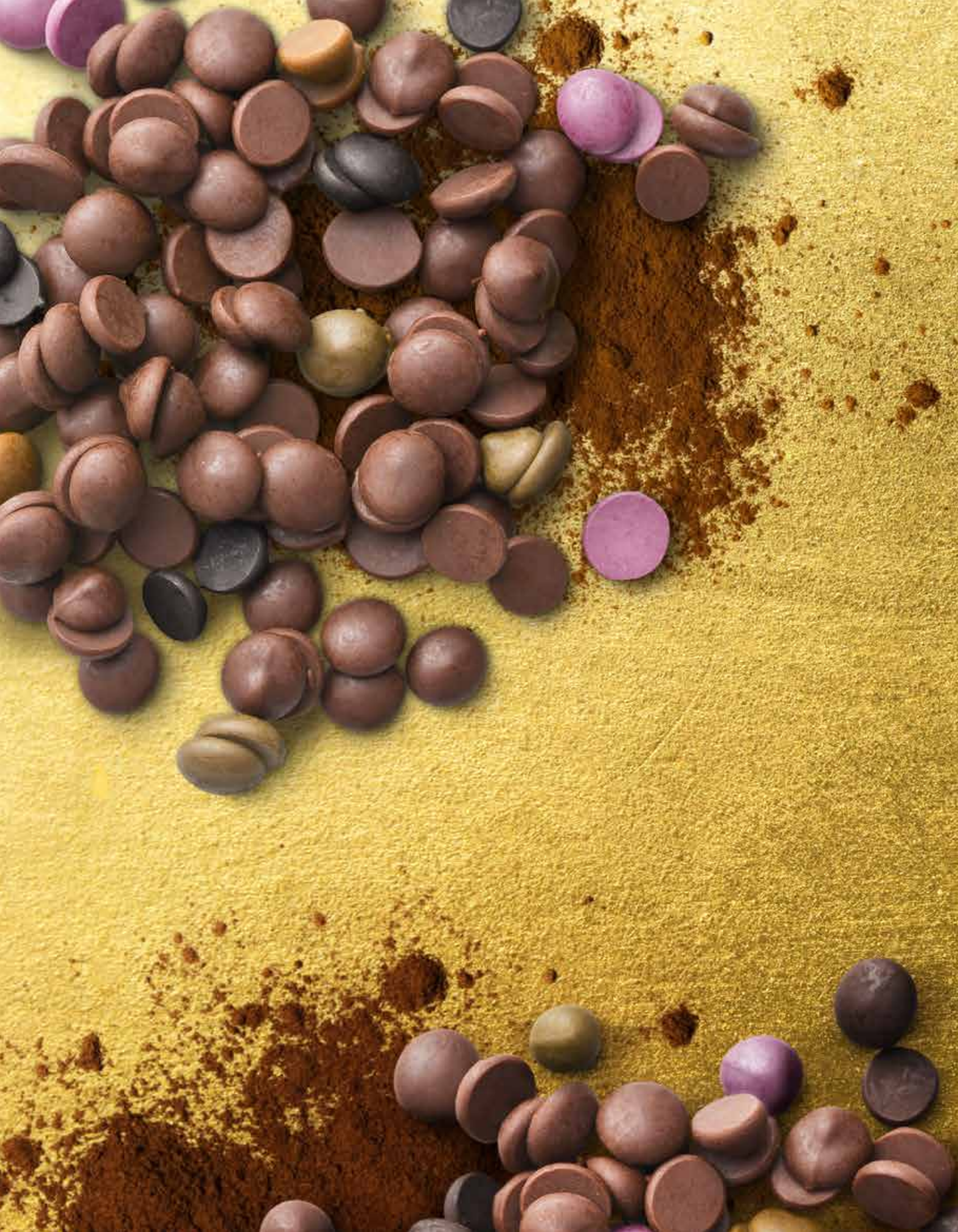




EXTRA
THE ESSENCE
OF CHOCOLATE



EXTRA

Sono pochi gli alimenti che possono vantare una **storia lunga e affascinante** come quella del cioccolato. Le radici lontane del cacao ci trasportano nell'America Latina dei **Maya e degli Aztechi**, dove il cacao non era solamente utilizzato per preparare una **bevanda divina** ma anche come **moneta di scambio** e custodito come un tesoro.

L'**albero di cacao** cresceva nell'ombra delle folte piante ad alto fusto delle foreste equatoriali mentre oggi è coltivato con cura e passione in tutto il mondo. Questi alberi iniziano a produrre i loro frutti al sesto anno di vita, appena le **bacche di cacao** giungono a maturazione vengono accuratamente estratte le **fave di cacao** che poi, attraverso un procedimento complesso, in cui il tempo, la temperatura e gli ingredienti giocano un ruolo magico, vengono trasformate in **cioccolato**.

Sono passati più di 500 anni dalla scoperta di questo alimento, ma l'aurea di **mistero e piacere** di un tempo gli aleggia attorno ancora oggi continuando a conquistarci ad ogni assaggio.

Few foods can claim such a long and fascinating history like that of chocolate. The distant origins of cocoa take us to Latin America to the Maya and the Aztecs, when cocoa was not just used for preparing an exquisite drink but also used as a currency for trading and it was guarded like a treasure.

The cocoa tree grew in the shade of the impenetrable tall trees of the equatorial forest whereas today it is cultivated with care and passion all over the world. These trees begin to produce their fruits during the sixth year of life, as soon as the cocoa pods have matured the cocoa beans are extracted and then through a complex procedure in which the time, temperature and the ingredients play a magic role, they are transformed in chocolate.

It has been over 500 years since the discovery of this food, but the aura of mystery and pleasure of the past still surrounds it today and it continues to triumph at each taste.

Il gelato al cioccolato. The chocolate gelato.

Extra è una famiglia di preparati per la produzione di gelati al cioccolato con caratteristiche uniche sul mercato: non si tratta di semplici gusti al cioccolato ma di prodotti contenenti autentico cioccolato in preziose pepite pronto a fondersi in un avvolgente abbraccio con il prodotto finito. Il risultato è un gelato dal profumo inebriante, dalla struttura cremosa e dal gusto intenso, Extra è la Linea Premium per gelaterie che non temono confronti.

Extra is a family of preparations for the production of chocolate gelato with unique characteristics on the market: it's not about ordinary chocolate flavours, but products which contain exquisite pieces of authentic chocolate ready to melt in an inviting embrace with the finished product. Resulting in a gelato with an exceptional fragrance and a creamy structure with an intense flavour, Extra is the Premium Line for gelato shops that does not fear comparison.





COD. 14838A

3 cioccolati in un solo esclusivo gusto. *3 chocolates in one exclusive flavour.*

Fondente, bianco o al latte? Con Trilogy non è più necessario scegliere.
Gelato al cioccolato al latte, avvolto da una salsa al cioccolato bianco e ricoperto da un crumble al cacao nero con croccanti fave di cacao.

Un incontro di diversi sapori e consistenze che dà vita
ad una esperienza di gusto unica.

Tutte le sfumature del cioccolato in un gelato **esclusivo** e prezioso.

*Dark, white or milk? With Trilogy, it's no longer necessary to choose.
Milk chocolate gelato swathed in a white chocolate sauce and coated with a black cocoa crumble with crunchy cocoa beans. An encounter of different flavours and consistencies that give life to an amazing taste experience.
All the shades of chocolate in an exclusive and precious gelato.*

Si dice che un diamante è per sempre, il cioccolato Trilogy invece no,
perché in vaschetta finisce subito.

*They say that a diamond is forever, the chocolate Trilogy isn't,
because as soon as it's placed in the tray it's instantly devoured.*

IL KIT CONTIENE *THE KIT CONTAINS*

EXTRA DARK TRILOGY - N. 4 sacchetti da 1,2 kg
VARIEGATO TRILOGY - N. 1 latta da 2,5 kg
INSTACRUMBLE CACAO - N. 1 sacchetto da 1,5 kg

EXTRA DARK TRILOGY - No. 4 bags of 1,2 kg
VARIEGATE TRILOGY - No. 1 tin of 2,5 kg
INSTACRUMBLE COCOA - No. 1 bucket of 1,5 kg



DOSAGGIO *DOSAGE*

Versare nella vaschetta gelato 500 g tal quale di VARIEGATO TRILOGY in modo da realizzare uno strato omogeneo. Sviluppare e realizzare uno strato piatto di gelato EXTRA TRILOGY e mettere in abbattitore fino ad ottenere la giusta consistenza.
Colmare la vaschetta con un altro strato da 1 kg di VARIEGATO TRILOGY.
Completare il gelato con un tappeto di INSTACRUMBLE CACAO.

Pour 500 g of VARIEGATE TRILOGY exactly as it is into the gelato pan in order to create a homogeneous layer.

Develop and create a smooth layer of gelato EXTRA TRILOGY and place in the blast freezer to obtain the precise consistency.

*Fill the gelato pan with another layer of VARIEGATE TRILOGY (1 kg).
Complete the gelato by covering with INSTACRUMBLE COCOA.*



COD. 08416

Il cioccolato monorigine. The single-origin cocoa.

Sorbetto con il 100% di cacao e massa di cacao
della Repubblica Dominicana, tra i migliori al mondo.

*Sorbet with 100% cocoa and cocoa mass
from the Dominican Republic, amongst the best in the world.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,8 kg) + 2,5 l di acqua bollente
1 bag (1,8 kg) + 2,5 l of boiling hot water

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,8 kg; 6 per cartone + 1 segnaposto
1,8 kg bag; 6 per box + 1 sticker



COD. 08430

Senza zuccheri aggiunti*. *Without added sugars*.*

Il nostro Extra Dark senza zucchero aggiunto...
Con fibre e dolcificato con estratto di Stevia per assaporare
il piacere del cioccolato fondente senza il peccato.

*Our Extra Dark without added sugars...
With fibre and sweetened with Stevia extract in order to enjoy
the pleasure of dark chocolate without sin.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,625 kg) + 2,5 l di acqua calda
1 bag (1,625 kg) + 2,5 l of hot water

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,625 kg; 6 per cartone
1,625 kg bag; 6 per box

*contiene naturalmente zuccheri - *naturally contains sugars*



COD. 08145

Il lato fondente del gelato. The dark side of gelato.

Con pregiati dopbloni di cioccolato fondente.
Il colore scuro, il gusto inconfondibile e la spatolabilità nel tempo lo hanno decretato vincitore della Coppa d'Oro, l'Oscar mondiale del gelato artigianale.

*With precious doubloons of dark chocolate.
Its dark colour, unmistakable taste and its spreadability have declared it
the winner of the Gold Cup, the Oscar for the best artisanal gelato.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,625 kg) + 2,5 l di acqua bollente
1 bag (1,625 kg) + 2, 5 l of boiling hot water

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,625 kg; 6 per cartone
1,625 kg bag; 6 per box



COD. 08410

Il sorbetto più nero. The blackest sorbet.

Cioccolato fondente da sciogliere in acqua per un sorbetto dal gusto pulito e deciso.
Il nostro cioccolato più nero, nella versione senza derivati del latte.

*Plain dark chocolate to be melted in water for a sorbet with a fresh and a decisive taste.
Our blackest chocolate, in a version without milk derivatives.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,625 kg) + 2,5 l di acqua bollente
1 bag (1,625 kg) + 2, 5 l of boiling hot water

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,625 kg; 6 per cartone
1,625 kg bag; 6 per box



COD. 08146

Il cioccolato al latte diventa gelato. Milk chocolate becomes gelato.

Ricco di dobloni di cioccolato al latte
in un prodotto perfettamente bilanciato che non indurisce in vetrina.
Il classico cioccolato al latte con qualcosa di Extra.

*Rich doubloons of milk chocolate
in a perfectly balanced product that does not harden in the showcase.
The classic milk chocolate with something Extra.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,425 kg) + 3 l di latte caldo
1 bag (1,425 kg) + 3 l of hot milk

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,625 kg; 6 per cartone
1,625 kg bag; 6 per box



COD. 08147

Il carattere dolce del cioccolato. *The sweet personality of chocolate.*

Una cascata di dobloni di cioccolato bianco per realizzare l'originale gusto.
Gli amanti del cioccolato bianco hanno trovato il loro gelato.

*A cascade of white chocolate doubloons for creating the original flavour.
White chocolate lovers have found their gelato.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,560 kg) + 1,250 l di latte bollente +
1,250 l di acqua bollente
1 bag (1,560 kg) + 1,250 l of boiling hot milk +
1,250 l of boiling hot water

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,56 kg; 6 per cartone
1,56 kg bag; 6 per box



COD. 08412

Il quarto cioccolato. *The fourth chocolate.*

Con pepite del raro ed esclusivo cioccolato rosa: il cioccolato Ruby.
Sapore unico dal delicato profumo fruttato con note fresche e acidule.
Una ricetta unica per offrire nuove emozioni con un nuovo cioccolato.

*With nuggets of rare and exclusive pink chocolate: the Ruby chocolate.
A unique and delicate perfume with fresh and tangy notes.
An exclusive recipe that offers new emotions with an innovative chocolate.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,5 kg) + 2,2 l di acqua bollente
1 bag (1,5 kg) + 2,2 l of boiling hot water

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,5 kg; 6 per cartone
1,5 kg bag; 6 per box



COD. 08390

Il cioccolato incontra il caramello. *Chocolate meets caramel.*

Dopo il cioccolato bianco, quello al latte e il fondente nasce un nuovo classico:
il cioccolato Biondo, che si differenzia per colore, sapore e consistenza.
Un nuovo cioccolato nato dalla lavorazione del cioccolato bianco che ha dato vita
ad un prodotto di tendenza dal sapore elegante, morbido e avvolgente.
Un gusto goloso e poco dolce, dalle note intense di biscotto e con un tocco di sale.

*After the white chocolate, the milk, and the dark chocolate, a new classic is born:
the Blonde chocolate, that differs in colour, taste and consistency.
A new chocolate created from the processing of white chocolate, producing a trendy
product with a sophisticated taste, soft and embracing.
A delicious taste yet not too sweet, with intense notes of biscuit and a touch of salt.*

ANALISI SENSORIALE SENSORY EVALUATION

Intensità colore *Colour intensity*



Intensità dolce *Sweetness intensity*



Intensità amaro *Bitterness intensity*



DOSAGGIO DOSAGE

1 busta (1,560 kg) + 1,25 l di acqua bollente
+ 1,25 l di latte bollente
1 bag (1,560 kg) + 1,25 l of boiling hot water
+ 1,25 l of boiling hot milk

IL CARTONE CONTIENE THE BOX CONTAINS

Sacchetto da 1,56 kg; 6 per cartone
1,56 kg bags; 6 per box

EXTRA