

Gelato

Domaće torte





Gelato
Domaće torte

*Malina
sa plazmom*

Fantasy torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od pavlake, keksa (zlatni pek i plazma) i svežeg voća maline. Torta je prelivena belom čokoladom i dekoraisana voćnim prelivom od maline. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni idenditet i svežinu do 12 meseci.



Gelato
Domaće torte

Snežna Kraljica

Inspirisani njenim snežno belim kremom dobila je ime Snežna Kraljica. Torta je izrađena od korica i fila sačinjenog od krema od mleka, mascarponea i bele čokolade. Nadev se pravi od kupine, po tradicionalnoj Gelato recepturi i to isključivo od prve klase kupine. Torta je dekorisana voćnim prelivom od kupine. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni idenditet i svežinu do 12 meseci.



Gelato
Domaće torte

Capri Torta

Kapri torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od krema, bele čokolode i nadeva od jagode – Nadev se pravi po Gelato recepturama, isključivo od prve klase jagode. Torta je dekorisana voćnim prelivom od jagode. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni idenditet i svežinu do 12 meseci.





Gelato
Domaće torte

*Malina bela
čokolada*

Malina torta je izrađena od korica i tri fila. Beli fil je napravljen od krema pavlake, bele čokolade sa dodatkom ukusa mascarponea. Rozi fil je sastavljen od krema bele čokolade i malina voća. Voćni fil je od maline napravljen po Galeto tehnologiji isključivo od prve klase maline. Torta je prelivena i dekorisana belom čokoladaom i toppingom od maline. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.



Gelato
Domaće torte

Nugat

Nugat Torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od čokolade, nugat krema napravljenog od lešnika - lešnik paste seckanih lešnika i nutela krema. Kremaste strukture. Torta je prelivena nutela kremom i dekorisana lešnikom i čokoladom. Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni idenditet i svežinu do 12 meseci.





Gelato
Domaće torte

Jafa

Torta je izrađena od korica i fila sačinjenog od komadića čokolade i punjenjem od pomorandže koje se proizvodi po Galeto recepturi od sveže ceđenog soka pomorandže. Torta je prelivena čokoladom i dekorisana pomorandžom. Čokoladni preliv kremaste strukture je sačinjen od čokolade koja se lako seče nakon odmrzavanja. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni idenditet i svežinu do 12 meseci.



Gelato

Domaće torte

Triolada

Triolada Torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od kremaste bele čokolade, krema od mlečne čokolade kao i krema od tamne čokolade. Torta sadrži tri vrste čokolade odakle i proizilazi naziv Triolada. Torta je dekorisana prelivom od crne čokolade i dekorisana je parčićima čokolade. Čokoladni preliv zadržava svoj sjaj i na -18c. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni idenditet i svežinu do 12 meseci.



Gelato
Domaće torte

*Posna čoko
višnja*

Čoko - Višnja torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od posne pavlake, čokolade, čokoladne karamelje i kuvanog voća višnje. Torta je prelivena topingom od višnje ili kremom od čokolade. Torta se izrađuje po posnoj ili mrsnoj recepturi u zavisnosti od perioda godine. Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.





Gelato
Domaće torte

Čoko San

Čoko San torta je izrađena od korica i fila sastavljenog od pavlake, čokolade, čokoladne karamele i čokoladnog krema. Torta je prelivena kremom od čokolade. Torta se izrađuje po posnoj ili mrsnoj recepturi u zavisnosti od perioda godine. Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.



Gelato
Domaće torte

Snickers

Snickers torta inspirisana je popularnim slatkišem, izrađena je od korica i fila sastavljenog od kikirikija, putera od kikirikija i ručno pravljenе karamele. Torta je prelivena karamelom i dekorisana čokoladom i kikirikijem. Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.





Gelato
Domaće torte

Slatka Tajna

Slatka tajna torta izrađena od korica i fila sastavljenog od krema od kajsije i nadeva od kajsije. Nadev se pravi po Galeto recepturi, isključivo od najboljih plofova kajsije. Torta ima kremastu strukturu idealnu kako za tople letnje dane tako i idelna poslastica za zimsku trpezu. Osobenost naših torti je izrada po specifičnij Galeto tehnologiji koja garantuje kvalitet, ukus i svežinu posla 12 meseci





Gelato
Domaće torte

Cheesecake

Cheesecake torta je sačinjena od korica sa plazma keksom i filom sačinjenog od specijalno pripremljenog punomasnog sira sa ukusom mascarponea. Torta se prelijeva nadevom od šumskog voća sa velikim procentom voća. Osobnost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.





Gelato
Domaće torte

Doboš

Doboš torta je izrađena od korica ručno pravljenih po staroj recepturi i fila sačinjenog od čokolade, krema i oraha. Prelivena je špinovanim šećerom i dekorisana orasima. Torta se izrađuje po tradicionalnoj recepturi ručno u našoj proizvodnji. Osobenost naših torti je izrada po specifičnoj Galeto tehnologiji koja garantuje konstantan kvalitet ukusa, vizuelni identitet i svežinu do 12 meseci.



Capri



Doboš



Nugat

Kvalitet koji se prepoznaje



Munchmallow



Jafa



Snickers



Nugat



Fantasy



Crni Tartuf



Beli Tartuf

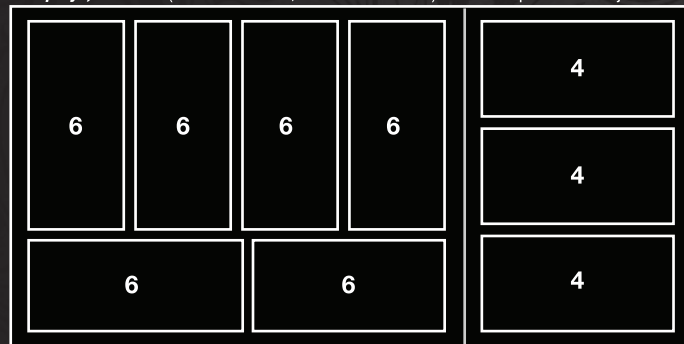
Izaberite svoj omiljeni ukus i uživajte u svakom zalogaju



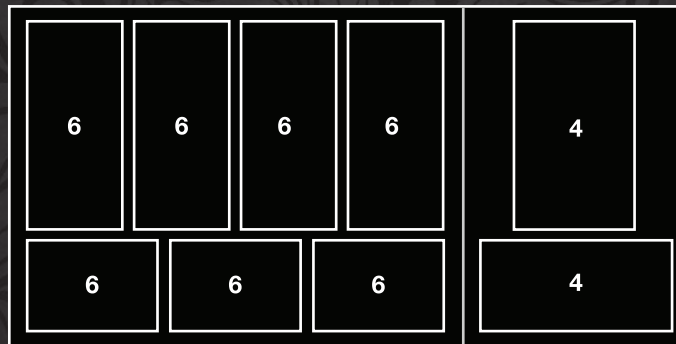
TIP VITRINE	GT40P
SPOLJNE DIMENZIJE	
DUŽINA	1120 mm
VISINA	880 mm
ŠIRINA	690 mm
NAPON	230V / 50Hz
RASHLADNI GAS	P290 (Propan) ekološki
RADNA TEMPERATURA	-15C / -30C
KAPACITET VITRINE	388 (Neto) / 377 (Bruto) Litara
TEŽINA VITRINE	75kg



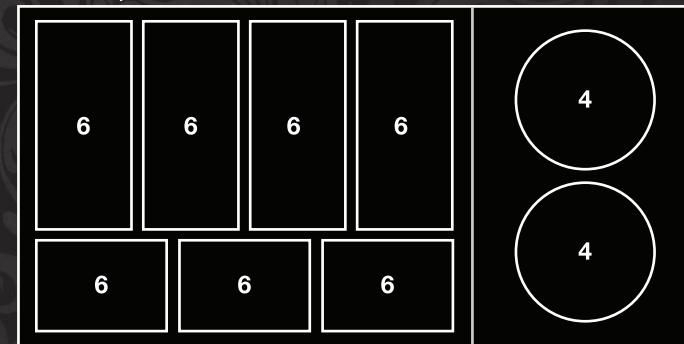
1. Opcija, total 48 (Velike 5x6=30, Male 3x4+6=18) - Zimsko pozicioniranje



2. Opcija, total 50 (Velike 4x6+4=28, Male 3x6+4=22) - Letnje pozicioniranje



3. Opcija, total 50 (Velike 4x6=24, Male 3x6=18, okrugle 2x4=8) - Pozicioniranje sa cheesecom



NAZIV TORTE	TEŽINA TORTE		DIMENZIJA PAKOVANJA TORTE			DIMENZIJA TRANSPORTNOG PAKOVANJA			TEŽINA KUTIJE		PALETA					TEŽINA PALETA	ROK TRAJANJA
	NETO (g)	BRUTO (g)	DUŽINA (mm)	ŠIRINA (mm)	VISINA (mm)	DUŽINA (mm)	ŠIRINA (mm)	VISINA (mm)	NETO (g)	BRUTO (g)	TORTI U KUTIJI	KUTIJA U OSNOVICI	SLOJEVI NA PALETI	UKUPNO KUTIJA NA PALETI	VISINA PALETE (mm)	BRUTO (kg)	
Veliki šnit - 5 slojna kutija za minus 6/1	1700	1950	380	180	110	570	400	260	480	12180	6	4	10	40	2750	488	12 Meseci
Male torte šnit - 5 slojna kutija za minus 6/1	800	970	250	180	110	400	380	260	320	6140	6	6	10	60	2750	368	12 Meseci
Veliki šnit - 3 slojna kutija za minus - 2/1	1700	1950	380	180	110	400	380	115	480	3900	2	6	12	72	1480	285	12 Meseci

Gelato

Domaće torte

The logo features the word 'Gelato' in a large, elegant, gold-colored script font with a white outline. Below it, the words 'Domaće torte' are written in a smaller, white, cursive script. A stylized ribbon of the Italian flag (green, white, and red) curves under the word 'Gelato'.

N.J.S. Group D.O.O.

Kukići bb 32000, Čačak

+381 (0) 63 665 979

+381 (0) 32 559 08 81

office@gelatosrbija.rs

www.gelatosrbija.rs