Quella®

The original

LA PIÙ AMATA
LA PIÙ GOLOSA
LA PIÙ VERSATILE

THE MOST LOVED
THE MOST DELICIOUS
THE MOST VERSATILE

MEC3

The Genuine Company

UNA STORIA CHE PARLA DI FUTURO

Ha reinventato il gelato e la sua variegatura aprendo la strada a nuove forme di piacere.

È la regina incontrastata delle creme per gelateria, unica e insostituibile. Un'icona del gusto nata dal genio creativo di MEC3.

Quella®, la prima e originale crema spalmabile per la gelateria, con la sua ampia gamma di gusti e la sua versatilità, è pronta a stupirti con nuovi sapori e irresistibili applicazioni.

A STORY THAT TALKS ABOUT THE FUTURE

It has reinvented gelato and its variegation, paving the way for new forms of pleasure.

It's the undisputed queen of the creams for gelato, unique and irreplaceable.
An icon of taste born from the genius of MEC3.

Quella®, the first and original spreadable cream for gelato, with its wide range of flavours and its versatility, is ready to amaze you with new tastes and irresistible applications.

UN SUCCESSO, 365 GIORNI L'ANNO.

Il panorama del gelato artigianale è sempre più competitivo. Per emergere e distinguersi è fondamentale non solo la qualità dei prodotti ma anche un'offerta ampia e variegata, che affianchi al gelato altre applicazioni golose garantendoti il boom vendite senza mai risentire della stagionalità.

Ecco perché Quella® fa al caso tuo! Con la sua ampia gamma, quest'anno ancora più ricca, e un'incredibile versatilità, ti permette di dare sfogo alla fantasia proponendo tantissime applicazioni, tutte da scoprire!

A SUCCESS 365 DAYS A YEAR.

The artisanal gelato scene has become increasingly competitive. To emerge and stand out amongst the rest, not only is the quality of the product important but also a wide and varied offer that supports the gelato with additional delicious applications, to guarantee a boom in sales without ever being affected by seasonality.

This is the reason why Quella® is right for you! With its wide range which, this year is even richer, and its incredible versatility, that allows you to unleash your imagination offering many applications, all to be discovered!

Quella® family

COD. 14179 - QUELLA®

COD. 14568 - QUELLA® CHE
SENZA OLIO DI PALMA / *PALM OIL FREE*

crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

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 flavoured cream, extremely versatile in the preparation of gelato: irresistable exactly as it is, perfect combined in layers with gelato or batch frozen, amazing for decorating negative and positive temperature cakes or for filling cones. The ideas are infinite when it comes to Quella®, the perfect ally for the best gelato parlours.

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

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

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

COD. 14780 - QUELLA® G
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI
WITHOUT ADDED SUGARS
CONTAINS NATURALLY OCCURRING SUGARS

crt 2 latte x 6 kg
No 2 tins x 6 kg

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

COD. 14677 - QUELLA® CRUNCHY
crt 2 latte x 5 kg
No. 2 tins x 5 kg

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.

Quella® White
The original

COD. 14431
QUELLA® WHITE
Crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

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, even at low temperatures. It turns into a soft filling for your best gelato recipes.

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 QUELLA® WHITE FROLLINO

Frollini / Frollini (shortbread biscuits)
Quella® White / *Quella® White*
Gelato Extra Milky MEC3 / *MEC3 Extra Milky Gelato*
Topping mou MEC3 / *MEC3 mou Topping*
Granella di frollini in Copertura al latte tipo "M" MEC3
Grains of shortbread biscuit in milk Coverture type "M" MEC3
Gelato Extra Milky MEC3 / *MEC3 Extra Milky Gelato*
Quella® White / *Quella® White*

* 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

Quella® White G

NEW

COD. 14884
QUELLA WHITE G
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI
WITHOUT ADDED SUGARS,CONTAINS NATURALLY OCCURRING SUGARS

CREMINO WAFER

crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

Quella® White G / *Quella® White G*
Gelato Nocciola* / *Hazelnut Gelato**
Variegato Wafer G / *Variegate Wafer G*
Gelato Nocciola* / *Hazelunt Gelato**
Quella® White G / *Quella® White G*

*0,900 kg di Base "G" Creme + 2850 g di latte + 150 g di panna + 480 g di Nocciola La-là.
0,900 kg of Base "G" Creme + 2850 g of milk + 150 g of fresh cream + 480 g of Nocciola La-là Paste.

Quell'altra® Crunchy
The original

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

CREMINO BRIVIDO ESOTICO

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.

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

MARACUJA GOLOSA

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

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

Quella® The original Tiramisù

NEW

COD. 14886 - QUELLA® TIRAMISÙ
crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

UNA DEDICA AL DOLCE PIÙ AMATO.

La prima crema spalmabile al gusto di Tiramisù, perfetta per proporre il gusto del dolce più famoso del mondo in vesti mai viste. Il peccato di gola per eccellenza, come i tuoi clienti non l'hanno mai assaggiato.

A DEDICATION TO THE MOST LOVED DESSERT.

The first Tiramisù flavour spreadable cream, perfect for proposing the most famous dessert in the world in an unprecedented version. The mouth-watering excellence, as your customers have never tasted before.

CREMINO BOMBARDINO

Quella® Tiramisù / *Quella® Tiramisù*
Gelato al Vov** / *Vov flavour Gelato***
Pan di Spagna variegato con Variegato Whisky Cream
Sponge Cake with Whisky Cream Variegate
Gelato Extra Santo Domingo* / *Gelato Extra Santo Domingo**
Quella® Tiramisù / *Quella® Tiramisù*

*0,900 kg di Extra Fondente Santo Domingo + 1,250 kg di acqua bollente
0,900 kg of Extra Fondente Santo Domingo + 1,250 kg of boiling water

**1,500 kg di Base Bianca +150 g di Pasta Vov + 200 g di panna fresca
1,500 kg of White Base +150 g of Vov Paste + 200 gof fresh cream

MANTECATA
Provala mantecata!
Try batch freezing it!
2,000 kg di latte
1,800 kg di Quella® Tiramisù
2,000 kg of milk
1,800 kg of Quella® Tiramisù

CRUNCHY TIRAMISÙ

Gelato / *Gelato:*
* 3720 g di base Bianca / *3720 g of White Base*
* *280 g di Pasta Torrone / 280 g of Torrone Paste*

Quella® Tiramisù come variegato
Quella® Tiramisù as variegate

Quella® The original Yogo

NEW

COD. 14885 - QUELLA® YOGO
crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

GOLOSA FRESCHEZZA.

Quella® Yogo è la prima crema spalmabile al gusto di yogurt: così morbida e fresca, da rendere ogni creazione celestiale! Perfetta tal quale in vaschetta, come variegato, mantecata, nelle torte gelato e nei semifreddi. Favolosa anche con la frutta!

DELICIOUS FRESHNESS.

Quella® Yogo is the first yogurt flavoured spreadable cream: so soft and fresh, to make all your creations divine! Perfect served exactly as it is, as a variegate, batch frozen, in gelato cakes and in semifreddo desserts. Fantastic accompanied with fruit!

CREMINO COLORI E SAPORI
CREMINO COLOURS AND FLAVOURS

Quella® Yogo / *Quella® Yogo*
Sorbetto Arancia Rossa** / *Blood Orange sorbet***
Variegato Fiordizenzero / *Variegate Fiordizenzero (ginger)*
Gelato Pesto di Pistacchio* / *Pistachio Pesto Gelato**
Quella® Yogo / *Quella® Yogo*

*1,500 kg di Base Bianca + 150 g di Pesto di Pistacchio
1,500 kg of White Base + 150 g of Pistachio Pesto

**0,625 kg di Arancia Sanguinella 500 + 1,250 kg di acqua
0,625 kg.of Blood Orange 500 + 1,250 kg of water

MANTECATA
Provala mantecata!
Try batch freezing it!
2,000 kg di latte
1,800 kg di Quella® Yogo
2,000 kg of milk
1,800 kg of Quella® Yogo

RED & WHITE

Gelato / *Gelato:*
* 1,650 kg di Granfrutta® Melagrana / 1,650 kg of Granfrutta® Melagrana
* *2,100 kg di acqua / 2,100 kg of water*

Quella® Yogo come variegato. Decorare con Granelle Pistacchi
Quella® Yogo as variegate. Decorated with Pistacchi Grains

Quella® Vaniglia
The original

COD. 14960 - QUELLA® VANIGLIA
Crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

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.

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

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

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.

Quella® Dark
The original

COD. 14856 - QUELLA® DARK
Crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

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!

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

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

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.

Quella® The original Coffee&Crystals

COD. 14792 - QUELLA® COFFEE&CRYSTALS
Crt 2 latte x 6 kg
No. 2 tins x 6 kg

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!.

AWAKEN 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!

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 cream + 0,15 kg of fresh milk)

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

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.

Quella® The original Ruby

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

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. .

PINK IS THE NEW WOW!

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.

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

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

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.

Quella® Pistacchio
The original

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

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.

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

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

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.

Quello®
The original

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

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

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.

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

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®

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.

Quella® Peanut

The original

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

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.

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

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

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.

Quella® Nocciola

The original

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

PIACERE ESTREMO.

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.

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

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

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.

Quella® Nocciola Pralinè

The original

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

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.

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)

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

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.

Quella® Milky

The original

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

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!

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

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

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.

STECCHI* / *GELATO ON STICKS**

INTERNO: *Panna Fresca 700 g + Quella® 300 g
FILLING: Fresh cream 700 g + Quella® 300 g
GLASSA: *Quella® 400 g + Cop. Tipo M 200 g
*GLAZE: *Quella® 400 g + Cop. Tipo M 200 g*

Miscelare bene Panna e Quella® con l'ausilio di un mixer ad immersione, versare la miscela semi-montata negli stampi, inserire gli stecchi e riporre in abbattitore fino a completo indurimento. Estrarre dagli stampi. Glassare. Conservare a temperatura negativa (-15/-18) / *Mix well the Cream and Quella® with the help of an immersion mixer, pour the semi- whipped mixture in the moulds, insert the sticks and place in the blast freezer until completely hard. Remove from the moulds . Glaze. Store at negative temperature (-15/-18)*

* Ricetta valida per tutti i prodotti Quella® Family
** Recipe valid for all products of the Quella® Family.*

GHIACCIOLI* / *ICE-LOLLY**

Latte intero 400 g + Quella® 200 g
Whole milk 400 g + Quella® 200 g

Miscelare bene Latte e Quella® con l'ausilio di un mixer ad immersione, versare negli stampi, inserire gli stecchi e riporre in abbattitore fino a completo indurimento. Estrarre dagli stampi. Conservare a temperatura negativa (-15/-18) / *Mix together the milk and Quella® with the help of an immersion mixer, pour into the moulds, insert the sticks and place in the blast freezer until completely hard. Store at a negative temperature (-15/-18).*

* Ricetta valida per tutti i prodotti Quella® Family
** Recipe valid for all products of the Quella® Family.*

COCCOLE / *CUDDLES*

Con l'ausilio di una sac a poche, farcire le mini tartellette con i prodotti Quella® Family. / *Fill the mini tarts with the products of the Quella® Family using a pastry bag.*

Riporre in abbattitore 10/15 min.
Place in the blast freezer for 10/15 minutes.

Conservare a temperatura negativa (-15/-18).
Store at a negative temperature (-15/-18)

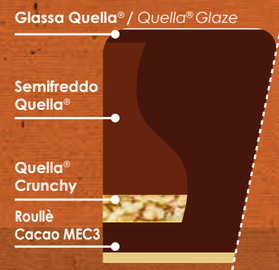
MOLTO PIÙ DI UNA CREMA!

Quella® è l'alleata perfetta per vetrine positive e negative seducenti. Conquista i più golosi con torte, praline, gelati su stecco, ghiaccioli e... tante Coccole!

MUCH MORE THAN A CREAM!

Quella® is the perfect ally for a seductive positive and negative showcase. Conquer those with a sweet tooth, with cakes , pralines, gelato on sticks ice-lolly and lots of ...cuddles!

TORTA / CAKE



GLASSA QUELLA® / QUELLA® GLAZE
Quella® 640 g + acqua 200 g
+ Neutral Jelly (cod. 15905A) 130 g
+ Gel Cake (cod. 02542) 30 g.
Quella® 640 g + water 200 g
+ Neutral Jelly (cod. 15905A) 130 g
+ Gel Cake (cod. 02542) 30 g.
Totale / *Total* 1000 g.

SEMIFREDDO QUELLA®
Quella® 330 g + Panna Fresca 700 g
Quella® 330 g + Fresh Cream 700 g
Totale / *Total* 1000 g

Scopri le altre ricette nell'area riservata del sito Mec3: www.mec3.com
Discover the other recipes in the reserved area of the MEC3 website: www.mec3.com

LE PRALINE / *PRALINES*

Porzionare e ricoprire a piacere con Granelle MEC3 o coni sbriciolati, mettere in una teglia, riporre in abbattiore per 15 min.
Divide into portions and coat as desired with MEC3 grains or crushed wafer cones, place on a tray in the blast freezer for 15 minutes.

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 Tipo M coating after making it fluid in the microwave for a few seconds and having added any MEC3 grains.

Lasciar cristallizare la copertura / *Let the coating crystallize*

Servirle in comodi ed eleganti pirottini.
Serve in handy and elegant paper cake liners.

Conservare a temperatura negativa (-15/-18).
Store at a negative temperature (-15/-18)

Scopri le altre ricette nell'area riservata del sito Mec3: www.mec3.com
Discover the other recipes in the reserved area of the MEC3 website: www.mec3.com

Quella® family

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

MEC3®
The Genuine Company

CCT GEN 22 LIFE - 46520