



**L'eccellenza del gelato
Dolce Cremeria.**

Alla base della tua estate!

 **DOLCE CREMERIA** by

**NUOVA
COCEA**

Nuova Cogeà è specializzata nella vendita di prodotti alimentari surgelati per il canale Ho.Re.Ca quali gelato, viennoiserie, pasticceria, pane e altri prodotti alimentari.

Da oltre 40 anni siamo attivi sul territorio piemontese e, a partire da gennaio 2025, anche sulla riviera ligure di ponente. Dal 2017, siamo parte del mondo **Délic France**, azienda leader nella produzione di prodotti da forno per i professionisti del settore food service e retail.

la STORIA di un'ECCELLENZA

Al centro dell'offerta di Nuova Cogeà c'è il gelato **Dolce Cremeria**, prodotto nel nostro stabilimento di Moncalieri. Una proposta che nasce nel 1982 da un'esperienza consolidata nel tempo che unisce ingredienti selezionati, lavorazioni ispirate alla tradizione artigianale e standard qualitativi elevati. Un gelato cremoso pensato per soddisfare la golosità del cliente finale con un ampio assortimento di gusti ideale per intercettare le esigenze dei consumatori e valorizzare ogni momento di consumo, dalla pausa rinfrescante al dessert di fine pasto.

I prodotti Dolce Cremeria sono realizzati con passione dai nostri tecnici e riconoscibili grazie al gusto raffinato e alla ricerca dei migliori ingredienti e combinazioni.

Dal 2022 Dolce Cremeria è certificata BRC, il più importante riconoscimento in ambito di sicurezza alimentare a livello internazionale. Inoltre, si applicano rigorose politiche di selezione dei fornitori assicurando il rispetto degli standard GFSI (BRC, IFS).

Il gelato Dolce Cremeria è realizzato utilizzando esclusivamente ingredienti genuini, proprio come vuole la tradizione artigianale. Panna e latte freschi, vera purea di frutta, il migliore cioccolato e solo frutta secca selezionata. I nostri gelati sono senza glutine.*

LAVORAZIONE A REGOLA D' ARTE

Una lavorazione attenta e controllata è il segreto per un prodotto di qualità costante, in grado di soddisfare anche i clienti più esigenti. Le tre fasi che più incidono sulla buona riuscita dei nostri gelati sono:

- 1 *Pastorizzazione*
- 2 *Maturazione di 12-18h*
- 3 *Mantecatura.*

La percentuale di aria aggiunta in fase di mantecatura, è pari al 30-35% del peso del prodotto, contro il 100% di alcuni gelati industriali. Un'equilibrata incorporazione di aria è un passo fondamentale per la buona riuscita di un gelato ispirato alla tradizione artigianale. Questa scelta conferisce consistenza, cremosità e un aspetto complessivo del prodotto simile a quello di un gelato artigianale.



PORZIONATURA E SERVIZIO

Realizzare un cono gelato può sembrare un'operazione banale, ma grazie ad alcuni semplici accorgimenti potrai trasformare il tuo servizio in quello di un professionista della gelateria:

- Usa una spatola per ogni gusto per evitare le contaminazioni. Se non è possibile, risciacqua accuratamente e asciuga bene prima di passare da un gusto all'altro. Ricorda: l'asciugatura degli strumenti è molto importante poiché se l'acqua finisce all'interno del gelato diventerà ghiaccio, rendendo il prodotto poco gradevole!
- Se utilizzi un frigo a pozzetti, prelevare il gelato partendo dai bordi e lavorarlo con la spatola qualche secondo prima di posizionarlo su cono o coppetta
- Nella composizione di un cono o una coppa, parti dal gusto più consistente.

Solo INGREDIENTI SELEZIONATI

CONSERVAZIONE IDEALE

Il gelato deve essere conservato a temperatura costante (-18°C), in confezioni chiuse, per prevenirne l'ossidazione. Prima del servizio riporre il prodotto nel pozzetto di servizio e attendere fino al raggiungimento della temperatura di -14/-15 °C. È necessario mantenere la catena del freddo per portare il gelato alla temperatura di servizio, poiché si potrebbe compromettere l'aspetto e la consistenza del prodotto.

*Ad eccezione del gusto cookies.





Nuova Cogeia non vende solo il gelato Dolce Cremeria ma propone un vero e proprio format di successo. Grazie alla nostra approfondita conoscenza del mercato, offriamo un servizio chiavi in mano studiato sulle esigenze di chi ci sceglie. I nostri plus:

- 1 Fornitura di **pozzetti frigoriferi professionali** in comodato d'uso e assistenza tecnica.
- 2 Formazione e supporto a cura di un team di **tecnici altamente specializzati**.
- 3 Distribuzione di **materiali di comunicazione** (coppette, segnaposto, pannelli attenzionali) per attrarre i clienti e stimolare l'acquisto.
- 4 Pratico **formato in vaschetta da 2,5 kg** pensato per il canale della ristorazione.
- 5 Assortimento in formato **barattolo da 1,8 kg o 4,2 kg** ideale per il servizio.

La NOSTRA FORMULA CHIAVI *in* MANO



Le NOSTRE
PROPOSTE *per*
I TUOI MENU





CROISSANT *con* GELATO *al* PISTACCHIO

Semplicemente un'icona.

Cod. 11072 Croissant vuoto Héritage 1 pezzo

Cod. 1706 Gelato al Pistacchio 1 porzione

Cod Mio9 Refil al pistacchio 20 grammi
per decorare il piatto

Granella di pistacchio q.b.



TORTA MELINA *con* GELATO *alla* CREMA

*Un dessert rinnovato,
con gelato alla crema,
frutti di bosco, un croccante
crumble al cacao e fiori eduli.*

Cod. 1712 Gelato alla Crema 50 grammi

Cod. 10573 Melina, Torta paesana alle mele 1 fetta

Frutti di bosco e Crumble al cacao q.b

PROPOSTE *per* BAKERY, BAR *e* CAFFETTERIE



COOKIES FARCITI *con* GELATO

*Un goloso Cookies con
doppia farcitura di gelato
Fior di Latte e Cioccolato
al Latte, guarnito con granella
di cioccolato e nocciole.*

Cod. 1500 Gelato Fior di Latte 70 grammi

Cod. 1509 Gelato Cioccolato al Latte 70 grammi

Cod. 10637 Cookie americano 2 pezzi

Cod. 1639 Cookie americano al cioccolato 2 pezzi

Granella di cioccolato e nocciole q.b



COPPA GOLOSA *all'*AMARENA

*La versione classica di una
coppa da gustare al tavolo*

Cod. 1712 Gelato alla Crema

5 amarene sciroppate



MILLEFOGLIE HÉRITAGE con GELATO al PISTACCHIO

Una millefoglie di Croissant Héritage caramellato farcito con una deliziosa crema pasticcera; a completare una pallina di gelato al Pistacchio adagiato su una base crumble.

Cod. 1706 Gelato al Pistacchio 50 grammi

Cod. 11072 Croissant Héritage 1 pezzo

Cod. 1220 Crema Pasticcera 50 grammi

Crumble q.b



GIROTONDO di FRUTTI ROSSI, CRUMBLE al SALE e GELATO ai FRUTTI di BOSCO

Gelato ai frutti di bosco, crumble al sale accompagnato da un fresco coulis di lamponi. A guarnire frutti rossi freschi, morbida crema al cioccolato bianco e foglie di menta

Cod. 1523 Sorbetto ai frutti di bosco 50 grammi

Cod. 1227 Crema al cioccolato bianco 25 grammi

Crumble, Frutti rossi e coulis al lampone q.b

PROPOSTE *per* HOTEL, RISTORANTI e CATERING



TRIS di GELATO con CRUMBLE

Un fresco dessert con una triade di sorbetti alla frutta guarniti con un croccante crumble allo zucchero di canna e frutti rossi freschi.

Cod. 1522 Sorbetto alla fragola 50 grammi

Cod. 1518 Sorbetto al mango 50 grammi

Cod. 1523 Sorbetto ai frutti di bosco 50 grammi

Crumble, frutti rossi, menta q.b



CREAM-COCKTAIL

Un gelato alla fragola con un cocktail al gin e succo di melograno, decorato con frutta fresca e menta. La proposta ideale per il bar di un hotel o il post-dinner di un ristorante.

Cod. 1522 Gelato alla fragola 50 grammi

Spiedino di frutta con frutta a piacere

NUOVA COGEA

Via Vittime di Piazza della Loggia 10 10024, Moncalieri (TO)

ordininuovacogea@delifrance.com

011 689 3566

nuovacogea.it



 **DOLCE** CREMERIA *by*

**NUOVA
COGEA**