

Eis Gentile Schweiz GmbH



SINCE 2014

Katalog
2026-27



Contenuto

Inhalt

- **Gelati**
Glacé, Speiseeis, Ice Cream **Seite 04-05**
- **Sorbetti / Speciali**
Sorbets / Special **Seite 07-08**
- **Tartufi**
Portionné Glacé, Portioniertes Eis, Portionnées Ice Cream **Seite 10**
- **Prima Colazione**
Petit-Déjeuner, Frühstück, Breakfast
- **Mono Dolci**
Mono Dessert
- **Torte**
Gateaux, Torten, Cakes
- **Pasticceria Mignon**
Pâtisserie, Konditorei, Pastry
- **Semilavorati**
Produits semi-finis, halbfertiges Gebäck, semi-finished products
- **Frutta Secca & Deco**
Fruits secs, Trockenfrüchte, Dried Fruit
- **Preparati e Crema per Pasticceria**
Préparations et crème, Zubereitungen und Cremen, Preparations and Cream
- **Cialde**
Gaufres, Waffeln, Waffles
- **Salse dolci**
Topping, Garniture, Süsse Sossen
- **Fritti e Pane da Forno**
Aliments frits et pain cuit au four, Frittierte Speisen und gebackenes Brot,
Fried foods and baked bread
- **Confezione**
Conditionnement, Verpackung, Packaging

Gelato

Glacé, Speiseeis, Ice Cream

Unsere Philosophie: Unser Gelato wird mit viel Liebe und Traditionsbewusstsein von Hand gemacht. Das sieht man nicht nur – man schmeckt es auch!

Die frischen Zutaten wie **Milch, Rahm** und weitere Zutaten, die für einen guten Geschmack und **Top Qualität** nötig sind, selektieren wir persönlich. Wir achten auf einen hohen Anteil von **60** bis **65%** frischer Milch und Rahm beim Milcheis. Diese Zutaten liefern uns vorzugsweise regionale Erzeuger.

Unser Gelato wird in Handarbeit, ohne künstliche Zusätze, nach gesetzlichen Normen hergestellt und regelmäßig von chemischen Laboren kontrolliert und analysiert.

GENTILE steht für gewohnt gute Qualität und zufriedene Kunden.

Gelato

Glacé, Speiseeis, Ice Cream

Verpackungseinheit



2,5lt.



6lt.

Vaniglia Pura **PREMIUM**

Milcheis mit reiner Vanille-Vanille Pur

Stracciatella

Milcheis mit Stracciatella-Schokoladenflocken

Cioccolato

Milcheis mit Schokoladengeschmack und Kakaopulver

Nocciola

Milcheis mit Haselnusspaste, Haselnussgeschmack

Amarena

Milcheis mit Kirschen, Amarena-Geschmack

Pistacchio Puro **PREMIUM**

Milcheis mit reinem Pistaziengeschmack

Rosche

Milcheis mit Haselnüsse, Gianduja (Rosche-Geschmack)

Noce di Cocco

Milcheis mit Kokospaste

Joghurt Mango-Ananas

Milcheis mit Joghurt, verfeinert mit Ananas und Mango

Mokka-Caffé

Milcheis mit reinem Kaffeeengeschmack

Joghurt Natur

Milcheis mit Joghurt Pur Joghurt-Geschmack

Unicorno

Milcheis mit blauer und rosa Lebensmittelfarbe



Gelato

Glacé, Speiseeis, Ice Cream

Verpackungseinheit



Fior di Latte

Milch- und Sahneeis

Ciocco Menta

Milcheis mit Minzpaste und Schokoladenstückchen

Puffo / Blu

Milcheis mit blauer Lebensmittelfarbe

Bueno

Milcheis mit weißer Haselnuss und Bueno Waffel

Raffaello

Milcheis mit Kokosnusspaste, Mandeln und Kokosraspel

Tiramisu

Milcheis mit Mascarpone, Kaffee und Kakaopulver

Cookies

Milcheis mit Keksteig, Schokolade und Keksen

Oreo

Milcheis mit Oreo-Paste und Oreo-Keksen

Zuppa Inglese **Premium**

Milcheis mit Alchermes, Biskuitkuchen und Schokolade

Caramello

Milcheis mit Karamellpaste-Karamell-Geschmack

Snickers

Milcheis mit Erdnusspaste, Schokolade und Erdnüssen



Sorbetti

Sorbets, Fruchteis,

Unser Sorbetto steht für echten, Fruchtgenuss. Mit einem hohen Fruchtanteil von **30-35 %** wird es aus sorgfältig ausgewählten Früchten hergestellt, deren Qualität und Reife wir mit größter Aufmerksamkeit prüfen. Diese bewusste Auswahl und schonende Verarbeitung sorgen für einen intensiven, natürlichen Geschmack, den man bei jedem Löffel spürt.

Bei Gentile legen wir großen Wert auf Transparenz und Vertrauen – deshalb sind all unsere Sorbets laktosefrei und glutenfrei. So können sie von allen genossen werden, die Wert auf Qualität, Natürlichkeit und bewusstem Genuss legen, ohne auf Geschmack verzichten zu müssen.

Laktosefrei

Sorbetti

Sorbets, Fruchteis,

Verpackungseinheit



2,5lt.



6lt.

Mango

Wassersorbet mit 30–35 % Mangomark

Lampone

Wassersorbet mit 30–35 % Himbeermark

Cioccolato Fondente

Wassersorbet mit 100 % Kakaopulver

Banana

Wassersorbet mit 30–35 % Bananen

Limone

Wassersorbet mit 30–35 % Zitronensaft

Melograno **PREMIUM**

Wassersorbet mit Granatapfelsaft

Melone

Wassersorbet mit 30–35 % Melonenmark

Frutti di Bosco

Wassersorbet mit 30–35 % Waldbeeren

Maracuja

Wassersorbet mit 30–35 % Maracujasaft

Fragola

Wassersorbet mit 30–35 % Erdbeeren

Caprese **Premium** 5lt.

Wassersorbet mit 50 % Zitronenmak verfeinert mit Erdbeere und Basilikum

Mirtillo

Wassersorbet mit 30–35 % Blaubeermark



Speciali

Spécial, Besonderes, Specials

Verpackungseinheit



5lt.

Amalfi **Selezione Oro**

Milcheis mit Zitronencreme und Zitronenkeksen

Sicilia **Selezione Oro**

Milcheis mit Zitrone, Zimt und gehackten Pistazien

Pistacchioso **Selezione Oro**

Milcheis mit Pistazienpaste, Pistaziencreme und Pistazien

Sardegna **Selezione Oro**

Milcheis mit Ricottacreme, Myrte und Honig

Dubi Dabi **Selezione Oro**

Milcheis mit Kakao, Pistaziencreme und Kataifi

Pinguino **Selezione Oro**

Milcheis mit Sahne und dunkler Haselnussercreme



Tipi di Bidon

Bidontypen, Bidon types, Types de bidons

Unsere Bidon – Typen in verschiedenen Größen!

In folgenden verschiedenen Eisgebinden können Sie unsere Eissorten beziehen. Beispielhaft haben wir Ihnen hier die unterschiedlichen Größen und Materialien dargestellt.

Unsere verschiedenen Sorten bieten für jeden Anlass das passende Angebot!

**Eisgebinde 2,5l glatt gestrichen
im Kunststoff-Behälter
Immer nur als Paar (2 Stück)
bestellbar.**



**Eisgebinde 6l dekoriert
im Edelstahl-Behälter.**



**Eisgebinde 10l dekoriert
im Edelstahl-Behälter.**

Tartufi

gli Originali di Pizzo

- Incartati singoli in Kartoni da 10 Pezzi
- Einzeln verpackt in Kartons zu 10 Stück



Classico

Schokolade und Haselnuss Gelato mit einem Herzen aus Schokoladencreme



130gr.



10stk



3-5min



Pistacchio

Pistazien Gelato mit einem Herz aus Schlagsahne und Schokoladenstückchen



130gr.



10stk



3-5min



Nocciola

Haselnuss Gelato mit Herz aus Schlagsahne und Schokoladenstückchen



130gr.



10stk



3-5min



Bianco

Fior di Latte Gelato mit einem Herzen aus Kaffeeccreme



130gr.



10stk



3-5min



Fichi e Noce

Walnuss Gelato mit einem Herz aus Feigencreme



130gr.



10stk



3-5min



Limone

Zitronen Sorbetto mit einem Herz aus Zitronencreme



130gr.



10stk



3-5min

VEGAN



Partner

printfab.ch

Griesser Kältetechnik GmbH



8460 Marthalen ZH

www.griesser-kaeltetechnik.ch

Il Buongiorno inizia con la qualità.

I nostri cornetti nascono da una selezione attenta, pensata per soddisfare il palato svizzero: gusto equilibrato, mai eccessivamente dolce, e una fragranza autentica. Ogni prodotto è il risultato di un'artigianalità unica, realizzata da aziende rinomate con una lunga esperienza nella qualità e nella cura delle materie prime. Una colazione che unisce tradizione, affidabilità e piacere, per iniziare ogni giornata con il sapore giusto.

Der gute Morgen beginnt mit Qualität.

Unsere Croissants entstehen aus einer sorgfältigen Auswahl, speziell abgestimmt auf den Schweizer Geschmack: ausgewogen, nicht zu süß und mit authentischem Aroma. Jedes Produkt ist das Ergebnis einzigartiger Handwerkskunst und wird von renommierten Herstellern mit langjähriger Erfahrung und höchstem Qualitätsanspruch gefertigt. Ein Frühstück, das Tradition, Verlässlichkeit und Genuss vereint – für einen perfekten Start in den Tag.

Prodotti da Forno

Backware, Produits de boulangerie, baked goods



Cod. ACV-DO

Croissant Vuoto Burro



80gr.



22-25



160-170°



54stk

Cod. SMM-VUO

Cornetto Zuccherato



75gr.



22-25



160-170°



53stk



Cod. ACV-CAL

Cornetto (Briosc) Ischia



95gr.



22-25



160-165°



4stk

Cod. ACV-CER

Croissant ai Cereali Burro



80gr.



22-25



160-170°



54stk





Cod. ACV-CRRD
Cornetto Vuoto Red

 95gr.  24-26  160-165°  40stk

Cod. ACV-CADA
Cornetto Vuoto Dark

 95gr.  24-26  160-165°  40stk



Cod. FDA-PI
Cornetto al Pistacchio

 85gr.  22-25  160-170°  40stk



Cod. ACV-MAN
Cornetto alle Mandorle

 95gr.  22-25  160-170°  52stk



Cod. BN-CR,CI,AP
Cornetti Ripieni Melange

- Alla Crema
- Al Cioccolato
- Al albicocca

 92gr.  22-25  160-170°  40stk





Cod. PSD-MEL
Sfoglia / Corona alle Mele



95gr.



20-22



170-190°



48stk

Cod. WBB-RY
Butter Gipfeli



67gr.



22-25



160-170°



55stk



Cod. WBB-LE
Butter Laugen Gipfeli



90gr.



22-25



160-170°



45stk



Cod. WBB-NS
Haselnuss Schnecke



150gr.



22-25



160-170°



36stk



Cod. 101004
Pan-Briosce al Cioccolato



100gr.



60-150min



30stk

Cod. ACV-DHT
Cornetto Vuoto Burro / Hotel



60gr.



20-24



160-165°



70stk



Cod. 101002
Treccia alle Noci Pecan



95gr.



18-20



185-190°



48stk



Cod. ACV-CI

Ciambella Zuccherata



100gr.



60-150min



30stk

Cod. ACV-BO

Bombolone vuoto Zuccherato



60gr.



60-150min



24stk



Cod. PTZ-CR

Pasticciotto alla Crema



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Cod. PTZ-PI

Pasticciotto al Pistacchio



60gr.



22-25



160-170°



56stk

Cod. ACV-AG
Cornetto Carote e Agrumi

85gr. 25-28 160-170° 52stk



Cod. ACV-VU
Cornetto Vuoto con Farro

70gr. 25-28 160-170° 52stk



Cod. ACV-MO
Cornetto More e Sambuco

85gr. 25-28 160-170° 45stk



Cod. BR-PC
Pain au Chocolat

80gr. 60-150min 22-25 160-170° 60stk

Dove la passione diventa dolcezza

La nostra pasticceria artigianale nasce ancora oggi dalle mani esperte di maestri artigiani, che lavorano con grande cura e attenzione nella selezione delle materie prime di altissima qualità. Le nostre torte e la pasticceria mignon sono il risultato di un lavoro fatto di amore, passione e lunga esperienza, dove ogni dettaglio viene seguito con dedizione per offrire prodotti autentici e raffinati.

Wo Leidenschaft zu Süße wird.

Unsere handwerkliche Konditorei entsteht auch heute noch aus den erfahrenen Händen von Konditormeistern, die mit großer Sorgfalt und besonderer Aufmerksamkeit für die Auswahl hochwertigster Rohstoffe arbeiten. Unsere Torten sowie die feine Patisserie sind das Ergebnis von Liebe, Leidenschaft und langjähriger Erfahrung, bei der jedes Detail mit Hingabe umgesetzt wird, um authentische und raffinierte Produkte zu schaffen.

Mono Dolci

Mono Dolci, Dessert, Nachtisch,



Cod. MP-CB
Cheesecake ai Frutti di Bosco



100gr.



240-480min



12stk



Cod. MP-RP
Tortino Ricotta e Pere



60gr.



6240-480min



56stk



Cod. MP-PB
Profiterole Bianco



60gr.



240-480min



56stk



Cod. MP-PC
Profiterole Nero



60gr.



240-480min



56stk



Cod. MP-CN
Cheesecake ai Frutti di Bosco



60gr.



240-480min



56stk



Cod. COL-CS
Cassata Siciliana GELATO



60gr.



3-5min



56stk



Cod. 101001
Delizia al Limone



100gr.



240-480min



12stk

Cod. 101001
Delizia al Caffè



100gr.



240-480min



12stk



Cod. 101001
Tiramisù



100gr.



240-480min



56stk



Cod. 101001
Apfelstrudel



180gr.



25-30



135-140°



900W: 3,5min



10stk



Cod. 101001
Sfogliatella Grande Riccia



110gr.



20-30min



30-35



190-200°



30stk



Cod. 101001
Tortino Cuore Caldo



180gr.



25-30



175-180°



850W: 40-45sec



10stk





Cod. 101001

Babà al Rum CALISE



60gr.



22-25



160-170°



56stk

Cod. 101001

Pancakes



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Cod. 101001

Eclair al Cioccolato



75gr.



240-480min



14stk

Cod. 101001

Eclair alla Vaniglia



75gr.



240-480min



14stk



Cod. 101001

Eclair al Pistachio



75gr.



240-480min



14stk



Torte

Gâteaux, Torten, Cakes



Cod. 101001
Cheesecake ai Frutti di Bosco

 1300gr.  22-25  160-170°  56stk

Cod. 101001
Ricotta e Pistacchio

 60gr.  22-25  160-170°  1stk



Cod. 101001
Tre Cioccolati

 60gr.  22-25  160-170°  56stk



Cod. 101001
Cheesecake al Limone

 60gr.  22-25  160-170°  56stk



Cod. 101001
Croconut / Rosche

 60gr.  22-25  160-170°  56stk





Cod. 101001
Della Nonna



60gr.



22-25



160-170°



56stk

Cod. 101001
Alle Mele



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Cod. 101001
Crostata alle Fragole



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Cod. 101001
Crostata ai Frutti di Bosco



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Cod. 101001
Crostata al Limone e Zenzero



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Cod. 101001
Crostata al Lampone e More



60gr.



22-25



160-170°



56stk



Pasticceria Mignon

Pâtisserie, Konditorei, Pastry



Cod. 101001
Bigné al Caramello



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Sacharina al Limone



30-35gr.



240-480min



48stk



Cod. 101001
Bigné al Nocciola



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Roulé al Limone



30-35gr.



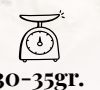
240-480min



48stk



Cod. 101001
Bigné alla Crema



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Bigné al Cioccolato



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Baba al Rum



30-35gr.



240-480min



30stk



Cod. 101001
Bigné al Limone



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Cubotti Cheesecake Bosco



30-35gr.



240-480min



36stk



Cod. 101001
Bigné al Caffé



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Bigné al Pistacchio



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Bigné al Zuppa Inglese



30-35gr.



240-480min



35stk



Cod. 101001
Cannolo Siciliano ripieno



Cod. 101001
Pasticceria Assortita



Cod. 101001
Coda D'Aragosta micro



Cod. 101001
Coda D'Aragosta mignon



Cod. 101001
Sfogliatella Riccia mignon



Semilavorati

produits semi-finis, halbfertiges Gebäck, semi-finished products



Cod. 101001
Bigné Vuoti Secchi



25-30gr.



100Stk



Cod. 101001
Tartalletta Mignon



25-30gr.



250Stk



Cod. 101001
Tartalletta Mignon Liscia



10-15gr.



250Stk



Cod. 101001
Barchetta Mignon



25-30gr.



250Stk



Cod. 101001
Cannolo Sfoglia Mignon



15-20gr.



108Stk



Cod. 101001
Tartalletta Grande Liscia



25-40gr.



150Stk



Cod. 101001
Babá Mignon Secchi



20-25gr.



2,2Kg

Cod. 101001
**Buccia di Cannolo Mignon
con Glassa al Cioccolato**



15-20gr.



3,5kg



Cod. 101001
Buccia di Cannolo Grande



40-50gr.



120Stk



Cod. 101001
Buccia di Cannolo Mignon



15-20gr.



3,5kg

Fritti e Pane da Forno

Aliments frits et pain cuit au four, Frittierte Speisen und
gebackenes Brot,
Fried foods and baked bread



Cod. WBB-NS
Arancino al Ragù

   
200gr. 30-35min 150-160 40stk

Cod. WBB-NS
Arancino Spinaci

   
200gr. 30-35min 150-160 40stk



Cod. WBB-NS
Arancino alla Norma

   
200gr. 30-35min 150-160 40stk

Cod. WBB-NS
Arancino Nduia

   
200gr. 30-35min 150-160 40stk



Cod. WBB-NS
Calzone Fritto

   
160gr. 15-20min 150-160 20stk

Cod. WBB-NS
Crocchette di Patate

   
80gr. 15-20min 150-160 40stk





Cod. WBB-NS
Ciabattina semola



120gr.



5-7min



170-180



30stk

Cod. WBB-NS
Pinsa Romana tonda



250gr.



5-6min



230-240



12stk



Cod. WBB-NS
Party-Burger-Mix Fantasy



30gr.



18-20min



3-5min



170-180



100stk

Cod. WBB-NS
Tutto Snack aperitivo



30gr.



15-20min



150-160



6Kg



- Arancino Ragù
- Arancino Nduia
- Polpette di Pesce Spada
- Polpette di melanzane
- Crostoni mozzarella e prosciutto
- Mozzarella in carrozza

- Palla di Riso
- Chocchetta di Patate
- Olive Ascolane
- Mozzarelle impanate
- Panzerottini
- Mozzarella in carrozza



Cod. WBB-NS
Mix Forno aperitivo



30gr.



15-20min



150-160



6Kg



Cod. WBB-NS
Fior di Zucca in pastella



30gr.



10-15min



190-200



4Kg



Cod. WBB-NS
Mix di Verdure in pastella



30gr.



11-11min



190-200



6Kg

Cod. WBB-NS
Focaccine Olive



40gr.



4-6min



190-200



3,5Kg



Cod. WBB-NS
Focaccine Pomodorini



40gr.



4-6min



190-200



3,5Kg

Cod. WBB-NS
Piadina



120gr.



18-20min



60Stk



Cod. WBB-NS
Focaccia Pugliese

 30gr.  15-20min  150-160  6Kg



Cod. WBB-NS
Porzione di Focaccia

 30gr.  15-20min  150-160  6Kg



Cod. WBB-NS
Lasagne Casarecce

 30gr.  15-20min  150-160  6Kg



Cod. WBB-NS
Baguette senza Glutine

 30gr.  15-20min  150-160  6Kg



Frutta Secca & Deko

Fruits secs, Trockenfrüchte, Dried Fruits



Cod. WBB-NS
Granella di Nocciole

1Kg



Cod. WBB-NS
Nocciole Intere

1Kg



Cod. WBB-NS
Granella di Pistacchio

1Kg



Cod. WBB-NS
Frutto Amarena

3Kg



Cod. WBB-NS
Gocce di Cioccolato

1Kg



Cod. WBB-NS
mini smarties

1Kg



Cod. WBB-NS
Gocce di Cioccolato

Bianco
1Kg



Cod. WBB-NS
Filetti di Arancia

5Kg

Cod. WBB-NS
Zucchero a Velo



5Kg



Basi e farciture

- **IRCA TOP CREAM (CREMA A FREDDO)** 10Kg
- **IRCA ZUCCHERO BIANCANEVE** 10Kg



**Ricotta di Pecora
Zuccherata
3,5 kg**

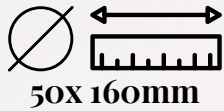
Creme per Pasticceria

- **IRCA Secchio Crema Vaniglia.** 6Kg
- **IRCA Secchio Crema Nocciolata Bianca.** 5Kg
- **IRCA Secchio Crema Nocciolata.** 5Kg
- **IRCA Secchio Crema Pistacchio.** 5Kg
- **IRCA Secchio Marmellata Frutti di Bosco.** 6Kg
- **IRCA Secchio Marmellata Albicocca.** 6Kg
- **IRCA Secchio Ciocco Bianco** 5Kg
- **IRCA Morallina.** 13Kg
- **IRCA Marixcream.** 13Kg
- **IRCA Nocciolata.** 13Kg

Cialde

Gaufres, Waffeln, Waffles

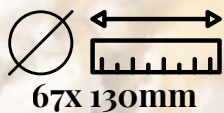
Cono Diadem



350Stk
Karton



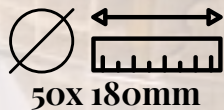
Cono Mars



300Stk
Karton



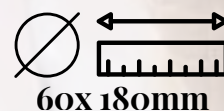
Cono Boston



250Stk
Karton



Cono Notos



208Stk
Karton



Cialda Rotonda



1000Stk
Karton

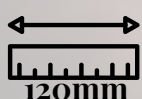


Cialda Cuore



200Stk
Karton

Cialda Canuccia



200Stk
Karton



Salse per Dolci

Toppin, Garniture, Süsse Sossen

Gusti / Sorten:

- Amarena
- Mango
- Erdbeere / Fragola
- Pistazie / Pistacchio
- Waldbeere / Frutti di Bosco
- Haselnuss / Nocciola
- Karamel / Caramello
- Kaffee / Caffee
- Schokolade / Cioccolato
- Nougat / Nocciolata

Verpackung:



Confezione

Conditionnement, Verpackung, Packaging



Coppa 1 Pallina
90cc / 57Stk Beutel



Coppa 2-3 Palline
170cc / 56Stk Beutel



Coppa 3-5 Palline
290cc / 54Stk Beutel



Tovaglioli Dispenser
300Stk Beutel



Coppa Smeraldo
450cc / 100Stk Beutel



Pirottino Tondo /
2000Stk Karton



Pirottino Ovale
1000Stk Karton



Cucchiaini / Löffel
1Kg Beutel



Milk Shake Cups
400cc / 50Stk Beutel

Milk Shake Cups mit Deckel
400cc / 50Stk Beutel



Box per Gelato 90cc /
500, 750, 1000 gr.



Vassoi per Dolci
nr. 1 - nr. 10 / 10kg



Caffé Cups & Deckel
90cc / 50stk Karton

Cooperazione

Zusammenarbeit, Coopération

Italiano:

Siamo a disposizione per discutere le vostre esigenze individuali e offrirvi le soluzioni adeguate previa consultazione. Il nostro team si impegna a soddisfare le vostre esigenze e a costruire insieme una partnership di successo.

Francais:

Nous sommes disponibles pour discuter de vos besoins individuels et vous proposer les solutions appropriées après consultation. Notre équipe s'engage à répondre à vos besoins et à construire ensemble un partenariat fructueux.

Deutsch:

Wir stehen zur Verfügung, um Ihre individuellen Anforderungen zu besprechen und Ihnen nach Absprache die passenden Lösungen anzubieten. Unser Team ist bestrebt, Ihren Anforderungen gerecht zu werden und gemeinsam eine erfolgreiche Partnerschaft aufzubauen.

English:

We are available to discuss your individual requirements and offer you the appropriate solutions after consultation. Our team is committed to meeting your needs and building a successful partnership together.



- Vitrines pour glaces et sorbets de 6 à 10 variétés sont proposées sans frais supplémentaires.
- Verkaufsvitrinen für Gelato und Sorbet von 6 bis 10 Sorten werden Ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung gestellt.
- Display cases for gelato and sorbet from 6 to 10 varieties are provided at no additional cost.

- Vetrine per gelato e sorbetto da 6 a 9 Gusti
Vengono fornite in comodato d'uso senza costi aggiuntivi.



Referenzen

Sie suchen einen zuverlässigen und kompetenten Partner für den Bereich Gelati und Süßgebäck?

Bei uns sind Sie genau richtig !!

Überzeugen Sie sich selbst. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.



Konditionen

Jetzt mit Gentile Gelato, Sorbet und Süßgebäck in der Gastronomie durchstarten!

Ob als Basis für eigene Dessert-kreationen, zum Anbieten von Eiskugeln in der Show-Vitrine oder im To-Go-Becher für den Mitnahmeverkauf.

Es gibt verschiedene Wege mit Gentile Gelato, Sorbet und Süßgebäck den Umsatz zu steigern.

Unsere Fachspezialisten besuchen und beraten Sie gerne hinsichtlich Lagerung, Präsentation und Verkauf.

Bei Interesse, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Auszug aus unseren AGB's

Lieferung und Versand

- in der deutschen Schweiz zzgl. Speditions-/Portokosten

Lieferung

- Bis 100 Km Lieferung frei Haus
- Ab 101 Km Lieferung einmal pro Woche frei Haus
- Ab 200 Km Lieferung per Spedition

Abholung in unserem Lager

- Montag bis Freitag von 9:00 bis 17:00 Uhr
- Samstag von 9:00 bis 13:00 Uhr

Eigentumsvorbehalt

Gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Eis Gentile Schweiz GmbH

Zahlungsarten

- Bar bei Lieferung
- Einzugsermächtigung
- Überweisung

Zahlungskonditionen

- Bis 10 Tage - 2% Skonto
- Bis 30 Tage - rein netto

Reklamation

**Reklamationen müssen schriftlich erfolgen
Die gelieferte Ware ist bei Anlieferung mit unserem Lieferanten zu kontrollieren
Alle Preis zzgl. Umsatzsteuer
Änderungen und Irrtümer vorbehalten**



Eis Gentile Schweiz GmbH
Neudörflingerstrasse. 7
8239 Dörflingen

Tel: +41 (0) 52 654 15 55
Mobil: +41 (0) 79 157 63 49
Email: info@eisgentil.ch

Web: eis-gentile-schweiz.com

gentile_eis_schweiz

Eis Gentile Schweiz