



**MEC3**

The Genuine Company



**L'occasione  
fa il  
gelato  
salato**

*Make it an occasion for salty gelato*

**Salty  
CREATIONS**

**Rompi gli schemi del gelato**

*Extend the tradition of gelato*

# Salty

## CREATIONS

Rompi gli schemi del gelato

*Extend the tradition of gelato*

## Il mondo del gelato non conosce confini

**SALTY CREATIONS È LA NUOVA LINEA MEC3 PER REALIZZARE  
DELIZIOSE RICETTE CON IL GELATO SALATO.  
TANTE NUOVE OCCASIONI DI CONSUMO CHE AMPLIANO  
L'OFFERTA DI GELATERIE ARTIGIANALI E SOFT, BAR, BISTROT,  
RISTORANTI E CATERING.**

Scatena la tua creatività con coppe di gelato artigianale e soft;  
snack e finger food per sorprendenti aperitivi;  
piatti gourmet per pranzi veloci o cene di classe.  
Stupisci con abbinamenti di sapori e consistenze inaspettati!

### **THE WORLD OF GELATO HAS NO LIMITS**

**SALTY CREATIONS IS THE NEW LINE BY MEC3 FOR CREATING DELICIOUS RECIPES  
WITH SAVOURY GELATO. FOR MANY NEW CONSUMPTION OCCASIONS  
THAT WILL EXPAND THE OFFER OF THE ARTISANAL AND SOFT GELATO PARLOURS,  
BARS, BISTROS, RESTAURANTS, AND CATERERS.**

*Unleash your creativity with artisanal gelato and soft ice cream sundaes; snacks and finger food  
for amazing aperitifs; gourmet dishes for quick lunches or classy dinners.  
Astound with unexpected combinations of flavours and consistencies!*

# Salty CREATIONS

5 prodotti  
infinite possibilità

5 products, infinite possibilities

## BASE Salty Creations

02873 | BASE Salty Creations  
8 buste x 2 kg / 8 bags x 2 kg

Base Neutra per creare gelati crema salati, aggiungendo materie prime caratterizzanti o paste salate Mec3.  
Neutra Base for creating savoury cream gelato, adding characterizing raw materials or Mec3 salted pastes.



## BASE Sorbetto Gourmet

02912 | BASE Sorbetto Gourmet  
8 buste x 2 kg / 8 bags x 2 kg

Base per creare sorbetti gastronomici aggiungendo ingredienti caratterizzanti o paste salate MEC3.

Base for creating gastronomic sorbets adding characterizing ingredients or savoury MEC3 pastes.



## HOT Paprika Mix

15545 | PESTO HOT PAPRIKA MIX  
2 secchielli X 3Kg / 2 Buckets x 3 Kg

Pesto di arachidi e mandorle alla paprika, per creare gustosi gelati salati o per guarnire stuzzicanti coppe di gelato soft salato.

Peanut and almond pesto with paprika, for creating tasty savoury gelato or for garnishing appetising savoury soft ice-cream sundaes.



## SALTY Curry Mix

15546 | PESTO SALTY CURRY MIX  
2 secchielli X 3Kg / 2 Buckets x 3 Kg

Pesto di arachidi e mandorle al curry, per creare gustosi gelati salati o per guarnire stuzzicanti coppe di gelato soft salato.  
Peanut and almond pesto with curry, for creating tasty savoury gelato or for garnishing appetising soft ice-cream sundaes.



## SALTY Pistachio

15547 | PESTO PISTACHIO SALTY SELECTION  
2 secchielli X 3Kg / 2 Buckets x 3 Kg

Pesto salato di pistacchio per creare gelati sia dolci che salati o per guarnire stuzzicanti coppe di gelato soft salato.

Salty pistachio pesto for creating both sweet and savoury gelato or for garnishing appetising savoury soft ice-cream sundaes.

# Coppetta

Stupisci i tuoi clienti con le coppette per stuzzicanti snack on-the-go.

Impress your customers with on-the-go snacks in cups.



## Zucca & Amaretti

Gelato alla zucca e amaretti con salsa di mostarda di fichi.

## Pumpkin & Amaretti biscuits

Pumpkin and amaretti biscuit gelato with fig mustard sauce.



## Limone & Basilico

Sorbetto limone e basilico profumato con olio fumè.

## Lemon & Basil

Lemon and basil sorbet scented with smoked oil.

## Spaghetti ice

Scopri un nuovo modo di sorprendere i tuoi clienti con la versione salata degli spaghetti ice, il celebre dessert diventato un classico in Germania.

*Discover a new way to surprise your customers with the savoury version of spaghetti ice, the famous dessert that has become a classic in Germany.*



# GELATI IN VASETTO

Il gelato salato take away, perfetto per deliziare il palato dei tuoi clienti anche a casa.

Gelato in a jar

The savoury take-away gelato, perfect for delighting your customers palates at home.



## Pistacchio, Spianata & Mortadella

Gelato al pesto di pistacchio salato, spianata croccante e mortadella.

### Pistachio, Spianata & Mortadella

*Salted pistachio pesto gelato, crispy spianata bread and mortadella.*

## Bufala & Pomodori

Crostini di pane bruschettato con gelato alla mozzarella di bufala e pomodori sott'olio.

### Buffalo Mozzarella & Tomatoes

*Toasted bread with buffalo mozzarella gelato and tomatoes in oil.*



## Peperoni & Nachos

Gelato ai peperoni arrosto con nachos piccanti.

### Peppers & Nachos

*Peperoni gelato with hot spicy nachos.*

# Snack

Ogni momento è quello giusto  
per una pausa sfiziosa e fuori dagli schemi.

Every moment is perfect for a tasty  
alternative break.



## Praline



### Sweet & Curry

Pralina di gelato al Pesto Salty  
Curry Mix avvolta in granella  
di mandorle salate con fondo  
di variegato Fiordimango.

*Salty Pesto Curry Mix praline gelato  
wrapped in salted almond granules  
with a Fiordimango variegato.*

### Sweet & Spicy

Pralina di gelato al Pesto Hot  
Paprika Mix avvolta in granella di  
arachidi con variegato Fiordidattero.

*Hot Pesto Paprika Mix Praline gelato  
wrapped in peanut granules with  
Fiordidattero variegato.*



## Tante idee, infinite possibilità.

*Many ideas,  
endless possibilities.*

Moltiplica le opportunità di vendita  
della tua vetrina verticale con un  
assortimento di pasticceria salata.  
Crea e divertiti con praline, mini  
stecchi, mini buns e barattolotti  
con gelato salato.  
Deliziosi e ideali per l'asporto o  
per il consumo on-the-go.

*Multiply the sales opportunities  
of your vertical showcase with an  
assortment of savoury pastries.  
Create and enjoy with pralines,  
mini sticks, mini buns, and tiny jars  
with savoury gelato. Delicious and  
ideal for take-away or on-the-go  
consumption.*



### Blu Cheese & Honey

Pralina di gelato al gorgonzola avvolta in  
granella di noci con aggiunta di miele.

*Gorgonzola praline gelato wrapped in  
walnut granules with added honey.*

# Stick

## Salty Pistachio

Stecco di gelato a base di Pesto Pistachio Salty Selection, avvolto in granella fine di pistacchio.

*Pesto Pistachio Salty Selection ice cream stick, wrapped in fine pistachio grains.*



# MINI Buns

## Mortadella & Pistacchio

Mini panino al latte con gelato alla mortadella, decorato con polvere di pistacchio.

### **Mortadella & Pistachio**

*Mini milk bread bun with mortadella gelato, decorated with pistachio powder.*



## Salty Peanut Butter

Stecco di gelato alle arachidi salate, avvolto in granella di arachidi.

*Salty peanut gelato stick, wrapped in peanut granules.*



## Salmon & Lemon

Mini panino al latte con gelato al salmone affumicato e zest di limone sabbiate con zucchero.

*Mini milk bread bun with smoked salmon gelato and lemon zest sanded with sugar.*



## Robiola & Nachos

Stecco di gelato alla robiola avvolto in granella di nachos piccanti.

*Robiola gelato stick wrapped in spicy granules of nachos.*



## Roasted Ham & Paprika

Mini panino al latte con gelato al prosciutto cotto arrosto e Pesto Hot Paprika Mix, decorato con semi di zucca.

*Mini milk bread bun with roasted ham gelato and Pesto Hot Paprika Mix, decorated with pumpkin seeds.*



# Pranzo

Dai un tocco insolito alle tue pokè, reinventa le ricette più amate, libera la tua creatività.

## Lunch

Give your Pokè an unusual touch, reinvent your favourite recipes, unleash your creativity.



## Pokè Bowl 1

### Shrimp & Curry

Fondo di riso basmati con fagioli di soya, cetrioli, mais, noci, cipolla, pomodorini, gelato al curry e gamberetti al vapore.

*Basmati rice base with soybeans, cucumber, corn, walnuts, onion, cherry tomatoes, curry flavour gelato and steamed prawns.*

## Pokè Bowl 2

### Chicken & Avocado

Fondo di riso basmati con fagioli di soya, mais, pomodorini, carote, pollo grigliato e gelato all'avocado.

*Basmati rice base with soybeans, corn, cherry tomatoes, carrots, grilled chicken, and avocado gelato.*

## Pokè Bowl 3

### Vegetariana

### Avocado & Robiola

Fondo di riso basmati con zucchine alla griglia, finocchi, cetriolo, avocado, insalata iceberg e gelato alla robiola.

*Basmati rice base with grilled courgettes, fennel, cucumber, avocado, iceberg salad and robiola cheese gelato.*



## Vitel Tonè

Fettine di Roastbeef, gelato alla salsa tonnata, frutti del cappero e rucola.

*Slices of Roast beef, tuna sauce flavour gelato, capers, and rocket salad.*



## Prosciutto, Fichi d'India & Robiola

Prosciutto crudo di Parma e fichi d'India con gelato alla robiola e speck.

### Parma ham, Prickly pear & Robiola

*Parma ham and prickly pear with robiola gelato and speck.*

## Caprese

Sfera di gelato alla mozzarella, sorbetto di pomodoro e basilico con pane tostato.

*Mozzarella gelato sphere, tomato, and basil sorbet with toasted bread.*





# Aperitivo

Piccole, grandi opere d'arte culinaria  
per trasformare l'ora dell'aperitivo in un momento unico.

Aperitif

Small, great works of culinary art to turn aperitif time into a unique moment.



## Pizzetta con Mortadella

Pizzetta bianca con gelato alla crescenza e fettine sottili di mortadella.

*Plain pizzetta with crescenza cheese gelato and thin slices of mortadella.*



## Pinzimonio

Coppa di gelato all'olio EVO servita con crudité di verdure fresche.

*Cup of EVO oil gelato, served with crudité of fresh vegetables.*



## Nachos & peperoni arrosto

Coppa di gelato ai peperoni arrosto servita con nachos croccanti.

*Roasted Peppers & Nachos  
Cup of roasted pepper gelato served with crispy nachos.*



## Crostino al Salmone & Aneto

Pane bruschettato con gelato al salmone affumicato e aneto.

*Toasted bread with smoked salmon gelato and dill.*



## Crostino Bufala & Pomodoro

Pane bruschettato con gelato alla mozzarella di bufala, sorbetto al pomodoro e olio EVO.

*Toasted bread with buffalo mozzarella gelato, tomato sorbet and EVO oil.*



## L'idea in più

An extra idea



Dai sfogo alla tua creatività con le nostre ricette e sorprendi i tuoi clienti realizzando sfiziosi finger food in formato stecco gelato e praline.

Express your creativity with our recipes and amaze your customers by creating delicious finger food in a combination of gelato and pralines on sticks.



# Menù

Un pasto completo? Non c'è limite a quello che puoi realizzare e proporre con Salty Creations.

A complete meal? There's no limit to what you can create and propose with Salty Creations.

Orzotto perlato e rapa rossa con gelato cacio&pepe.

*Pearled barley and beetroot with cacio&pepe gelato.*

## Antipasto Starter

Gelato al melone con rose di prosciutto e raspadura di grana padano, su fondo di insalatina di campo.

*Melon gelato with roses of ham and Grana Padano raspadura (very thin sheets of cheese scraped with a special knife) on a bed of wild salad.*



Cocktail di gamberi, mela e insalata iceberg con gelato alla salsa rosa.

*Prawn cocktail, apple, and iceberg salad with Marie Rose sauce gelato.*



Crudité di gamberi e crostacei con gelato agli agrumi, olio e pepe.

*Shrimp and crustacean crudités with citrus fruit gelato, oil, and pepper.*

## Primo First course

Risotto mantecato con asparagi e gelato al formaggio francese Comtè.

*Risotto creamed with asparagus and French Comtè cheese flavour gelato.*



## Secondo Main course

Tartare di Chianina con gelato al limone, olio e basilico, accompagnata da biscotto salato.

*Chianina tartare with lemon gelato, oil and basil, accompanied with salted biscuits.*



Freschezza di tonno al nero di seppia con sorbetto al limone, basilico e zenzero.

*Freshness of tuna with cuttlefish ink, lemon sorbet basil and ginger.*



Carpaccio di pesce spada con insalatina di finocchio e gelato di cipolle di Tropea.

*Swordfish carpaccio with fennel salad and Tropea onion gelato.*

Fusilli freddi con pomodorini, gelato all'aglio, olive nere e tonno fresco.

*Cold fusilli with cherry tomatoes aglione (garlic) gelato, black olives, and fresh tuna.*

# RICETTE PREPARAZIONI

RECIPE PREPARATIONS

## Paste gelato Gelato Pastes



### ARACHIDI SALATE

Base Salty Creations	330 g
Pasta Mr. Nico	100 g
Acqua	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

### SALTED PEANUTS

Salty Creations Base	330 g
Mr. Nico Paste	100 g
Water	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### PISTACCHIO SALATO

Base Salty Creations	330 g
Pesto Pistacchio Salty Selection	100 g
Acqua	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

### SALTY PISTACHIO

Salty Creations Base	330 g
Pesto Pistachio Salty Selection	100 g
Water	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



### PESTO HOT PAPRIKA MIX

Base Salty Creations	330 g
Pesto Hot Paprika mix	100 g
Acqua	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	330 g
Pesto Hot Paprika Mix	100 g
Water	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### PESTO SALTY CURRY MIX

Base Salty Creations	330 g
Pesto Salty Curry Mix	100 g
Acqua	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	330 g
Pesto Salty Curry Mix	100 g
Water	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

## Pesce Fish



### SALMONE AFFUMICATO

Base Salty Creations	330 g
Salmone affumicato	250 g
Acqua	420 g
Aneto	q.b.
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

### SMOKED SALMON

Salty Creations Base	330 g
Smoked salmon	250 g
Water	420 g
Dill	as req.
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### BURRO & ALICI

Base Salty Creations	330 g
Burro	49 g
Alici sott'olio	20 g
Sale	1 g
Latte	600 g
Totale	1000 g

Scaldare il latte a 50° circa, aggiungere il burro, le alici sgocciolate e il sale, miscelare con un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

### BUTTER & ANCHOVIES

Salty Creations Base	330 g
Butter	49 g
Anchovies in oil	20 g
Salt	1 g
Milk	600 g
Total	1000 g

Heat the milk to approximately 50°, add the butter, the drained anchovies and the salt. Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### SALSA TONNATA

Base Salty Creations	325 g
Tonno sott'olio	225 g
Alici sott'olio	25 g
Succo di limone	5 g
Capperi sotto sale	10 g
Olio EVO	20 g
Acqua	390 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	325 g
Tuna in oil	225 g
Anchovies in oil	25 g
Lemon juice	5 g
Capers	10 g
EVO oil	20 g
Water	390 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



## Salumi Salumi

### MORTADELLA

Base Salty Creations	275 g
Mortadella	170 g
Latte	555 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	275 g
Mortadella	170 g
Milk	555 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### PROSCIUTTO & PAPRIKA

Base Salty Creations	315 g
Prosciutto cotto arrosto	165 g
Pesto Hot Paprika Mix	20 g
Acqua	500 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

### ROASTED HAM & PAPRIKA

Salty Creations Base	315 g
Roasted Ham	165 g
Hot Paprika Pesto Mix	20 g
Water	500 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

# Formaggi

## Cheeses

### CRESCENZA

Base Salty Creations	300 g
Crescenza	180 g
Latte	520 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Crescenza	180 g
Milk	520 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



### COMTÈ

Base Salty Creations	300 g
Comtè	180 g
Latte	520 g
Totale	1000 g

Scaldare l'acqua a 50° circa, versare a filo sul Comtè frullando con un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la restante parte di acqua, la Base Salty Creations, miscelare ancora per una completa idratazione. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Comtè cheese	180 g
Milk	520 g
Total	1000 g

Heat the water to approximately 50°, pour slowly on the Comtè, blend using an immersion blender until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Add the remaining part of the water, the Salty Creations Base, mix again for complete hydration. Batch freeze.



### CACIO & PEPE

Base Salty Creations	340 g
Pecorino Romano	180 g
Pepe nero macinato	10 g
Acqua	470 g
Totale	1000 g

Scaldare l'acqua a 50° circa, versare a filo sul Pecorino frullando con un mixer ad immersione, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la restante parte di acqua, la Base Salty Creations, miscelare ancora per una completa idratazione. Mantecare.

Salty Creations Base	340 g
Grated Pecorino Romano	180 g
Ground black pepper	10 g
Water	470 g
Total	1000 g

Heat the water to approximately 50°, pour slowly on the Pecorino, mix using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Add the remaining part of the water, the Salty Creations Base, mix again for complete hydration. Batch freeze.



### MOZZARELLA

Base Salty Creations	300 g
Mozzarella	165 g
Latte intero	453 g
Salamoia	80 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Mozzarella	165 g
Whole milk	453 g
Brine	80 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



### ROBIOLA

Base Salty Creations	275 g
Latte	510 g
Panna	53 g
Robiola	160 g
Sale	2 g
Opzionale: speck cotto in forno	
80° per 40 minuti	40 g
Totale	1040 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare. Per ottenere un effetto "straciatella", prima di frullare, aggiungere dello speck cotto in forno a 80° per 40 minuti.

Salty Creations Base	275 g
Milk	510 g
Cream	53 g
Robiola	160 g
Salt	2 g
Optional: oven-cooked speck	
80° for 40 minutes	40 g
Total	1040 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. To obtain a "straciatella" effect, before blending, add some of the speck cooked in the oven at 80° for 40 minutes.



### PARMIGIANO

Base Salty Creations	340 g
Parmigiano grattugiato	180 g
Acqua	480 g
Totale	1000 g

Scaldare l'acqua a 50° circa, versare a filo sul Parmigiano frullando con un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Aggiungere la restante parte di acqua, la Base Salty Creations, miscelare ancora per una completa idratazione. Mantecare.

Salty Creations Base	340 g
Grated Parmesan cheese	180 g
Water	480 g
Total	1000 g

Heat the water to approximately 50°, pour slowly on the Parmesan cheese, blend with an immersion blender until you obtain a smooth and homogeneous mixture.

Add the remaining part of the water, the Salty Creations Base, mix again for complete hydration. Batch freeze.



### GORGONZOLA

Base Salty Creations	300 g
Gorgonzola	180 g
Latte intero	520 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Gorgonzola	180 g
Whole milk	520 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

# Creme Vegetali

## Vegetable Creams

### CIPOLLA DI TROPEA

Base Salty Creations	330 g
Acqua	565 g
Composta di cipolla Tropea	105 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### TROPEA ONION

Salty Creations Base	330 g
Water	565 g
Tropea onion compote	105 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### PER LA COMPOSTA

Cipolle di Tropea	1000 g
Zucchero di canna	250 g
Aceto di mele	250 g
Sale	2 g
Foglie d'alloro	2 g
Chiodi di garofano	3 g
Cannella	q.b.

Tagliare le cipolle a fettine sottili, aggiungere gli aromi, l'aceto e il sale e lo zucchero. Amalgamare e coprire, quindi lasciar macerare per circa 8 ore, mescolando ogni tanto. Cuocere infine le cipolle a fuoco dolce in una casseruola dai bordi alti per circa 30-40 minuti.

#### FOR THE COMPOTE

Tropea onion	1000 g
Brown sugar	250 g
Apple vinegar	250 g
Salt	2 g
Bay leaves	2 g
Cloves	3 g
Cinnamon	as req.

Cut the onions into thin slices, add the spices, the vinegar, the salt, and the sugar. Mix and cover, leave to macerate for approximately 8 hours, stirring occasionally. Finally, cook the onions over a low heat in a high-sided saucepan for approximately 30-40 minutes.

### SALSA ROSA

Base Salty Creations	330 g
Latte	620 g
Pomodoro concentrato	46 g
Tabasco	2 g
Paprika dolce	1 g
Sale	1 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### MARIE ROSE SAUCE

Salty Creations Base	330 g
Milk	620 g
Tomato concentrate	46 g
Tabasco	2 g
Sweet Paprika	1 g
Salt	1 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



### AVOCADO

Base Sorbetto Gourmet	260 g
Avocado	400 g
Olio EVO	10 g
Succo di Limone	10 g
Sale	2 g
Pepe	q.b.
Acqua	318 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	260 g
Avocado	400 g
Evo oil	10 g
Lemon	10 g
Salt	2 g
Pepe	as req.
Water	318 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### PEPERONE ARROSTO

Base Salty Creations	280 g
Peperoni (grigliati o al forno)	155 g
Acqua	522 g
Hot Paprika Mix	12 g
Panna	25 g
Sale	6 g
Totale	1000 g

Cuocere i peperoni in forno a 200° per 30 minuti, lasciarli raffreddare coperti con pellicola per alimenti. Unire i peperoni spellati e privi di semi con gli altri ingredienti, con un mixer ad immersione frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

• Per un tocco di piccante aggiungi 30 g di 'Nduja.

#### ROASTED PEPPER

Salty Creations Base	280 g
Peppers (grilled or cooked in the oven)	155 g
Water	522 g
Hot Paprika Mix	12 g
Cream	25 g
Salt	6 g
Total	1000 g

Cook the peppers in the oven at 200° for 30 minutes, leave to cool covered with cling film. Add the peppers, skinned and seedless to the other ingredients and blend using an immersion blender until smooth and homogeneous. Batch freeze.

• For a spicy touch add 30 g of 'Nduja.

### AGLIONE

Base Salty Creations	330 g
Latte	665 g
Aglione in infusione	5 g
Totale	1000 g

Nettare l'aglione dalla pellicola, lasciarlo in infusione nel latte freddo per 8/10 ore. Miscelare il latte con la Base Salty Creations. Mantecare.

Salty Creations Base	330 g
Milk	665 g
Aglione infusion	5 g
Total	1000 g

Clean the aglione, leave to infuse in cold milk for 8/10 hours. Mix the milk with the Salty Creations Base. Batch freeze.

### ZUCCA & AMARETTI

Base Salty Creations	275 g
Zucca al forno o al vapore	365 g
Amaretti	68 g
Acqua	290 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Cuocere la zucca in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti o fino a quando la zucca non risulta morbida alla forchetta. Unire la polpa della zucca cotta agli altri ingredienti, con un mixer ad immersione frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### PUMPKIN & AMARETTI

Salty Creations Base	275 g
Baked or steamed pumpkin	365 g
Amaretti	68 g
Water	290 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Cook the pumpkin in a preheated oven at 180° for approximately 30 minutes or until the pumpkin is soft to bite. Add the cooked pumpkin to the other ingredients and blend with an immersion blender to obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### OLIO EVO

Base Salty Creations	330 g
Latte	610 g
Olio evo	60 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### EVO OIL

Salty Creations Base	330 g
Milk	610 g
Evo oil	60 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### AGRUMI OLIO & PEPE

Base Sorbetto Gourmet	250 g
Succo di arancia	330 g
Succo di limone	50 g
Acqua	327 g
Olio al mandarino	40 g
Pepe	1 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### CITUS FRUITS, OIL & PEPPER

Sorbetto Gourmet Base	250 g
Orange juice	330 g
Lemon juice	50 g
Water	327 g
Mandarin oil	40 g
Pepper	1 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### POMODORO & BASILICO

Base Sorbetto Gourmet	245 g
Succo di pomodoro	380 g
Doppio concentrato di pomodoro	50 g
Acqua	292 g
Basilico	10 g
Olio evo	20 g
Sale	3 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### TOMATO & BASIL

Sorbetto Gourmet Base	245 g
Tomato juice	380 g
Double tomato concentrate	50 g
Water	292 g
Basil	10 g
Evo oil	20 g
Salt	3 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

### LIMONE & BASILICO

Base Sorbetto Gourmet	260 g
Succo di limone	220 g
Basilico	13 g
Acqua	460 g
Olio	45 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

• Per una versione ancora più stuzzicante aggiungi 8 g di zenzero fresco grattugiato.

#### LEMON & BASIL

Sorbetto Gourmet Base	260 g
Lemon juice	220 g
Basil	13 g
Water	460 g
Oil	45 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

• Add 8 g of freshly grated ginger for an even more appetising version.

### MELONE

Base Sorbetto Gourmet	250 g
Melone fresco	400 g
Acqua	350 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

#### MELON

Sorbetto Gourmet Base	250 g
Fresh melon	400 g
Water	350 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

# Sweet & Salty

## PANE & QUELLA®

Base Salty Creations	275 g
Pane	70 g
Burro	30 g
Zucchero	25 g
Latte	600 g
Totale	1000 g

Scaldare il latte a 60° circa. Aggiungere burro, zucchero e Base Salty Creations. Miscelare bene per una completa idratazione. Aggiungere il pane e lasciar riposare 4/5 ore in frigorifero. Frullare con un mixer ad immersione, fino ad ottenere un composto omogeneo. Mantecare. Variiegare con Quella® (cod.14179).

## BREAD & QUELLA®

Salty Creations Base	275 g
Bread	70 g
Butter	30 g
Sugar	25 g
Milk	600 g
Total	1000 g

Heat the milk to approximately 60°. Add the butter, sugar and the Salty Creations Base. Mix well for complete hydration. Add the bread and leave to rest for 4/5 hours in the refrigerator. Blend using an immersion blender, until you obtain a homogeneous mixture. Batch freeze. Variiegare with Quella® (code 14179).

## MANGO E CURRY CON PROFUMO DI MENTA

Base Sorbetto Gourmet	230 g
Mango Purea	400 g
Pesto Salty Curry Mix	35 g
Foglie di menta	3 g
Acqua	335 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

## MANGO AND CURRY WITH THE SCENT OF MINT

Sorbet Gourmet Base	230 g
Mango Puree	400 g
Pesto Salty Curry Mix	35 g
Mint leaves	3 g
Water	335 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

## FETA & FICHI

Base Salty Creations	275 g
Feta	150 g
Latte	500 g
Panna	55 g
Zucchero	20 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare. Variiegare con Fiordifico verde (cod.18194A) e Granella Mandorla Ciuri Ciuri (cod.16098).

## FETA & FIGS

Salty Creations Base	275 g
Feta	150 g
Milk	500 g
Cream	55 g
Sugar	20 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. Variiegare with Fiordifico verde (code 18194A) and Ciuri Ciuri Almond Grains.

## CRUMBLE PISTACCHIO E LIMONE

Base Salty Creations	330 g
Pesto Pistacchio Salty Selections	100 g
Acqua	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione. Mantecare. Variiegare con Copertura al gusto Cioccolato Bianco Tipo "M" (cod.15920) e Instacrumble Limone Gluten Free (cod.16102).

## PISTACHIO AND LEMON CRUMBLE

Salty Creations Base	330 g
Pesto Pistachio Salty Selections	100 g
Water	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer. Batch freeze. Variiegare with White chocolate flavour Type "M" Coating (code15920) and Gluten Free Instacrumble Lemon (code 16102).

## CAPRINO, AVENA E MIELE

Base Salty Creations	275 g
Caprino	160 g
Latte di Capra	500 g
Panna	53 g
Zucchero	10 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare. Variiegare con Variegato Di Fiore in Fiore (cod.14174A) e Instacrumble Avena Gluten Free (cod.16103).

## GOAT'S CHEESE, OATS AND HONEY

Salty Creations Base	275 g
Goat's cheese	160 g
Goat's milk	500 g
Cream	53 g
Sugar	10 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. Variiegare with Di Fiore in Fiore (code 14174A) and Gluten Free Instacrumble Oats (code16103).

## MANDORLA CRUNCHY ORANGE

Base Salty Creations	300 g
Pesto di Mandorla Ciuri Ciuri	100 g
Latte	570 g
Zucchero	30 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione. Mantecare. Variiegare con Quella® Arancia e Mandorle (cod.14980).

## ALMOND CRUNCHY ORANGE

Salty Creations Base	300 g
Ciuri Ciuri Almond Pesto	100 g
Milk	570 g
Sugar	30 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer. Batch freeze. Variiegare with Quella® Orange and Almonds (code14980).

## CRUNCHY CARAMEL E ARACHIDI SALATE

Base Salty Creations	330 g
Pasta Mr Nico	100 g
Acqua	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione. Mantecare. Variiegare con Quello® Crunchy (cod.14723A).

## PEANUT CRUNCHY CARAMEL

Salty Creations Base	330 g
Mr Nico Paste	100 g
Water	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer. Batch freeze. Variiegare with Quella® Crunchy (code 14723A).

## SQUACQUERONE, PESCA E CANNELLA

Base Salty Creations	275 g
Squacquerone (o stracchino)	160 g
Latte	500 g
Panna	53 g
Zucchero	10 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare. Variiegare con Fiordipesca (cod.18095A) e Instacrumble Cannella Gluten Free (cod.16101).

## SQUAQUERONE, PEACH AND CINNAMON

Salty Creations Base	275 g
Squaquerone (or stracchino)	160 g
Milk	500 g
Cream	53 g
Sugar	10 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. Variiegare with Fiordipesca (code18095A) and Gluten Free Instacrumble Cinnamon (code16101).

## CRUMBLE NOCCIOLA & LAMPONI

Base Salty Creations	300 g
Pesto di Nocciola Ciuri Ciuri	100 g
Zucchero	100 g
Latte	570 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione. Mantecare. Variiegare con Fiordilampone (cod.14143) e Instacrumble Cacao Salato Gluten Free (cod.16100).

## HAZELNUT & RASPBERRY CRUMBLE

Salty Creations Base	300 g
Ciuri Ciuri Hazelnut Pesto	100 g
Sugar	100 g
Milk	570 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer. Batch freeze. Variiegare with Fiordilampone (code14143) and Gluten Free Instacrumble Salted Cocoa (code16100).

## CHEESE CAKE AL LAMPONE

Base Salty Creations	300 g
Formaggio Spalmabile	260 g
Zucchero	30 g
Panna Fresca	60 g
Acqua	350 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare. Variiegare con Velvet Raspberry (cod.18702) e Instacrumble Red Fruits Gluten Free (cod.16097).

## RASPBERRY CHEESECAKE

Salty Creations Base	300 g
Spreadable Cheese	260 g
Sugar	30 g
Fresh Cream	60 g
Water	350 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. Variiegare with Velvet Raspberry (code18702) and Gluten Free Instacrumble Red Fruits (code16097).

## SORBETTO AVOCADO

Base Sorbetto Gourmet	260 g
Avocado	400 g
Olio EVO	10 g
Succo di Limone	10 g
Sale	2 g
Acqua	318 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

## AVOCADO SORBET

Sorbet Gourmet Base	260 g
Avocado	400 g
EVO Oil	10 g
Lemon juice	10 g
Salt	2 g
Water	318 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

## SORBETTO ZUCCA E POP CORN

Base Sorbetto Gourmet	250 g
Zucca al forno o al vapore	400 g
Acqua	350 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare. Variiegare con Variegato Pop Corn Salty Caramel (cod.14975).

## PUMPKIN AND POPCORN SORBET

Sorbet Gourmet Base	250 g
Baked or steamed pumpkin	400 g
Water	350 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients together using an immersion mixer, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. Variiegare with Salty Caramel popcorn Variiegare (code14975).

