviola + 450 g di acqua + 475 g di base G frutta  
900 g of graviola pulp + 450 g of water + 475 g of G frutta base
- **Inserto Variegato Tropical G / Insert Variegated Tropical G**
- **Gelato al Mango / Mango Gelato**  
900 g di polpa di mango + 450 g di acqua + 475 g di base G frutta  
900 g of mango pulp + 450 g of water + 475 g of G frutta base
- **Quella® Pistacchio G / Quella® Pistachio G**



## CREMINO CARAMELLO E CUORE DI PANNA



- **Quello®**
- **Gelato con cuore di panna e cannella / Gelato with heart of cream and cinnamon**  
2.600 g di Base Bianca + 100 g di Cuore di Panna + 20 g di cannella + 100 g di panna fresca  
2.600 g of White Base + 100 g of Cuore di Panna Paste + 20 g of cinnamon + 100 g of fresh cream
- **Inserto di panna montata ghiacciata leggermente zuccherata / Lightly sweetened iced whipped cream insert**  
250 g di panna montata + 30 g di zucchero a velo  
250 g of whipped cream + 30 g of icing sugar
- **Granella di Amaretto / Amaretto biscuit grains**
- **Gelato con cuore di panna e cannella / Gelato with heart of cream and cinnamon**
- **Quello®**

**Quella**  
The original  
*Mandorla*



**CREMINO  
DOLCEMANDORLA**

- **Quella® Mandorla / Quella® Almond**
- **Gelato al Cioccolato Extra Blond / Gelato Chocolate Extra Blond**  
1.560 g di Cioccolato Extra Blond + 1.250 g di latte bollente + 1.250 g di acqua bollente  
1.560 g of Chocolate Extra Blond + 1.250 g of boiling hot milk + 1.250 g of boiling hot water
- **Variegato Dolcelatte Crema / Variegata Dolcelatte Crema**
- **Quella® Mandorla / Quella® Almond**

**Quella**  
The original  
*White*



**CREMINO BIANCO  
E GELSO**

- **Quella® White**
- **GranFrutta® Gelso / GranFrutta® Mulberry**  
1.650 g di GranFrutta® Gelso + 2.100 g di acqua  
1.650 g of GranFrutta® Mulberry + 2.100 g of water
- **Quella® White e copertura bianca / Quella® White and white coating**  
500 g di Quella® White + 100 g di Copertura al gusto di Cioccolato Bianco Tipo "M"  
500 g of Quella® White + 100 g of White Chocolate Flavour Coating Type "M"
- **GranFrutta® Gelso / GranFrutta® Mulberry**
- **Quella® White**

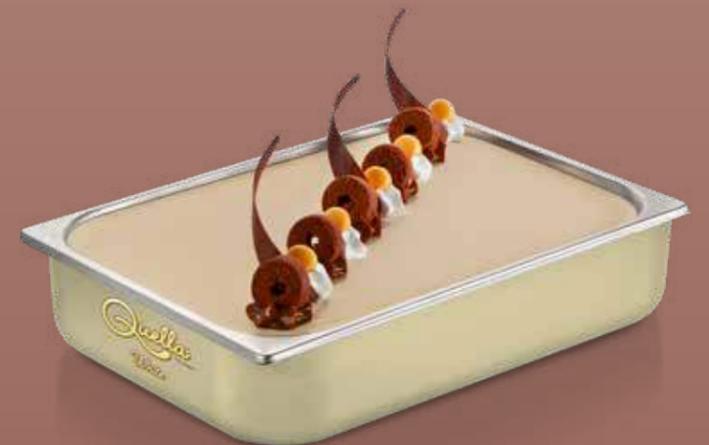
**Quella**  
The original  
*Tiramisù*



**CREMINO  
BOMBARDINO**

- **Quella® Tiramisù**
- **Gelato al Vov / Vov Flavour Gelato**  
1.500 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Vov + 200 g di panna fresca  
1.500 g of White Base + 150 g of Vov Paste + 200 g of fresh cream
- **Pan di Spagna con Variegato Gusto Whisky / Sponge Cake with Whisky Flavour Variegata**
- **Gelato Extra Santo Domingo / Gelato Extra Santo Domingo**  
900 g di Extra Fondente Santo Domingo + 1.250 g di acqua bollente  
900 g of Extra Fondente Santo Domingo + 1.250 g of boiling water
- **Quella® Tiramisù**

**Quella**  
The original  
*White*



**CREMINO QUELLA®  
WHITE FROLLINO**

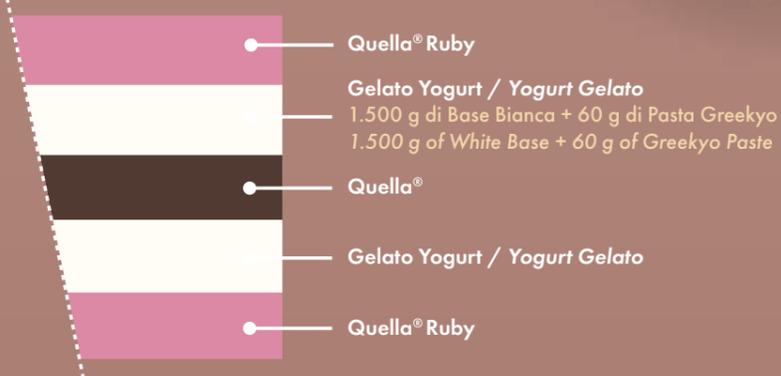
- **Frollini / Frollini (shortbread biscuits)**
- **Quella® White**
- **Gelato Extra Milky MEC3 / MEC3 Extra Milky Gelato**  
715 g di Extra Milky + 1.500 g di latte bollente  
715 g of Extra Milky + 1.500 g of boiling hot milk
- **Topping mou MEC3 / MEC3 mou topping**
- **Granella di frollini in Copertura con Cioccolato al Latte Tipo "M"**  
Grains of shortbread biscuit in Milk Chocolate Coating Type "M"
- **Gelato Extra Milky MEC3 / MEC3 Extra Milky Gelato**
- **Quella® White**



### CREMINO BRIVIDO ESOTICO



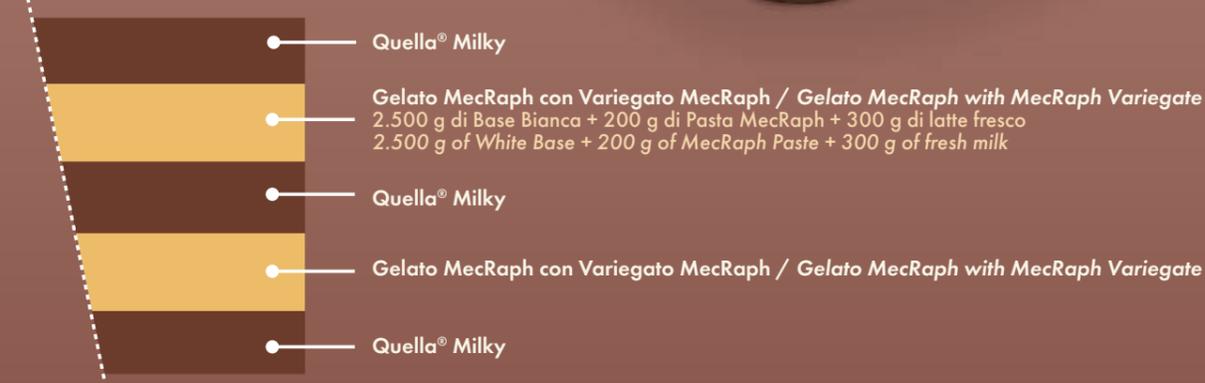
### CREMINO ROSA ALLO YOGURT



### CREMINO QUELLA® DARK MENTA



### CREMINO COCCOLOSO





## CREMINO COFFEE & CRYSTALS



- **Quella® Coffee&Crystals**  
Quella® Coffee&Crystals mantecata leggera / *Quella® Coffee&Crystals lightly batch frozen*  
1.000 g di Quella® Coffe&Crystals + 1.200 g di latte bollente + 1.300 g di Fiordilatte (1.100 g di Base Bianca + 50 g di Cuore di Panna + 150 g di latte fresco)  
1.000 g of Quella® Coffee&Crystals + 1.200 g of boiling hot milk + 1.300 g of Fiordilatte (1.100 g of White Base + 50 g of Cuore di Panna Paste + 150 g of fresh milk)
- **Quella®**
- **Quella® Coffee&Crystals mantecata leggera / *Quella® Coffee&Crystals lightly batch frozen***
- **Quella® Coffee&Crystals**



## CREMINO CIOCCONOCCIOLA PRALINÈ



- **Quella® Nocciola Pralinè / *Quella® Hazelnut Pralinè***
- **Gelato Cioccolato al Latte / *Milk Chocolate Gelato***  
3.000 g di latte caldo + 1.425 g di Extra Milky (scaldare il latte e unire Extra Milky)  
3.000 g of hot milk + 1.425 g of Extra Milky (heat the milk and add Extra Milky)
- **Quella® Nocciola Pralinè / *Quella® Hazelnut Pralinè***
- **Gelato Cioccolato al Latte / *Milk Chocolate Gelato***
- **Quella® Nocciola Pralinè / *Quella® Hazelnut Pralinè***



## CREMINO BIANCOCIOCC, NOCCIOCAFFÈ



- **Quella® Nocciola / *Quella® Hazelnut***
- **Gelato Cioccolato Bianco / *White Chocolate Gelato***  
1.500 g di Base Bianca + 140 g di Pasta Biancocioc + Variiegato MecRock Plus  
1.500 g of White Base + 140 g of Biancocioc Paste + MecRock Plus Variegate
- **Gelato Caffè / *Coffee Gelato***  
1.500 g di Base Bianca + 25 g di caffè liofilizzato  
1.500 g of White Base + 25 g of lyophilized coffee



## CREMINO AMERICANO



- **Quella® Peanut**
- **Gelato Biscottino**  
2.800 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Biscottino + 150 g di panna fresca  
2.800 g of White Base + 150 g of Biscottino Paste + 150 g of fresh cream
- **Variegato Fiordialbicocca e granella di arachidi / *Variegated Fiordialbicocca and peanut grains***
- **Roullè neutro con bagna albicocca / *Neutral roullè with apricot syrup***
- **Gelato Biscottino**
- **Quella® Peanut**



# Mantecata e Per Variegare

## *Batch frozen and for Variegating*

Grazie alla sua versatilità, Quella® è ideale anche mantecata in un morbido gelato o utilizzata come variegato per creare combinazioni di gusti sempre nuovi e vetrine sorprendenti.

*Thanks to its versatility, Quella® is also ideal batch frozen into a soft gelato or used as a variegate to create new flavour combinations and an amazing showcase.*



**Quella**  
The original

**Amarena Crunchy**

**SUMMER VIBES**

**Gelato al cocco / Coconut Gelato:**

- 3.560 g di Base Bianca / 3.560 g of White Base
- 240 g Roasted Coco Base
- 200 g di panna fresca / 200 g of fresh cream

**Quella® Amarena Crunchy come variegato  
+ Instacrumble Cocco per decorare**  
Quella® Crunchy Black Cherry as variegate  
+ Instacrumble Coconut to decorate



**NEW**

**Quella**  
Lamponi & Nocciola

**NOCCIOLATA FRUTTATA**

**Quella® Nocciola mantecata  
Quella® Hazelnut batch frozen**

- 2.000 g di latte bollente / 2.000 g of hot milk
- 1.800 g di Quella® Nocciola / 1.800 g of Quella® Hazelnut

**Quella® Lamponi & Nocciola come variegato**  
Quella® Raspberries & Hazelnuts as variegate



**Quella**  
Lemon Lime & Anacardi salati

**DARK & LEMON LIME**

**Gelato:**

- 1.650 g Extra Dark / 1.650 g of Extra Dark
- 2.500 g di acqua / 2.500 g of water

**Quella® Lemon Lime & Anacardi salati  
come variegato**  
Quella® Lemon Lime & Salted  
Cashews as variegate



**Quella**  
The original  
Pistacchio

**QUELLA® PISTACCHIO  
CRUNCHY E MARRON GLACÉ**

**Gelato:**

- 3.200 g di Base Bianca / 3.200 g of White Base
- 250 g di Pasta Marron Glacé / 250 g of Marron Glacé Paste
- 350 g di panna fresca / 350 g of fresh cream

**Quella® Pistacchio Crunchy come variegato**  
Quella® Pistachio Crunchy as variegate



**Provala mantecata! 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® Pistacchio  
Try batch freezing it! 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® Pistachio**

**Quella**  
The original  
Arancia & Mandorle

**ORANGE MINT**

**Gelato:**

- 4.000 g di Base Bianca / 4.000 g of White Base
- 100 g di Pasta Menta / 100 g of Mint Paste
- 200 g di latte fresco / 200 g of fresh milk

**Quella® Arancia & Mandorle  
come variegato**  
Quella® Orange & Almonds as variegate



**Quella**  
The original  
Pistacchio G

**PISTACCHIOSA G AL LAMPONE  
RICETTA VEGANA / VEGAN RECIPE**

**Gelato:**

- 2.000 g di acqua bollente / 2.000 g of hot water
- 1.800 g di Quella® Pistacchio G / 1.800 g of Quella® Pistachio G

**Variegato Lampone G come variegato**  
Raspberry G Variegate as variegate



**Provala mantecata in versione G & Vegan! 2.000 g di acqua + 1.800 g di Quella® Pistacchio G  
Try it batch frozen in the version G & Vegan! 2.000 g of water + 1.800 g of Quella® Pistachio G**



**Quella® Crunchy come variegato**  
Quella® Crunchy as variegate



### RICOTTA GOLOSA CRUNCHY

**Gelato Ricotta / Ricotta Gelato:**

- 3.500 g di Base Bianca / 3.500 g of White Base
- 250 g di Pasta Ricotta / 250 g of Ricotta Paste
- 80 g di Crema Cacao / 80 g of Cocoa Cream



**Quello® come variegato**  
Quello® as variegate



### PERA E CARMELLO

**Gelato:**

- 1.650 g di GranFrutta® Pera / 1.650 g of GranFrutta® Pear
- 2.100 g di acqua / 2.100 g of water

**Provala mantecata! 2.000 g di latte + 1.800 g di Quello®**  
**Try it batch frozen it! 2.000 g of milk + 1.800 g of Quello®**



**Quella® Mandorla come variegato**  
Quella® Almond as variegate



### COCOALMOND

**Gelato:**

- 2.000 g di GranFrutta® Cocco / 2.000 g of GranFrutta® Coconut
- 2.000 g di acqua / 2.000 g of water

**Provala mantecata! 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® Mandorla**  
**Try it batch frozen it! 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® Mandorla**



**Quella® Tiramisù come variegato**  
Quella® Tiramisù as variegate



### CRUNCHY TIRAMISÙ

**Gelato:**

- 3.720 g di Base Bianca / 3.720 g of White Base
- 280 g di Pasta Torrone / 280 g of Torrone Paste

**Provala mantecata! 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® Tiramisù**  
**Try it batch frozen it! 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® Tiramisù**



**Quella® White come variegato**  
Quella® White as variegate



### MARACUJA GOLOSA

**Gelato:**

- 1.650 g di GranFrutta® Maracuja / 1.650 g of GranFrutta® Maracuja
- 2.100 g di acqua / 2.100 g of water

**Provala mantecata! 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® White**  
**Try it batch frozen it! 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® White**



**Quella® Dark come variegato**  
Quella® Dark as variegate



### BLACK LECHE

**Gelato:**

- 1.000 g di Base Bianca + 50 g di Pasta Leche Merengada  
1.000 g of White Base + 50 g of Leche Merengada Paste

**Provala mantecata! 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® Dark**  
**Try it batch frozen it! 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® Dark**



**Quella® Ruby come variegato**  
Quella® Ruby as variegate



## PINK & GREEN

### Gelato:

- 3.560 g di Base Bianca / 3.560 g of White Base
- 440 g di Pasta Pesto di Pistacchio / 440 g of Pistachio Pesto Paste

**Provala mantecata!** 2.100 g di latte + 1.500 g di Quella® Ruby  
**Try it batch frozen it!** 2.100 g of milk + 1.500 g of Quella® Ruby



**Quella® Nocciola come variegato + Granella Biscotti per Cheesecake per decorare**  
Quella® Hazelnut as variegate  
+ Biscuit Grains for Cheesecake to decorate



## CHEESECAKE NOCCIOLA

### Gelato:

- 3.840 g di Base Bianca / 3.840 g of White Base
- 160 g di Base Cheesecake / 160 g of Base Cheesecake

**Provala mantecata!** 1.800 g di latte + 1.500 g di Quella® Nocciola  
**Try it batch frozen it!** 1.800 g of milk + 1.500 g of Quella® Hazelnut



**Quella® Milky come variegato**  
Quella® Milky as variegate



## AMARETTO MILKY

### Gelato:

- 3.400 g di Base Bianca / 3.400 g of White Base
- 300 g di Pasta Amaretto / 300 g of Amaretto Biscuit Paste
- 300 g di panna fresca / 300 g of fresh cream

**Provala mantecata!** 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® Milky  
**Try it batch frozen it!** 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® Milky



**Quella® Nocciola Pralinè come variegato**  
Quella® Hazelnut Pralinè as variegate



## NOCCIOLOSA PRALINATA CON LAMPONI E MERINGA

### Gelato:

- 1.000 g di Base Bianca / 1.000 g of White Base
- 40 g di Pasta Meringa / 40 g of Meringue Paste

**Provala mantecata!** 2.100 g di latte + 1.700 g di Quella® Nocciola Pralinè  
**Try it batch frozen it!** 2.100 g of milk + 1.700 g of Quella® Hazelnut Pralinè



**Quella® Coffe&Crystals come variegato**  
Quella® Coffe&Crystals as variegate



## COCCO POWER

### Gelato al Cocco / Coconut Gelato:

- 2.000 g di GranFrutta® Cocco / 2.000 g of GranFrutta® Coconut
- 2.000 g di acqua / 2.000 g of water

**Provala mantecata!** 2.000 g di latte + 1.800 g di Quella® Coffe&Crystals  
**Try it batch frozen it!** 2.000 g of milk + 1.800 g of Quella® Coffe&Crystals



**Quella® Peanut come variegato + Granella Ciuri Ciuri Peanut per decorare**  
Quella® Peanut as variegate +  
Ciuri Ciuri Peanut Grains to decorate



## STRANO MA BUONO

### Gelato:

- 715 g di Extra Milky / 715 g of Extra Milky
- 1.500 g di latte bollente / 1.500 g of boiling hot milk
- 785 g di GranFrutta® Banana
- 1.000 g di acqua / 1.000 g of Water

**Mixare tutti gli ingredienti e mantecare.**  
Mix all the ingredients together and batch freeze.

**Provala mantecata!** 1.800 g di latte bollente + 1.500 g di Quella® Peanut  
**Try it batch frozen it!** 1.800 g of boiling hot milk + 1.500 g of Quella® Peanut



## Altre Applicazioni *Other Applications*

Quella® è l'alleata perfetta per stupire i tuoi clienti con infinite creazioni che vanno ben oltre il gelato. Libera la tua creatività con torte, praline, gelati su stecco e ghiaccioli. Con Quella® non ci sono limiti alla fantasia!

*Quella® is the perfect ally to amaze your customers with endless creations that go much further than just gelato. Unleash your creativity with cakes, pralines, gelato on sticks and popsicles. With Quella® there are no limits to your imagination!*



## STECCHI\* / GELATO ON STICKS\*

INTERNO: \*Panna Fresca 700 g + Quella® 300 g  
 FILLING: \*Fresh cream 700 g + Quella® 300 g  
 GLASSA: \*Quella® 400 g + Copertura Tipo "M" 200 g  
 GLAZE: \*Quella® 400 g + Coating Type "M" 200 g

Miscelare bene panna e Quella® con l'ausilio di un mixer ad immersione, versare la miscela semi-montata negli stampi, inserire gli stecchi e riporre in abbattitore fino a completo indurimento. Estrarre dagli stampi. Glassare. Conservare a temperatura negativa (-15° C/-18° C).

Mix well the cream and Quella® with the help of an immersion mixer, pour the semi-whipped mixture in the moulds, insert the sticks and place in the blast freezer until completely hard. Remove from the moulds. Glaze. Store at negative temperature (-15° C/-18° C).

\* Ricetta valida per tutti i prodotti Quella® Family  
 \* Recipe valid for all products of the Quella® Family

## GHIACCIOLI\* / ICE-LOLLY\*

Latte intero 400 g + Quella® 200 g  
 Whole milk 400 g + Quella® 200 g

Miscelare bene latte e Quella® con l'ausilio di un mixer ad immersione, versare negli stampi, inserire gli stecchi e riporre in abbattitore fino a completo indurimento. Estrarre dagli stampi.

Conservare a temperatura negativa (-15° C/-18° C).

Mix together the milk and Quella® with the help of an immersion mixer, pour into the moulds, insert the sticks and place in the blast freezer until completely hard. Store at a negative temperature (-15° C/-18° C).

\* Ricetta valida per tutti i prodotti Quella® Family  
 \* Recipe valid for all products of the Quella® Family

## PRALINE\* / PRALINES\*

Porzionare e ricoprire a piacere con Granelle MEC3 o coni sbriciolati, mettere in una teglia, riporre in abbattitore per 15 min. Immergere le praline nella Copertura Tipo "M" dopo averla resa fluida nel microonde per qualche secondo e aver aggiunto l'eventuale Granella MEC3 abbinata. Lasciar cristallizzare la copertura. Conservare a temperatura negativa (-15° C/-18° C).

Divide into portions and coat as desired with MEC3 grains or crushed wafer cones, place on a tray in the blast freezer for 15 minutes.

Immerse the pralines in the Coating Type "M" after making it fluid in the microwave for a few seconds and having added any MEC3 grains. Let the coating crystallize. Store at a negative temperature (-15° C/-18° C).

\* Ricetta valida per tutti i prodotti Quella® Family  
 \* Recipe valid for all products of the Quella® Family

## TORTA WHITE & RUBY WHITE & RUBY CAKE

### PROCEDIMENTO:

- Preparare la base di Instacrumble: stemperare l'Instacrumble in microonde per circa 30 secondi, metterlo in uno stampo e pressarlo per creare una base omogenea, abbatte
- Stendere uno strato di Fiordi... sulla base di Instacrumble
- Preparare il semifreddo: versare la Quella® in una bowl. In planetaria semimontare la panna e successivamente aggiungere alla Quella® in 3 steps. Amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo
- Colare il semifreddo sulla base e abbatte bene
- Preparare la glassa: sciogliere la Copertura Tipo "M" in microonde e aggiungerla alla Quella®
- Glassare la torta
- Abbatte qualche minuto per stabilizzare il tutto

### METHOD:

- Prepare the Instacrumble base: melt the Instacrumble in the microwave for approximately 30 seconds, place in a mould and press to create a homogeneous base and blast freeze
- Spread a layer of Fiordi... on the Instacrumble base
- Prepare the semifreddo: pour the Quella® into a bowl, partially whip the cream in the kitchen machine and then add to the Quella® in 3 steps. Mix until smooth
- Pour the semifreddo onto the base and blast freeze well
- Prepare the glaze: melt the Coating Type "M" in the microwave and add to the Quella®
- Glaze the cake
- Blast freeze for a few minutes to stabilize

### GLASSA / GLAZE

Quella® Ruby 850 g  
 + Copertura al Gusto di Cioccolato Bianco Tipo "M" 150 g /  
 + White Chocolate Flavour Coating Type "M" 150 g  
 Totale / Total 1.000 g

### SEMIFREDDO

Quella® White 300 g + Panna Fresca / Fresh Cream 700 g  
 Totale / Total 1.000 g



# Indice Prodotti

## Product Index

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. X CT PZ X BOX	CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS
14179	QUELLA®	2x6 kg	
14568	QUELLA® CHE	2x6 kg	
14780	QUELLA® G	2x6 kg	
14677	QUELLA® CRUNCHY	2x5 kg	
14990	QUELLA® FLUIDA	2x2,5 kg	
<b>NEW</b> 15102	QUELLA® AMARENA CRUNCHY* <i>Quella® Crunchy Black Cherry*</i>	2x5,5 kg	
14995	QUELLA® LEMON LIME&ANACARDI SALATI <i>Quella® Lemon Lime&amp;Salted Cashews</i>	2x6 kg	
14976	QUELLA® LAMPONI&NOCCIOLE <i>Quella® Raspberries&amp;Hazelnuts</i>	2x5,5 kg	
14980	QUELLA® ARANCIA&MANDORLE <i>Quella® Orange&amp;Almonds</i>	2x5,5 kg	
14586	QUELLA® PISTACCHIO <i>Quella® Pistachio</i>	2x6 kg	
14720	QUELLA® PISTACCHIO CRUNCHY <i>QUELLA® Pistachio Crunchy</i>	2x2,3 kg	
14966	QUELLA® PISTACCHIO G <i>Quella® Pistachio G</i>	2x6 kg	
14965	QUELLA® MANDORLA <i>Quella® Almond</i>	2x6 kg	

CODICE CODE	PRODOTTO PRODUCT	CONF. X CT PZ X BOX	CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS
14886	QUELLA® TIRAMISÙ	2x6 kg	
14431	QUELLA® WHITE	2x6 kg	
14724B	QUELLA® WHITE CRUNCHY	2x2,3 kg	
14856	QUELLA® DARK	2x6 kg	
14791A	QUELLA® RUBY	2x6 kg	
14680	QUELLA® MILKY	2x6 kg	
14792A	QUELLA® COFFEE&CRYSTALS	2x6 kg	
14790	QUELLA® NOCCIOLA <i>Quella® Hazelnut</i>	2x6 kg	
14782	QUELLA® NOCCIOLA PRALINÈ <i>Quella® Hazelnut Pralinè</i>	2x6 kg	
14477	QUELLO®	2x6 kg	
14723A	QUELLO® CRUNCHY	2x2,3 kg	
14585	QUELLA® PEANUT	2x6 kg	

### Legenda / Symbol legend



SENZA GLUTINE  
GLUTEN FREE



SENZA OLIO DI PALMA  
PALM OIL FREE



VEGANO  
VEGAN



SENZA DERIVATI DEL LATTE AGGIUNTI  
WITHOUT ADDED MILK DERIVATIVES



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI  
NO SUGAR ADDED



KOSHER



HALAL



LATTE TINS



SECCHIELLI BUCKETS

\*Con certificazione Halal e Kosher da aprile 2025. / With the Halal and Kosher certification from April 2025.

**Quella**<sup>®</sup>  
The original