TASTE DIFFERENT

CATALOGO 2021

MEC3
The Genuine Company

Quella® family
The original

UNA STORIA CHE PARLA DI FUTURO

Quella®, da oltre dieci anni sul mercato, ha segnato il mondo della gelateria artigianale sia come prodotto sia come ventaglio di applicazioni.
Oggi Quella® Family accoglie 18 referenze, tra creme lisce e creme con inserti crunchy. La versatilità, unita all'ampiezza di gusti disponibili, ne fanno una alleata preziosa e insostituibile per creare innumerevoli proposte!
E con la Linea MEC3 IN CUPS by Quella® Family, in confezioni da 1,2 Kg con pratico dosatore, puoi creare golosi caffè gourmet e milkshakes, con o senza caffè.

A STORY THAT SPEAKS ABOUT THE FUTURE

Quella®, for over ten years on the market, has marked the world of artisanal gelato both as a product and as a range of applications.
Today Quella® Family hosts 18 references, including smooth creams and creams with crunchy inserts. Its versatility combined with the vast range of flavours available, make it a precious and irreplaceable ally for creating numerous proposals!
With the Line MEC3 IN CUPS by Quella® Family, in 1,2 Kg packs and with a practical dispenser, you can create delicious coffee gourmet and milkshakes with or without coffee.

TAL QUALE
EXACTLY AS IT IS

VARIEGATO
VARIEGATE

CREMINO
CREMINO

MANTECATA
BATCH FROZEN

PRALINE
PRALINES

COFFEE SPECIALITIES
COFFEE SPECIALITIES

TORTE E GLASSE
CAKES AND GLAZES

(VEDERE RICETTARIO TORTE QUELLA® DEDICATO)
(SEE DEDICATED RECIPE BOOK TORTE QUELLA®)

Quella®
The original

L'ICONA DEL GUSTO.

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 ICON OF TASTE.

The unique and original hazelnut and cocoa cream extremely versatile in gelato: irresistible as it is, perfect alternating with layers of ice cream or cream, surprising in negative and positive cakes and very tasty as a garnish or inside cones. Ideas are never enough for Quella®, the ally of the best ice cream parlors.

COD. 14179
QUELLA®

COD. 14780
QUELLA® G

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
SUGAR FREE

COD. 14568
QUELLA® CHE

SENZA OLIO DI PALMA
PALM OIL FREE

COD. 14677
QUELLA® CRUNCHY

CREMINO MILLE PROFUMI

- Quella®/ *Quella®*
- Quello® mantecato* / *Batch frozen Quello®**
- Granella di Amaretto / *Amaretto Biscuit Grains*
- Variegato Fiordimela spolverato di cannella
  Fiordimela Variegate sprinkled with cinnamon
- Quello® mantecato* / *Batch frozen Quello®**
- Quella®/ *Quella®*

* 1,500 Kg di Quello® + 1,800 Kg di latte
1,500 Kg of Quello® + 1,800 Kg of milk

CREMINO FICHISSIMO

- Quella® / *Quella®*
- Crema italiana* / *Italian Cream**
- Granella di Mandorle / *Almond Grains*
- Variegato Fiordifico Verde / *Fiordifico Verde Variegate*
- Gelato alla Noce** / *Walnut Gelato***
- Quella®/ *Quella®*

*1,500 Kg di Base Bianca + 120 g di Pasta Crema Italiana + 200 g di latte
1,500 Kg of White Base + 120 g of Italian Cream Paste + 200 g of milk

**1,500 Kg di Base Bianca + 200 g di Pasta Noce + 100 g di latte
1,500 Kg of White Base + 200 g of Walnut Paste + 100 g of milk

CREMINO PARADISE

- Quella®/ *Quella®*
- Parad-ice* / *Parad-ice**
- Variegato Fiordilimone / *Fiordilimone Variegate*
- Variegato Crema Pasticcera / *Pastry Cream Variegate*
- Pandispagna / *Sponge Cake*
- Parad-ice* / *Parad-ice**
- Quella®/ *Quella®*

* 3,7 Kg di Base Bianca + 200 g di Pasta Parad-ice + 300 g di latte
3,7 Kg of White Base + 200 g of Parad-ice Paste + 300 g of milk

MANTECATA
Provala mantecata!
Try batch freezing it!
2000 g di latte
1800 g di Quella®
2000 g of milk
1800 g of Quella®

Quella G

CREMINO NOCCIOLA

Quella® G
Gelato alla Nocciola MEC3* / *MEC3 Hazelnut flavour Gelato**
Quella® G

*1 busta di Base G Creme + 2850 g di latte + 150 g di panna + 480 g di Nocciola-la-là
1 bag of Base G Creme + 2850 g of milk + 150 g of cream + 480 g of Nocciola-la-là

CREMINO G VANIGLIA E FIORDIAMARENA

Quella® G
Gelato alla Vaniglia* MEC3 / *MEC3 Vanilla flavour gelato**
Fiordiamarena senza zuccheri aggiunti (cod. 18136A)
Fiordiamarena without added sugars (cod. 18136A)
Gelato alla Vaniglia* MEC3 / *MEC3 Vanilla flavour gelato**
Quella® G

* 1 busta di Base G Crema + 3 l di latte + 100 g di Vaniglia Zero
1 bag of Base G Crema + 3 l of milk + 100 g of Vaniglia Zero

LE IDEE DI ELEONORA

MANTECATA

Provala mantecata CON ACQUA!
Try batch freezing it WITH WATER!

500 g di Quella® G
500 g di acqua

500 g of Quella® G
500 g of water

MANTECATA

Provala mantecata CON LATTE DI RISO!
Try batch freezing it WITH RICE MILK!

2000 g di latte di riso
1800 g di Quella® G

2000 g of rice milk
1800 g of Quella® G

MANTECATA

Provala mantecata CON ACQUA E PASTA MANGO!
Try batch freezing it WITH WATER AND MANGO PASTE!

500 g di acqua
450 g di Quella® G
50 g di Pasta Mango

500 g of water
450 g of Quella® G
50 g of Mango Paste

Quella The original Crunchy

CREMINO LAMPONE E DUE CIOCCOLATI

Quella® Crunchy / *Quella® Crunchy*
Extra Milky* / *Extra Milky**
Variegato Fiordilampone / *Fiordilampone Variegate*
Extra White** / *Extra White***
Quella® Crunchy / *Quella® Crunchy*

* 0,715 Kg di Extra Milky + 1,5 Kg di latte bollente
0,715 Kg of Extra Milky + 1,5 Kg of boiling hot milk

** 0,780 Kg di Extra White + 0,630 Kg di latte bollente + 0,620 Kg di acqua bollente
0,780 Kg of Extra White + 0,630 Kg of boiling hot milk + 0,620 Kg of boiling hot water

CREMINO COCCO CRUNCHY

Quella® Crunchy / *Quella® Crunchy*
Gelato Cocco MEC3* / *MEC3 Coconut Gelato**
Quella® Crunchy / Quella® Crunchy

* 1 Kg di Base Bianca + 60 g di Pasta Cocco MEC3
1 Kg of White Base + 60 g of MEC3 Coconut Paste

! Per rendere la tua Quella® Crunchy ancora più adatta a creare splendidi cremini aggiungi il 50% di Quella®!
To make your Quella® Crunchy even more suitable for creating splendid cremini add 50% of Quella®!

RICOTTA GOLOSA CRUNCHY

Gelato Ricotta / *Ricotta Gelato:*
- 3,500 Kg di Base Bianca / *3,500 Kg of White Base*
- 0,250 Kg di Pasta Ricotta / *0,250 Kg of Ricotta Paste*
- 0,080 Kg di Crema Cacao / *0,080 Kg of Cocoa Cream*

Quella® Crunchy come variegato.
Quella® Crunchy as variegate.

NEW

Quella® Vaniglia
The original

LA VANIGLIA, NELLA SUA VESTE PIÙ PREZIOSA.

Con pregiata vaniglia Bourbon del Madagascar, Quella® Vaniglia è un'autentica novità tra le creme spalmabili per gelateria artigianale. Con il suo gusto dolce, intenso e raffinato, renderà inestimabile ogni tua creazione.

VANILLA, IN ITS MOST PRECIOUS ATTIRE.

With the precious Bourbon Vanilla from Madagascar, Quella® Vanilla is an authentic novelty amongst the spreadable creams for artisanal gelato. With its sweet, intense, and refined taste it will make each of your creations priceless.

COD. 14960
QUELLA® VANIGLIA
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO SAPORI D'ESTATE

Quella® Vaniglia / *Quella® Vaniglia*
Sorbetto lampone* / *Raspberry sorbet**
Quella® Vaniglia / *Quella® Vaniglia*
Gelato Yogurt** / *Yogurt Gelato***
Quella® Vaniglia / *Quella® Vaniglia*

* 785 g di GranFrutta® Lampone + 1000 g di acqua
785 g of GranFrutta® Raspberry + 1000 g of water
** 1500 g di Base Bianca + 60 g di Pasta Greekyo
1500 g of White Base + 60 g of Greekyo Paste

CREMINO C'ERA UNA VOLTA

Quella® Vaniglia / *Quella® Vaniglia*
Gelato Caffè* / *Coffee Gelato**
Quella® Vaniglia / *Quella® Vaniglia*
Extra Dark**
Quella® Vaniglia / *Quella® Vaniglia*

*1500 g di Base Bianca + 25 g di caffè liofilizzato
1500 g of White Base + 25 g of lyophilized coffee
**1250 g di acqua bollente + 815 g di Extra Dark
1250 g of boiling hot water + 815 g of Extra Dark

VARIEGATO CA.NO.VA.

Gelato / *Gelato:*
- 750 g di Quella® Coffee&Crystals / *750 g of Quella® Coffee&Crystals*
- 750 g di Quella® Nocciola Pralinè / *750 g of Quella® Hazelnut Pralinè*
- 2000 g di latte bollente / *2000 g of boiling hot milk*

Variegare con Quella® Vaniglia e decorare con granella Ciuri Ciuri nocciola.
Variegate with Quella® Vanilla and decorate with the hazelnut Ciuri Ciuri grains.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quella® Vaniglia

2,000 Kg of milk
1,800 Kg of Quella® Vaniglia

NEW

Quella® Dark
The original

IL FONDENTE, RELOADED.

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!

DARK CHOCOLATE, RELOADED.

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!

COD. 14856
QUELLA® DARK
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO BISCOTTINO

Quella® Dark / *Quella® Dark*
Gelato Biscottino* / *Gelato Biscottino**
Inserto ghiacciato alla melagrana** / *Pomegranate flavour iced insert***
Gelato Biscottino* / *Gelato Biscottino**
Quella® Dark / *Quella® Dark*

* 2,8 Kg di Base Bianca + 0,150 Kg di Pasta Biscottino + 0,150 Kg di panna fresca
2,8 Kg of White Base + 0,150 Kg of Biscottino Paste + 0,150 Kg of fresh cream

** 0,250 Kg di GranFrutta® Melagrana + 0,5 Kg di acqua
0,250 Kg of GranFrutta® Pomegranate + 0,5 Kg of water

CREMINO QUELLA® DARK MENTA

Quella® Dark / *Quella® Dark*
Gelato Menta MEC3* / *MEC3 Mint Gelato**
Copertura al gusto Fondente Tipo M / Plain Chocolate flavour coating Type M
Gelato Menta MEC3* / *MEC3 Mint Gelato**
Quella® Dark / *Quella® Dark*

*1 Kg di Base Bianca + 50 g di Pasta Menta MEC3
1 Kg of White Base + 50 g of MEC3 Mint Paste

BLACK LECHE

Gelato / *Gelato:*
1000 g di Base Bianca + 50 g di Pasta Leche Merengada
1000 g of White Base + 50 g of Leche Merengada Paste

Variegare con Quella® Dark e decorare con polvere di cannella.
Variegate with Quella® Dark and decorate with cinnamon powder.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quella® Dark

2,000 Kg of milk
1,800 Kg of Quella® Dark

Quella® White
The original

LA RICERCATA BONTÀ DEL CIOCCOLATO BIANCO.

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.

THE REFINED GOODNESS OF WHITE CHOCOLATE.

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 at a low temperature. Even at low temperatures or transformed into a soft filling for your best gelato recipes.

COD. 14431
QUELLA® WHITE
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

Quell'altra The original Crunchy

COD. 14724A
QUELL'ALTRA® CRUNCHY
crt 2 latte x 2,3 Kg
No. 2 tins x 2,3 Kg

CREMINO BIANCO E GELSO

Quella® White / *Quella® White*
GranFrutta® Gelso* / *GranFrutta® Mulberry**
Quella® White e copertura bianca** / *Quella® White and white coating***
GranFrutta® Gelso* / *GranFrutta® Mulberry**
Quella® White / *Quella® White*

* 1,650 Kg di GranFrutta® Gelso + 2,100 Kg di acqua
1,650 Kg of GranFrutta® Mulberry + 2,100 Kg of water

** 0,500 Kg di Quella® White + 0,100 Kg di Copertura cioccolato bianco
0,500 Kg of Quella® White + 0,100 Kg of White chocolate coating

CREMINO BRIVIDO ESOTICO

Quell'altra The original Crunchy

Quell'altra® Crunchy / *Quell'altra® Crunchy*
Gelato con Pesto di Pistacchio* / *Gelato with Pistachio Pesto**
Inserto ghiacciato ananas** / *Iced pineapple insert***
Gelato con Pesto di Pistacchio* / *Gelato with Pistachio Pesto**
Quell'altra® Crunchy / *Quell'altra® Crunchy*

*2,300 Kg di Base Bianca + 0,300 Kg di Pesto di Pistacchio.
2,300 Kg of White Base + 0,300 Kg of Pistachio Pesto.

**0,250 Kg di GranFrutta® Ananas + 0,5 Kg di acqua.
0,250 Kg of GranFrutta® Pineapple + 0,5 Kg of water.

MARACUJA GOLOSA

Gelato / *Gelato:*
- 1,650 Kg di GranFrutta® Maracuja / *1,650 Kg of GranFrutta® Passion Fruit*
- 2,100 Kg di acqua / *2,100 Kg of water*

Quella® White come variegato.
Quella® White as variegate.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quella® White

2,000 Kg of milk
1,800 Kg of Quella® White

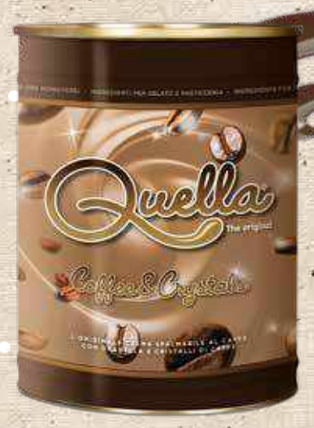
Quella® The original Coffee&Crystals

RISVEGLIA I SENSI.

Quella® Coffee&Crystals ti stupirà per il suo gusto persistente e la sua consistenza unica, avvolgente e crunchy.
Pronta per servire la tua creatività e diventare protagonista delle tue golose creazioni, Quella® Coffee&Crystals è la crema della famiglia Quella® che porterà una sferzata di energia in vetrina!

AWAKE THE SENSES.

Quella® Coffee&Crystals will amaze you with its persistent taste and its unique, embracing and crunchy consistency.
Ready to serve your creativity and to become protagonist of your delicious creations, Quella® Coffee&Crystals is the Quella® Family cream that will give your showcase a boost of energy!



COD. 14792
QUELLA®
COFFEE&CRYSTALS
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO COFFEE&CRYSTALS

Quella® Coffee&Crystals / *Quella® Coffee&Crystals*
Quella® Coffee&Crystals mantecata leggera*
*Quella® Coffee&Crystals lightly batch frozen**
Quella® / *Quella®*
Quella® Coffee&Crystals mantecata leggera*
*Quella® Coffee&Crystals lightly batch frozen**
Quella® Coffee&Crystals / *Quella® Coffee&Crystals*

* 1 Kg di Quella® Coffe&Crystals + 1,2 Kg di latte bollente + 1,3 Kg di Fiordilatte (1,1 Kg di Base Bianca + 0,05 Kg di cuore di panna + 0,15 Kg di latte fresco)
1 Kg of Quella® Coffee&Crystals + 1,2 Kg of boiling hot milk + 1,3 Kg of Fiordilatte (1,1 Kg of White Base + 0,05 Kg of heart of milk + 0,15 Kg of fresh milk)

CREMINO ENERGY

Quella® Coffee&Crystals / *Quella® Coffee&Crystals*
Zabaione* / *Zabaione**
Variegato 5 Cereali Bianco come inserto
Variegate 5 Cereals White insert
Quello® mantecato** / *Quello® batch frozen***
Quella® Coffee&Crystals / *Quella® Coffee&Crystals*

*1,1 Kg di Base Bianca + 0,150 Kg di Pasta Zabaione + 0,15 Kg di panna fresca
1,1 Kg of White Base + 0,150 Kg of Zabaione Paste + 0,15 Kg of fresh cream

**1 Kg di Quello® + 1,2 Kg di latte bollente
1 Kg of Quello® + 1,2 Kg of boiling hot milk

COCCO POWER

Gelato al Cocco / *Coconut Gelato:*
- 2,000 Kg di GranFrutta® Cocco
  2,000 Kg of GranFrutta® Coconut
- 2,000 Kg di acqua / *2,000 Kg of water*

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

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quella® Coffe&Crystals

2,000 Kg of milk
1,800 Kg di Quella® Coffe&Crystals

Quella® Ruby
The original

PINK IS THE NEW WOW!

Lasciati 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 unmistakeable 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.

COD. 14791
QUELLA® RUBY
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO QUELLA® RUBY, YOGURT E QUELLA®

Quella® Ruby / *Quella® Ruby*
Gelato Yogurt* / *Yogurt Gelato**
Quella®
Gelato Yogurt* / *Yogurt Gelato**
Quella® Ruby / *Quella® Ruby*

* 1500 g di Base Bianca + 60 g di Pasta Greekyo
1500 g of White Base + 60 g of Greekyo Paste

CREMINO QUELLA® RUBY, LAMPONI E EXTRA MILKY®

Quella® Ruby / *Quella® Ruby*
Extra Milky* / *Extra Milky**
Lamponi congelati sbriciolati / *Crumbled frozen raspberries*
Sorbetto lampone** / *Raspberry sorbet* **
Quella® Ruby / *Quella® Ruby*

*1/2 busta di Extra Milky + latte + acqua
1/2 a bag of Extra Milky + milk + water

**0,785 Kg di GranFrutta® Lampone + 1 Kg di acqua
0,785 Kg of GranFrutta® Raspberry + 1 Kg of water

PINK & GREEN

Gelato / *Gelato:*
- 3,560 Kg di Base Bianca / *3,560 Kg of White Base*
- 0,440 Kg di Pasta Pesto di Pistacchio
  0,440 Kg of Pistachio Pesto Paste

Quella® Ruby come variegato.
Quella® Ruby as variegate.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,100 Kg di latte bollente
1,500 Kg di Quella® Ruby

2,100 Kg of boiling hot milk
1,500 Kg of Quella® Ruby

Quella® Pistacchio
The original

IL SAPORE PREGIATO DEL VERDE PIÙ RAFFINATO.

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.

THE PRECIOUS TASTE OF THE MOST SOPHISTICATED GREEN.

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.

COD. 14586
QUELLA® PISTACCHIO
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

COD. 14720
QUELLA® PISTACCHIO CRUNCHY
crt 2 latte x 2,3 Kg
No. 2 tins x 2,3 Kg

CREMINO PISTACCHIO E FRUTTI DI BOSCO

Quella® Pistacchio / *Quella® Pistachio*
GranFrutta® Frutti Di Bosco* / *GranFrutta® Mixed Berries**
Quella® Pistacchio mantecata** / *Quella® Pistachio batch frozen***
Quella® Pistacchio / *Quella® Pistachio*

* 0,875 Kg di GranFrutta® Frutti di Bosco + 1,050 Kg di acqua
0,875 Kg of GranFrutta® Mixed Berries + 1,050 Kg of water

** 1 Kg di Quella® Pistacchio + 1,2 Kg di latte bollente
1 Kg of Quella® Pistachio + 1,2 Kg of boiling hot milk

CREMINO SICILIA CRUNCHY

Quella® Pistacchio Crunchy / *Quella® Pistachio Crunchy*
Gelato con Pesto di Mandorla* / *Gelato with Almond Pesto**
Quella® Pistacchio con copertura pistacchio**
*Quella® Pistachio with pistachio coating***
Gelato con Pesto di Pistacchio*** / *Gelato with Pistachio pesto****
Quella® Pistacchio Crunchy / *Quella® Pistachio Crunchy*

*1,3 Kg di Base Bianca + 0,2 Kg di Pesto di Mandorla.
1,3 Kg of White Base + 0,2 Kg of Pesto di Mandorla.

**0,5 Kg di Quella® Pistacchio + 0,05 Kg di copertura pistacchio.
0,5 Kg of Quella® Pistachio + 0,05 Kg of pistachio coating.

***1,3 Kg di Base Bianca + 0,2 Kg di Pesto di Pistacchio.
1,3 Kg of White Base + 0,2 Kg of Pistachio Pesto.

QUELLA® PISTACCHIO CRUNCHY E MARRON GLACÈ

Gelato / *Gelato:*
- 3,200 Kg di Base Bianca / *3,200 Kg of White Base*
- 0,250 Kg di Pasta Marron Glacé / *0,250 Kg of Marron Glacé Paste*
- 0,350 Kg di panna fresca / *0,350 Kg of fresh cream*

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

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quella® Pistacchio

2,000 Kg of milk
1,800 Kg of Quella® Pistachio

Quello®
The original

LA DOLCEZZA DORATA DEL CARAMELLO.

Quello® è l'ambrata crema 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 macaron.

THE SMOOTH PLEASURE OF CARAMEL.

Quello® is an amber coloured cream for pouring directly into the gelato pan that can be enjoyed just like a creamy gelato, but also used for filling sophisticated desserts, soft crêpes and delicious macaron.

COD. 14477
QUELLO®
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

Quello® The original Crunchy

COD. 14723A
QUELLO® CRUNCHY
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO CARAMELLO E CUORE DI PANNA

Quello® / *Quello®*

Gelato con cuore di panna e cannella* / *Gelato with heart of cream and cinnamon**

Inserto di panna montata ghiacciata leggermente zuccherata**
*Lightly sweetened iced whipped cream insert***

Granella di Amaretto / *Amaretto biscuit grains*

Gelato con cuore di panna e cannella* / *Gelato with heart of cream and cinnamon**

Quello® / *Quello®*

* 2,6 Kg di Base Bianca + 0,1 Kg di cuore di panna + 0,020 Kg di cannella + 0,1 Kg di panna fresca
2,6 Kg of White Base + 0,1 Kg of heart of cream + 0,020 k of cinnamon + 0,1 Kg of fresh cream

** 0,25 Kg di panna montata + 0,030 Kg di zucchero a velo
0,25 Kg of whipped cream + 0,030 Kg of icing sugar

CREMINO QUELLO® CRUNCHY & ZUPPA INGLESE

Quello® Crunchy / *Quello® Crunchy*

Gelato Zuppa Inglese MEC3* / *MEC3 Gelato Zuppa Inglese**

Inserto Red Velvet / *Red Velvet Insert*

Gelato Zuppa Inglese MEC3* / *MEC3 Gelato Zuppa Inglese**

Quello® Crunchy / *Quello® Crunchy*

*3 Kg di Base Bianca + 0,3 Kg di Pasta Zuppa Inglese + 0,2 Kg di panna fresca
3 Kg of White Base + 0,3 Kg of Zuppa Inglese Paste + 0,2 Kg of fresh cream

PERA E CARAMELLO

Gelato / Gelato:
- 1,650 Kg di GranFrutta® Pera / *1,650 Kg of GranFrutta® Pear*
- 2,100 Kg di acqua / *2,100 Kg of water*

Quello® come variegato.
Quello® as variegate.

MANTECATA
Provala mantecata!
Try batch freezing it!
2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quello®
2,000 Kg of milk
1,800 Kg of Quello®

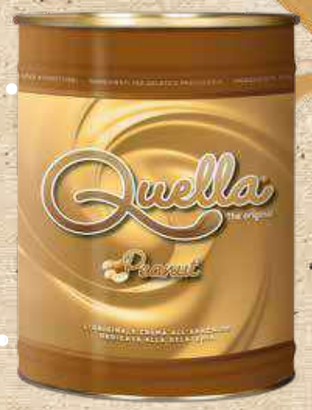
Quella® Peanut
The original

L'ARACHIDE COME NON L'AVETE MAI ASSAGGIATA.

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

THE PEANUT, AS YOU'VE NEVER TASTED IT BEFORE.

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



COD. 14585
QUELLA® PEANUT
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO AMERICANO

Quella® Peanut / *Quella® Peanut*
Gelato Biscottino* / *Gelato Biscottino**
Variegato Fiordialbicocca e granella di arachidi
Variegate Fiordialbicocca and peanut grains
Roullè neutro con bagna albicocca
Neutral Roullè with apricot syrup
Gelato Biscottino* / *Gelato Biscottino**
Quella® Peanut / *Quella® Peanut*

* 2800 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Biscottino + 150 g di panna fresca
2800 g of White Base + 150 g of Biscottino Paste + 150 g of fresh cream

CREMINO MARTE

Quella® Peanut / *Quella® Peanut*
Gelato Dolcelatte* / *Gelato Dolcelatte**
Dolcelatte crema / *Dolcelatte cream*
Sottile di copertura Fondente tipo M e Quella® Dark**
*A thin layer of type M dark chocolate coating and Quella® Dark***
Sorbetto fondente Santo Domingo***
*Sorbet dark chocolate Santo Domingo****
Quella® Peanut / *Quella® Peanut*

*1480 g di Base Bianca + 20 g di Dolcelatte concentrato
1480 g of White Base + 20 g of concentrated Dolcelatte

**380 g di Quella® Dark + 20 g di Copertura al gusto di cioccolato Fondente tipo M
380 g of Quella® Dark + 20 g of dark chocolate flavoured type M coating

***900 g di Extra Santo Domingo + 1250 g di acqua
900 g of Extra Santo Domingo + 1250 g of water

STRANO MA BUONO

Gelato / *Gelato:*
- 715 g di Extra Milky / *715 g of Extra Milky*
- 1500 g di Latte bollente / *1500 g of boiling hot milk*
- 785 g di GranFrutta® Banana
  785 g of GranFrutta® Banana
- 1000 g di Acqua / *1000 g of Water*

Mixare tutti gli ingredienti e mantecare. Variegare con Quella® Peanut e Granella Ciuri Ciuri Peanut.
Mix all the ingredients together and batch freeze. Variegate with Quella® Peanut and Ciuri Ciuri Peanut Grains.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

1,800 Kg di latte bollente
1,500 Kg di Quella® Peanut

1,800 Kg of boiling hot milk
1,500 Kg of Quella® Peanut

Quella® Nocciola

The original

PIACERE EXTREME.

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

EXTREME PLEASURE.

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

COD. 14790
QUELLA® NOCCIOLA
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO QUELLA® NOCCIOLA, CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ

Quella® Nocciola / *Quella® Hazelnut*
Gelato Cioccolato Bianco* / *White Chocolate Gelato**
Gelato Caffè** / Coffee Gelato**

* 1500 g di Base Bianca + 140 g di Pasta Biancocioc + Variegato MecRock Plus
1500 g of White Base + 140 g of Biancocioc Paste + MecRock Plus Variegate

** 1500 g di Base Bianca + 25 g di caffè liofilizzato
1500 g of White Base + 25 g of lyophilized coffee

CREMINO NOCCIOLA, MASCARPONE E CARAMELLO

Quella® Nocciola / *Quella® Hazelnut*
Crema Mascarpone* / *Mascarpone cream**
Granella di Nocciola q.b. / *Hazelnut Grains as req.*
Inserto Quella® Nocciola Pralinè + copertura caramello**
*Insert Quella® Hazelnut Pralinè + caramel coating***
Quella® Nocciola mantecata*** / *Quella® Hazelnut batch frozen****
Quella® Nocciola / *Quella® Hazelnut*

*1,1 Kg di Base Bianca + 0,19 Kg di Mascarpone Premium + 0,200 Kg di panna fresca
1,1 Kg of White Base + 0,19 Kg of Mascarpone Premium + 0,200 Kg of fresh cream

**0,400 Kg di Quella® Nocciola Pralinè + 0,1 Kg di copertura caramello
0,400 Kg di Quella® Hazelnut Pralinè + 0,1 Kg of caramel coating

***1,2 Kg di latte bollente + 1 Kg di Quella® Nocciola
1,2 Kg of boiling hot milk + 1 Kg of Quella® Hazelnut

CHEESECAKE NOCCIOLA

Gelato / *Gelato:*
- 3,840 Kg di Base Bianca / *3,560 Kg of White Base*
- 0,160 Kg di Base Cheesecake / *0,160 Kg of Base Cheesecake*

Quella® Nocciola e Biscotto Cheesecake come variegato.
Quella® Hazelnut and Biscuit Cheesecake as variegate.

MANTECATA
Provala mantecata!
Try batch freezing it!
1,800 Kg di latte bollente
1,500 Kg di Quella® Nocciola
1,800 Kg of boiling hot milk
1,500 Kg of Quella® Hazelnut

Quella® Nocciola Pralinè

The original

BONJOUR NOISETTE!

Quella® 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® 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.

COD. 14782
QUELLA® NOCCIOLA PRALINÈ
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO CIOCCOLATO AL LATTE E QUELLA® NOCCIOLA PRALINÈ

Decorazione a piacere / *Decorate as desired*
Quella® Nocciola Pralinè
Gelato Cioccolato al Latte MEC3* / *MEC3 Milk Chocolate Gelato**
Quella® Nocciola Pralinè
Gelato Cioccolato al Latte MEC3* / *MEC3 Milk Chocolate Gelato**
Quella® Nocciola Pralinè

* 3000 g di latte caldo + 1425 g di Extra Milky (scaldare il latte e unire l'Extra Milky)
3000 g of hot milk + 1425 g of Extra Milky (heat the milk and add the Extra Milky)

CREMINO NOCCIOLA, MANDORLE E QUELLA® NOCCIOLA PRALINÈ

Decorazione a piacere / *Decorate as desired*
Quella® Nocciola Pralinè
Gelato Mandorle e Quella® Nocciola Pralinè*
*Almond and Hazelnut Pralinè Gelato**
Quella® Nocciola Pralinè
Gelato Mandorle e Quella® Nocciola Pralinè*
*Almond and Hazelnut Pralinè Gelato**
Quella® Nocciola Pralinè

*3 Kg di Base Bianca + 140 g di Pasta di Mandorla + 220 g di Quella® Nocciola Pralinè come pasta + 50 g di Granella Crokky.
3 Kg of White Base + 140 g of Almond Paste + 220 g of Quella® Nocciola Pralinè as a paste + 50 g of Crokky Grains.

VARIEGATO NOCCIOLA PRALINÈ, LAMPONE E MERINGA

Gelato / *Gelato:*
- 1000 g di Base Bianca / *1000 g of White Base*
- 40 g di Pasta Meringa / *40 g of Meringue Paste*

Quella® Nocciola Pralinè come variegato. Decorare con granella di meringa.
Quella® Nocciola Pralinè as variegate. Decorate with meringue grains.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,100 Kg di latte
1,700 Kg di Quella® Nocciola Pralinè

2,100 Kg of milk
1,700 Kg of Quella® Nocciola Pralinè

Quella® Milky

The original

LA MORBIDA GOLOSITÀ DEL CIOCCOLATO AL LATTE.

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 PLEASURE OF MILK CHOCOLATE.

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!

COD. 14680
QUELLA® MILKY
crt 2 latte x 6 Kg
No. 2 tins x 6 Kg

CREMINO COCCOLOSO

Quella® Milky / *Quella® Milky*
Gelato MecRaph con Variegato MecRaph*
*Gelato MecRaph with MecRaph Variegate**
Quella® Milky / *Quella® Milky*
Gelato MecRaph con Variegato MecRaph*
*Gelato MecRaph with MecRaph Variegate**
Quella® Milky / *Quella® Milky*

* 2,5 Kg di Base Bianca + 0,2 Kg di Pasta MecRaph + 0,3 Kg di latte fresco
2,5 Kg of White Base + 0,2 Kg of MecRaph Paste + 0,3 Kg of fresh milk

CREMINO QUELLA® MILKY WAFER & NOCCIOLA

Quella® Milky / *Quella® Milky*
Gelato Nocciola MEC3* / *MEC3 Hazelnut Gelato**
Variegato Wafer / *Wafer Variegate*
Gelato Nocciola MEC3* / *MEC3 Hazelnut Gelato**
Quella® Milky / *Quella® Milky*

*1 Kg di Base Bianca + 0,1 Kg di Nocciola la-là MEC3
1 Kg of White Base + 0,1 Kg of MEC3 Nocciola la-là

AMARETTO MILKY

Gelato / *Gelato:*
- 3,400 Kg di Base Bianca / *3,400 Kg of White Base*
- 0,300 Kg di Pasta Amaretto / *0,300 Kg of Amaretto Biscuit Paste*
- 0,300 Kg di panna fresca / *0,300 Kg of fresh cream*

Quella® Milky come variegato.
Quella® Milky as variegate.

MANTECATA

Provala mantecata!
Try batch freezing it!

2,000 Kg di latte
1,800 Kg di Quella® Milky

2,000 Kg of milk
1,800 Kg of Quella® Milky

LE PRALINE
PRALINES

QUELLA®

Interno pralina / *Filling:*
Quella® + coni sbriciolati
Quella® + crushed cones

Guscio pralina / *Praline shell:*
Copertura Nocciola tipo M arricchita con Granella di Nocciola. / *Type M Hazelnut coating enriched with Hazelnut Grains.*

QUELLA® WHITE

Interno pralina / *Filling:*
Quella® White + coni sbriciolati
Quella® White + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Pistacchio tipo M arricchita con Granella di Pistacchio. / *Type M Pistachio coating enriched with Pistachio Grains.*

QUELLA® DARK

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Dark + coni sbriciolati
Quella® Dark + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Grezzo Antico.
Grezzo Antico coating.

QUELLA® PISTACCHIO

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Pistacchio + coni sbriciolati
Quella® Pistacchio + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura gusto Cioccolato Bianco Tipo M arricchita con Granella di Pistacchio. / *Type M White Chocolate flavour coating enriched with Pistachio Grains.*

QUELLA® RUBY

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Ruby + coni sbriciolati
Quella® Ruby + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura gusto Cioccolato Fondente tipo M arricchita con Granella di Nocciola. / *Type M Plain Dark Chocolate flavour coating enriched with Hazelnut Grains.*

QUELLA® COFFEE&CRYSTALS

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Coffee&Crystals + coni sbriciolati
Quella® Coffee&Crystals + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura gusto Cioccolato Bianco Tipo M arricchita con Granella di Nocciola. / *Type M White Chocolate flavour coating enriched with Hazelnut Grains.*

QUELLA® NOCCIOLA PRALINÈ

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Nocciola Pralinè + coni sbriciolati
Quella® Nocciola Pralinè + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Nocciola tipo M arricchita con Granella di Nocciola. / *Type M Hazelnut coating enriched with Hazelnut Grains.*

QUELLO®

Interno pralina / *Filling:*
Quello® + coni sbriciolati
Quello® + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura gusto Cioccolato Fondente tipo M arricchita con Granella di Arachidi. / *Type M Plain Dark Chocolate flavour coating enriched with Peanut rains.*

QUELLA® PEANUT

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Peanut + coni sbriciolati
Quella® Peanut + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Caramello Tipo M arricchita con Granella di Arachidi. / *Type M Caramel coating enriched with Peanut Grains.*

QUELLA® MILKY

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Milky + coni sbriciolati
Quella® Milky + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Gianduia arricchita con Granella di Nocciola. / *Type M Gianduia Flavour Coating enriched with Hazelnut Grains.*

QUELLA® NOCCIOLA

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Nocciola + coni sbriciolati
Quella® Nocciola + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Cioccolato al latte con Granella di Nocciola. / *Milk chocolate coating enriched with Hazelnut Grains.*

QUELLA® VANIGLIA

Interno pralina / *Filling:*
Quella® Vaniglia + coni sbriciolati
Quella® Vaniglia + crushed cones

Guscio pralina / *Praline Shell:*
Copertura Fondente Tipo M con Granella di Nocciola.
Type M Dark Chocolate flavour coating with Hazelnut Grains.

COME SI PREPARANO LE PRALINE
HOW TO PREPARE THE PRALINES

Per realizzare bellissime idee regalo e deliziose coccole di un momento, solo ingredienti di alta qualità: **Creme Quella® Family**, **Coperture Tipo M**, estremamente croccanti al morso e **Granelle MEC3**, la migliore selezione di golose guarnizioni.

*For creating beautiful gift ideas and delicious treats, only with the best high quality ingredients: **Quella® Family Creams**, **Type M Coatings**, extremely crunchy to bite and **MEC3 Grains**, the best selection of delicious trimmings.*

Il procedimento è semplice e veloce: / *The procedure is simple and quick:*

1. Preparare le creme Quella® Family tal quali o in abbinamento a paste MEC3.
   Prepare the Quella® Family creams exactly as they are or combine them with the MEC3 pastes.
2. Ricoprire a piacere con Granelle MEC3 o coni sbriciolati e mettere in una teglia.
   Cover as desired with MEC3 Grains or crushed cones and place on tray.
3. Riporre la teglia in abbattitore e attendere una decina di minuti.
   Place the tray in the blast freezer for approximately ten minutes.
4. Immergere le praline nella Copertura Tipo M dopo averla resa fluida nel microonde per qualche secondo e aver aggiunto l'eventuale Granella MEC3 abbinata.
   Immerse the pralines in the Type M coating after placing it in the microwave for a couple of seconds to make it fluid and adding the combined MEC3 Grains.
5. Lasciarle riposare nella vetrina orizzontale.
   Leave to rest in the horizontal showcase.
6. Servirle in comodi ed eleganti pirottini.
   Serve in practical, stylish fluted paper cases.

MEC3 IN CUPS
ITALIAN SPECIALITIES FOR COFFEE SHOPS

Quella® family
The original

QUELLA® FAMILY È ANCHE MEC3 IN CUPS!

MEC3 IN CUPS è la linea di prodotti che consente di moltiplicare l'offerta di bevande calde e fredde, nei diversi momenti della giornata e nelle diverse stagionalità. Alleato ideale per soddisfare le richieste di una clientela sempre più diversificata, curiosa ed esigente, favorisce l'incontro tra gusto, servizio e versatilità di utilizzo. Con gli 8 GOLOSISSIMI GUSTI in formato da 1,2 Kg potrai creare cremosi milkshakes con e senza caffè, golosi espressi gourmet in tazzina e tutto quello che la fantasia ti suggerisce!

QUELLA® FAMILY IS ALSO MEC3 IN CUPS!

MEC3 IN CUPS is a line of products which allows you to multiply the offer of hot and cold beverages, throughout different times of the day and during the different seasons of the year. It's the ideal partner for satisfying the requests of an increasingly diverse, curious and demanding clientele, which encourages the encounter between taste, service and versatility of use. With 8 FANTASTIC FLAVOURS in1,2 Kg formats, you can create creamy milkshakes with or without coffee, delightful gourmet espresso in cups and all that your imagination suggests!

TORTE

CAKES

Quella® family
The original

IL CREMOSO SEGRETO PER TORTE STREPITOSE.

I Maestri Gelatieri MEC3 hanno tradotto la straordinaria **versatilità** e **ampiezza di gamma** della Linea Quella® in magnifiche torte, pensate per sedurre gli occhi e il palato. Un mix irresistibile di consistenze e sapori, per vetrina positiva e per vetrina negativa. Con pochi ingredienti ed estrema facilità potrai creare TORTE SEMIFREDDO dall'aspetto accattivante e gusto eccezionale, affascinanti TORTE A TEMPERATURA POSITIVA in diversi gusti e TORTE "SPETTINATE" dal sapore pieno, rotondo e dal look inaspettato.

THE CREAMY SECRET FOR AMAZING CAKES.

The MEC3 Master Gelato Chefs have transformed the extraordinary versatility and the rich range of the Line Quella® into magnificent cakes, studied to captivate the eye and please the palate. An irresistible mix of consistencies and flavours, for positive and negative showcases. With just a few ingredients and with extreme simplicity you can create SEMIFREDDO CAKES with an attractive appearance and exceptional taste, plus charming POSITIVE TEMPERATURE CAKES of different flavours and "RUFFLED" CAKES with a delectable taste and an unexpected look.

Quella® family

+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

MEC3®
The Genuine Company

CCT GEN 21 LIFE - 46520