

I Classici

Gusti selezionati da veri esperti.

The Classics

Flavours chosen by true experts.



2021 SELECTION

La selezione per noi
è un classico.

Our choice is a classic.



La **nocciola, il pistacchio, i pinoli, la noce e la mandorla** sono quei gusti di gelato che possono essere definiti i classici, ma questa definizione non significa che al nostro palato siano sempre uguali, infatti di questi classici ci sono molte versioni che dipendono dalla **varietà della materia prima** dalla quale nascono.

Per questo motivo MEC3 ha **selezionato** le migliori nocciole, pistacchi, mandorle, noci e pinoli creando **diverse paste dai sapori e qualità diversi**, per **far emergere la tua gelateria** grazie a delle selezioni di gusti dal carattere chiaro e in alcuni casi protetti dal **marchio IGP e DOP**.

Hazelnut, pistachio, pine nut, walnut and almond are all gelato flavours that can be defined as classics, but this definition does not necessarily mean that they always have the same taste; in fact, these classics include many different versions depending on the **selection of raw materials** from which they derive.

For this reason, MEC3 has selected the best hazelnuts, pistachio nuts, almonds, walnuts and pine nuts creating **different pastes with different tastes and qualities**, to **make your gelato shop stand out** from the rest thanks to a selection of flavours with unmistakable characteristics and in some cases guaranteed by **PGI and PDO indications**.



Nocciole Hazelnuts

La nocciola è uno di quei gusti di gelato che determinano le preferenze, da parte dei clienti, tra una gelateria e un'altra. Ma non tutti sanno che esistono ben **6 varietà di nocciola** che differiscono per provenienza, forma del seme, tostatura e calibro e con MEC3 **puoi provare anche tu il gusto di scegliere.**

Hazelnut is one of those gelato flavours, which determines the customer's preference, between one gelato shop and another. However, not everyone knows that as many as **6 different versions of hazelnut** exist which differ according to origin, shape of kernel, roasting and calibre, and that with MEC3 **you too can experience the pleasure of being able to choose!**



14239



Un inno alla nocciola I.G.P., l'eccellenza tra le nocciole.

E che quella del Piemonte sia la "nocciola più buona del mondo" non lo dicono solo i soci del consorzio di tutela ma anche le ricerche che nel tempo ne hanno decretato il primato sotto il profilo organolettico rispetto alle altre. Il suo segreto è stato individuato nella dolcezza e nella persistenza olfattiva, caratteristiche distintive racchiuse in una pasta dalla qualità superiore.

A hymn dedicated to the P.G.I hazelnut, an excellence amongst the hazelnuts.

Not only the members of the consortium to safeguard the product say **that the hazelnut from Piedmont is the "best in the world"**, but also the research performed over time demonstrates their primacy from an organoleptic point of view compared to the others. Its secret lies in its sweetness and its olfactory persistence, distinctive characteristics enclosed in a paste of superior quality.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Nocciola Piemonte IGP
Nocciola Piemonte PGI Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO

RECOMMENDED DOSAGE
80-130 g per kg di base bianca
80-130 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

ORIGINE / ORIGIN

Italia, Piemonte / Italy, Piedmont

VARIETÀ / VARIETY

Tonda Gentile Trilobata

CALIBRO / CALIBRE

14/15 mm

Merchandising

cod./code 46215
Sticker

cod./code 46213
Attestato
Certificate



Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14776

Pasta Nocciola-la-là Scura

Nocciola-la-là Dark Paste

L'I.G.P. più famosa, oggi con una musica tutta nuova.

La stessa pregiatissima pasta pura Nocciola-là-là, realizzata esclusivamente con nocciole tonde gentili trilobate I.G.P. provenienti dal Piemonte, ma dal sapore più deciso grazie alla tostatura più prolungata. Nuove note all'inno MEC3 dedicato alla migliore nocciola italiana, per realizzare il gelato in grado di soddisfare tutti i palati.

The most famous P.G.I., today with a completely new music.

The same precious Nocciola-là-là pure paste, made exclusively with the hazelnuts Tonde gentili trilobate P.G.I. from the region of Piedmont, but with a stronger taste thanks to the prolonged toasting. New notes for the MEC3 hymn dedicated to the best Italian hazelnut, to create a gelato capable of satisfying every palate.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Nocciola Piemonte IGP
Nocciola Piemonte PGI Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO

RECOMMENDED DOSAGE

80-130 g per kg di base bianca
80-130 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

ORIGINE / ORIGIN

Italia, Piemonte / Italy, Piedmont

VARIETÀ / VARIETY

Tonda Gentile Trilobata

Merchandising

cod./code 46215
Sticker

cod./code 46213
Attestato
Certificate



Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14577A

Pasta Nocciola Tonda Gentile Trilobata

Tonda Gentile Trilobata Hazelnut Paste

Il gusto nobile della nocciola nella varietà Tonda Gentile Trilobata, una cultivar dalla forma inconfondibile e dal sapore unico che grazie alla tostatura media, conferiscono al gelato un **gusto deciso e leggermente tostato.**

The noble taste of hazelnut in the Tonda Gentile Trilobata version, a cultivar with an unmistakable shape and a unique taste that thanks to the medium roasting, a gelato with a **robust and slightly toasted flavour is obtained.**

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Nocciola
Nocciola Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO

RECOMMENDED DOSAGE

80-130 g per kg di base bianca
80-130 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

VARIETÀ / VARIETY

Tonda Gentile Trilobata

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

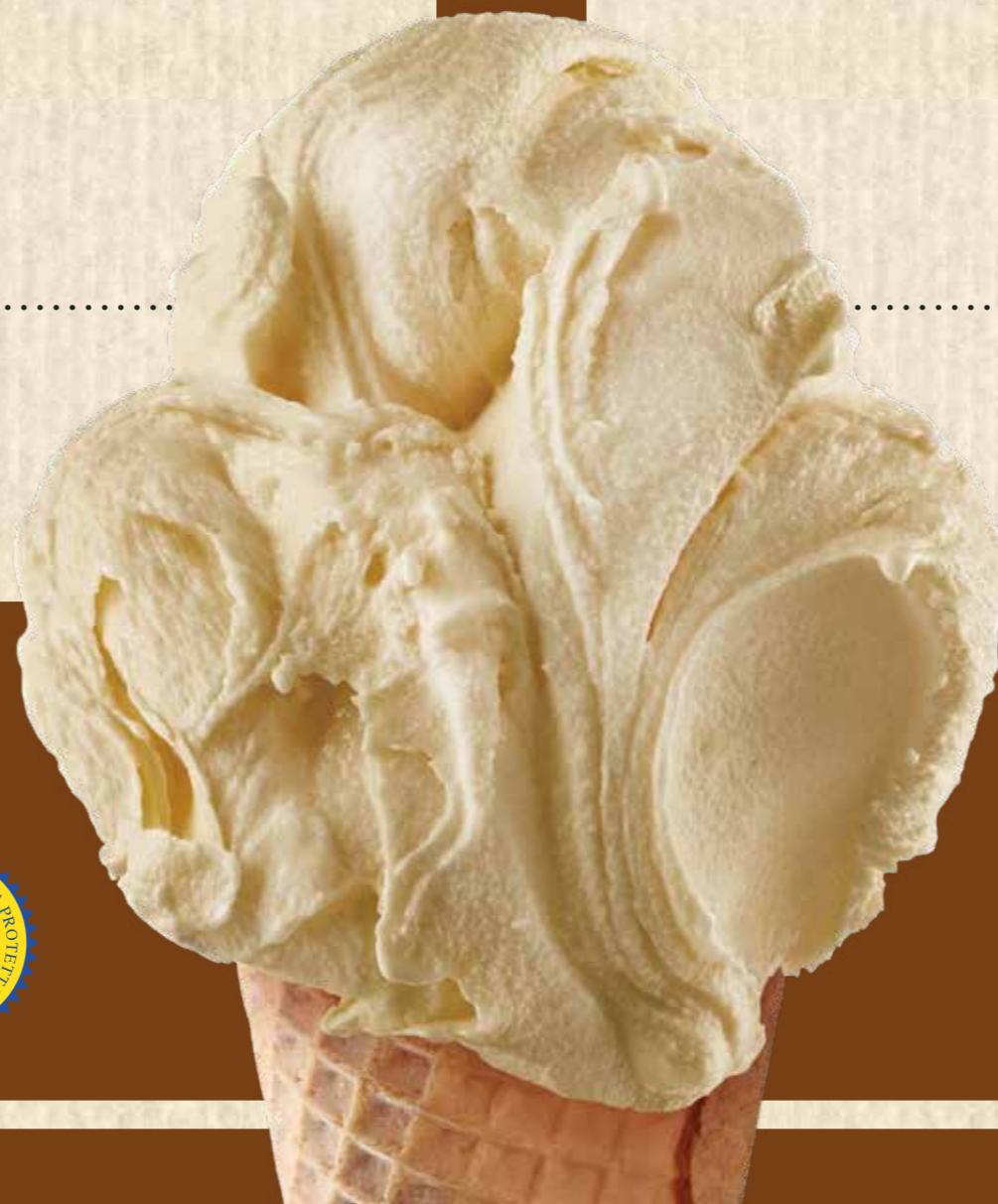
Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14062A

Pasta Nocciola Maxima Premium

Hazelnut Maxima Premium Paste

Due varietà di nocciole si uniscono per creare un gusto di gelato dall'impatto immediato e **persistente al palato**. L'aroma intenso della **Nocciola Mortarella Campana**, con le sue caratteristiche note di **caramello e crosta di pane**, abbraccia il gusto della Tonda Gentile Trilobata mentre la tostatura medio alta esalta l'aroma di entrambe.

Two different kinds of hazelnut are combined to create a gelato flavour with an immediate and **persistent impact on the palate**. The intense aroma of the **Nocciola Mortarella Campana**, with its characteristic notes of **caramel and bread crusts**, embrace the flavour of the Tonda Gentile Trilobata whilst the medium high roasting exalts the aroma of both.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Nocciola (99,4%), aromi
Hazelnut paste (99,4%), flavourings

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

100 g per kg di base bianca
100 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

ORIGINE / ORIGIN

Italia / Italy

VARIETÀ / VARIETY

Mortarella - Tonda Gentile Trilobata

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted

14082

Pasta Nocciola Scura

Hazelnut Dark Paste

La **tostatura medio-alta** della nocciola unita al gusto inconfondibile di caramello e crosta di pane della **Mortarella Campana** conferisce a questa pasta un sapore particolarmente persistente e aromatico. Si ottiene un gelato dal colore **marrone mediamente scuro** e dal gusto intenso di nocciola tostata.

The **medium- high roasting** of the hazelnut combined with the unmistakable taste of caramel and bread crusts of the **Mortarella Campana** gives this paste a particularly persistent and aromatic flavour. A **medium dark brown** coloured gelato with an intense flavour of roasted hazelnut is obtained with this paste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Nocciola / Hazelnut paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80 g per kg di base bianca

80 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

Secchiello da 10 kg / 10 kg bucket

ORIGINE / ORIGIN

Italia / Italy

VARIETÀ / VARIETY

Mortarella

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

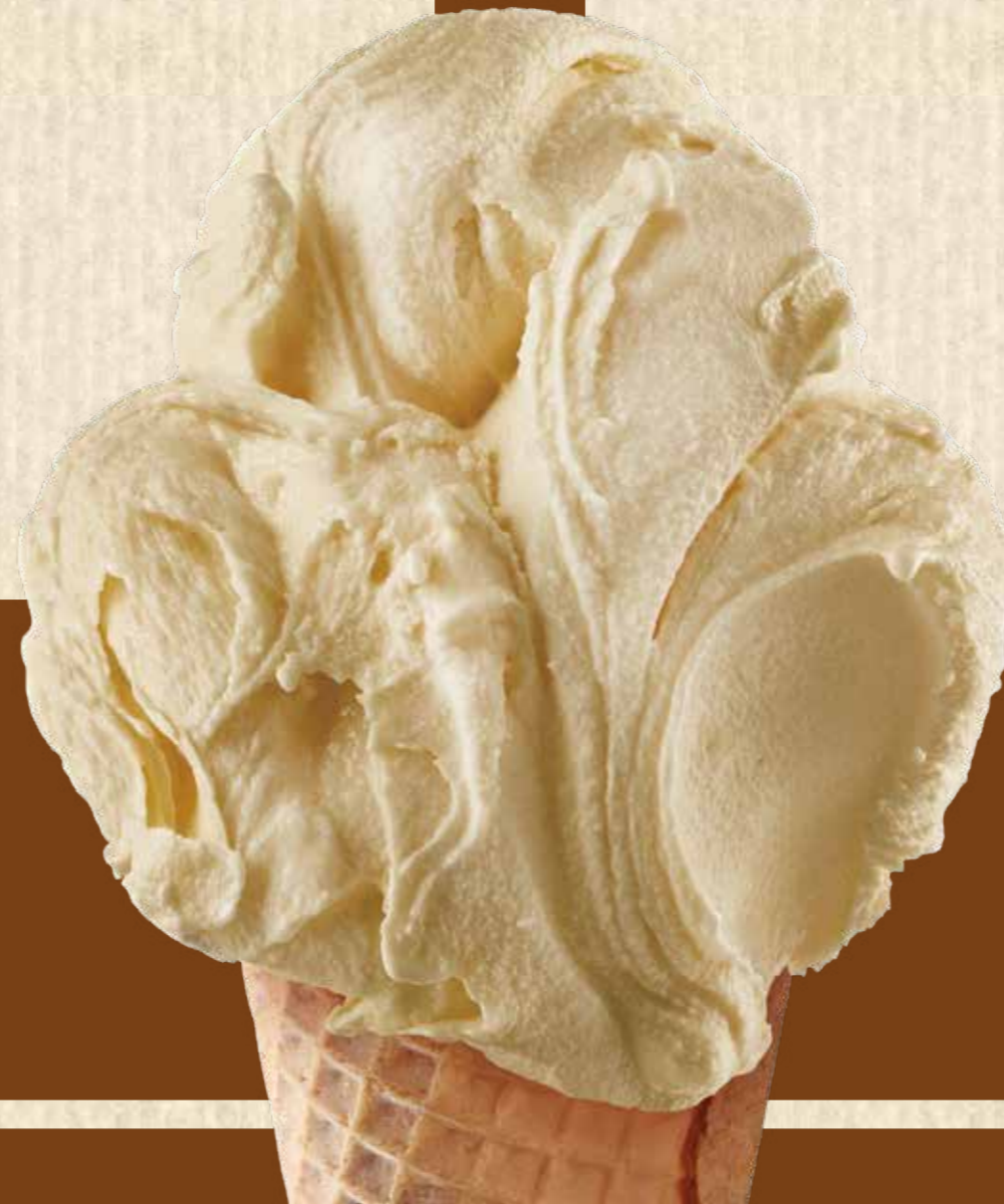
Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14800

Pasta Nocciola Selection MEC3

Hazelnut Selection MEC3 Paste

Frutto dell'esperienza di MEC3, una pasta vellutata e cremosa che dopo la raffinatura viene attentamente aromatizzata e stabilizzata per evitare l'affioramento di olio di nocciola in superficie. Il gelato sarà intenso al palato lasciando la bocca pulita e fresca, grazie agli aromi di nocciola tostata.

Fruit of MEC3's experience a velvety and creamy paste, carefully flavoured and stabilized after refining in order to avoid the surfacing of the hazelnut oil. An intense gelato leaving the mouth clean and fresh, thanks to the aromas of toasted hazelnut.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di nocciola (99,5%), aromi.
Hazelnut paste (99,5%), flavouring.

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

100 g per kg di base bianca
100 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

ORIGINE / ORIGIN

Italia - Turchia / Italy - Turkey

VARIETÀ / VARIETY

Mortarella - Levantina

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted

14869

NEW

Pasta Nocciola Selection Scura

Hazelnut Dark Selection Paste

Dall'esperienza di MEC3 nel bilanciare diverse varietà di nocciola, nasce una pasta corposa e raffinata, ottenuta da una prolungata tostatura del frutto. Ideale per chi cerca un prodotto che conferisca al gelato un colore più scuro e un gusto deciso e persistente di nocciola tostata caratterizzato da note di caramello e sentori di crosta di pane.

From the experience of MEC3 in balancing different varieties of hazelnuts, a full-bodied and refined paste is born, obtained by a prolonged toasting of the fruit. Ideal for those looking for a product that gives the gelato a darker colour and a strong and persistent taste of toasted hazelnut characterized by notes of caramel and hints of crusty bread.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di nocciola (99,5%), aromi.
Hazelnut paste (99,5%), flavouring.

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

100 g per kg di base bianca
100 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

ORIGINE / ORIGIN

Italia - Cile / Italy - Chile

VARIETÀ / VARIETY

Mortarella - Giffoni

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

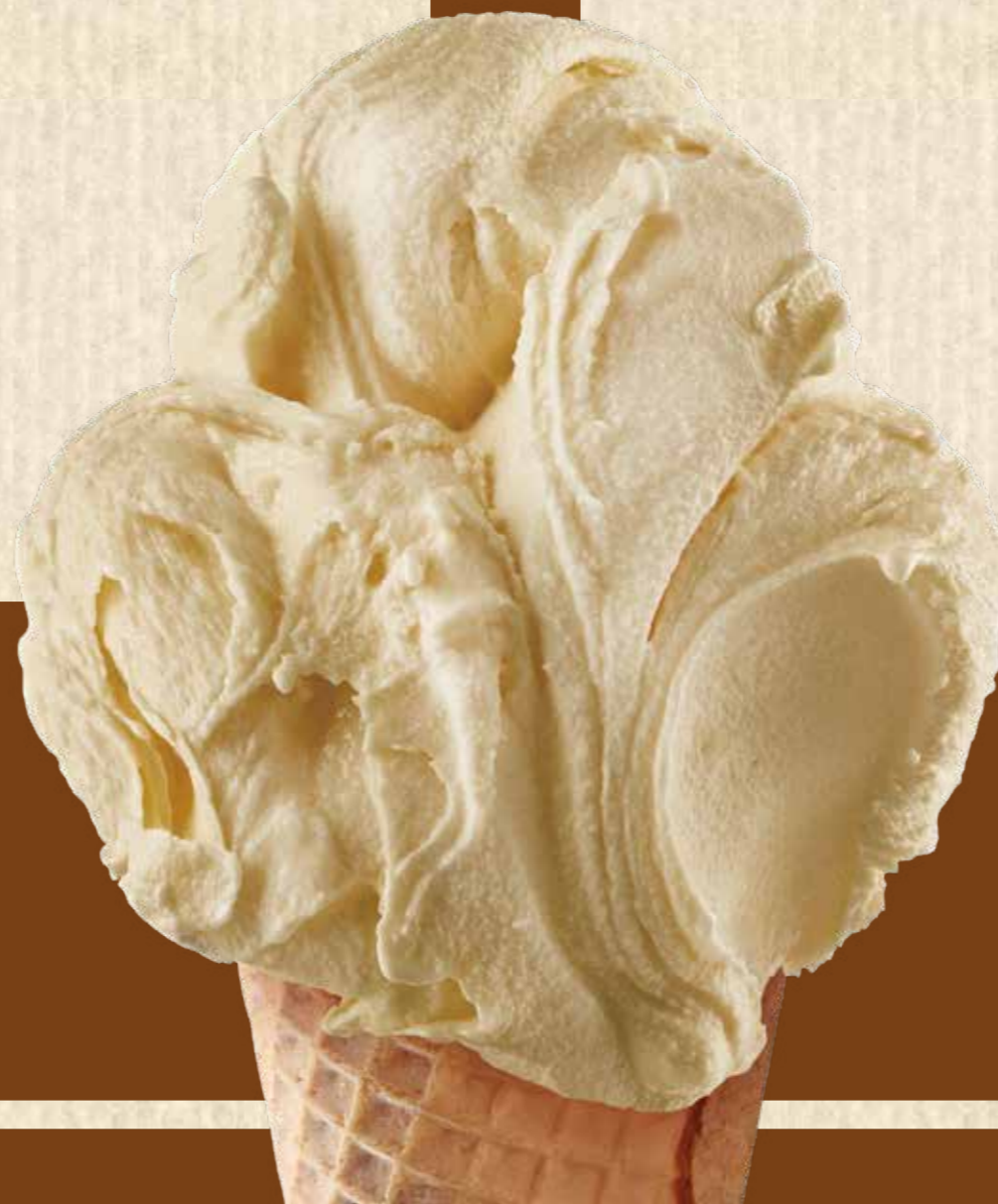
Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14836

Pasta Nocciola Dorata

Golden Hazelnut Paste

100% nocciole cultivar "Nocciola Tonda di Giffoni" in una pasta dal colore dorato, per un gelato dal sapore delicato ma memorabile.

100% hazelnut cultivar "Nocciola Tonda di Giffoni" in a golden coloured paste for a gelato with a delicate yet unforgettable taste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di nocciola
Hazelnut Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80 g per kg di base bianca
80 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 latte da 5 kg / No. 2 x 5 kg tins

VARIETÀ / VARIETY

Cultivar "Nocciola Tonda di Giffoni"

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



Pistacchi

Pistachios nuts

Il pistacchio non è un gusto di gelato come gli altri, il suo sapore molto particolare può piacere o meno, ma è un gusto per intenditori.

Più degli altri classici riesce a differire per **aromi, sapidità, colori e intensità al palato** e questi dipendono dalla varietà della materia prima e dalla sapienza di MEC3 nel far risaltare tutte le **proprietà organolettiche** dei vari pistacchi.

Pistachio is a gelato flavour unlike others; it has a very particular taste, which may or may not be liked, however it is a flavour for connoisseurs. Compared to the other classics, it can differ according to its **aroma, tastiness, colour and the intensity of taste** depending on the variety of the raw materials and the savoir-faire of MEC3 to emphasize all the **organoleptic properties** of the various pistachio nuts.



14259A



Pasta Pistacchio

100% “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.”

100% Pistacchio Paste “Pistacchio Verde di Bronte P.D.O.”

L’Unione Europea ha conferito a questa varietà di pistacchio siciliano la **denominazione di origine protetta**. Il pistacchio verde di Bronte rappresenta un’**eccellenza del nostro territorio** dal sapore dolce e delicato. Il gelato è contraddistinto da un colore marroncino e da sentori di mandorla dolce che derivano dal terreno lavico su cui viene coltivato.

The European Union has awarded this variety of Sicilian pistachio with the **protected denomination of origin certificate**. The Pistacchio verde di Bronte represents an **excellence of our territory** with a sweet and delicate flavour. This gelato is distinguished for its light brown colour and the fragrance of sweet almonds deriving from the lava soil on which it is cultivated.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di “Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.”
“Pistacchio Verde di Bronte P.D.O.” Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca
80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 2,5 kg
No. 2 x 2,5 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Italia, Bronte / Italy, Bronte

SPECIE BOTANICA / BOTANICAL SPECIES

Pistacia vera

Merchandising

cod./code 46216
Sticker

cod./code 46214
Attestato
Certificate

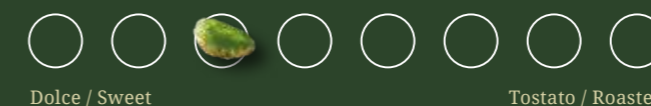


Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Gusto / Taste



14784

Pasta Pistacchio

100% "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P." Tostato

100% Pistacchio Paste "Pistacchio Verde di Bronte P.D.O." Roasting

I **Pistacchi Verdi di Bronte D.O.P.** con una tostatura dedicata per realizzare una pasta dal gusto intenso ed aromatico.

Pensata per chi ama l'originale ma dal sapore deciso.

The Pistacchi Verdi di Bronte D.O.P. (Green Pistachio from Bronte DOP) with a roasting designed for creating a paste with an intense and aromatic flavour. Studied for those who love the original yet significant flavour.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P."
"Pistacchio Verde di Bronte P.D.O." Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca
80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 2,5 kg
No. 2 buckets of 2,5 kg

ORIGINE / ORIGIN

Italia, Bronte / Italy, Bronte

SPECIE BOTANICA / BOTANICAL SPECIES

Pistacia vera

Merchandising

cod./code 46216
Sticker

cod./code 46214
Attestato
Certificate



Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted

14052

Pasta Pistacchio 100% Sicilia C.C.

Pistachio 100% Sicily C.C. Paste

Una pasta dal gusto inconfondibile, **intenso e perfettamente equilibrato**, che è frutto di una selezione dei migliori **pistacchi siciliani**. MEC3 ha aggiunto alla pasta una bassissima quantità di **clorofilla del 0,2%** per avere un gelato dal colore verde del frutto e dal gusto intenso del pistacchio siciliano.

A perfectly balanced paste with a **unique and intense flavour**, the result of a selection of the best **Sicilian Pistachio nuts**. MEC3 has added a very low quantity of **chlorophyll 0,2%** to the paste to obtain a gelato with the green colour of the fruit and the intense flavour of the Sicilian Pistachio.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Pistacchio (99,8%), colorante E141
Pistachio paste (99,8%), colour E141

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca / 80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg / No. 2 buckets of 4 kg

ORIGINE / ORIGIN

Italia, Sicilia / Italy, Sicily

- Disponibile anche nella versione senza colorante nel formato da 2,5 kg (cod. 14452A Pasta Pistacchio 100% Sicilia).
- Available also in the version without colour in the 2,5 kg format (code 14452A Pistacchio 100% Sicily Paste).

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14552

Pasta Pistacchio 100% California

Pistachio 100% California Paste

Tutto il **gusto tostato e deciso del pistacchio californiano** si concentra in una pasta senza aromi aggiunti, capace di dare al gelato il sapore autentico del frutto cresciuto sotto il sole degli Stati Uniti. Il gelato dal classico colore verde, grazie ad una bassissima quantità di **clorofilla**, risalterà nella vetrina delle gelaterie.

The **distinct roasted flavour of the Californian Pistachio** concentrated in a paste with no added flavours, capable of giving the gelato the authentic taste of the fruit grown under the sun of the United States. A very low quantity of **chlorophyll** to the paste to obtain a gelato with the traditional green colour that will stand out in the showcase of the gelato shop.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Pistacchio (99,8%), colorante E141
Pistachio paste (99,8%), colour E141

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca
80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES:

nr. 2 secchielli da 4 kg / No. 2 buckets of 4 kg

ORIGINE / ORIGIN

USA

VARIETÀ / VARIETY

California

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted

56033

Pasta Pistacchio 100% MEC3 Bio

Pistachio 100% MEC3 Bio Paste

Dall'esperienza di MEC3 nasce una **pasta di pistacchio biologica** certificata con materie prime attentamente selezionate. Questo prodotto bio è l'ideale per gli estimatori del pistacchio, per un gelato dal **gusto intenso e naturale** e dal colore verde tenue con puntinatura grezza dovuta ai residui dei pistacchi durante la raffinatura, **senza la presenza di alcun colorante** in linea con il Disciplinare del Biologico.

An **organic pistachio paste** born from the experience of MEC3 certified with carefully selected raw materials. This organic product is ideal for the connoisseurs of pistachio, for a gelato with an **intense, natural flavour** and a delicate green colour with granular speckles due to the residue of pistachio during the refining process, and **without any added colours** in line with the Organic Product Specifications.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Pistacchio Biologico
Organic Pistachio Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

100-150 g per kg di base bianca
100-150 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg / No. 2 x 4 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Turchia / Turkey

VARIETÀ / VARIETY

Mawardi / Mawardi

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14689

Pasta Pistacchio 100% Selection MEC3

Pistachio 100% Selection Paste

Una pasta purissima che nasce dall'incontro di **due varietà di pistacchio** che insieme creano un gusto unico dall'**equilibrio perfetto**.

Il colore del prodotto riesce a raggiungere una colorazione verde marroncina senza la presenza di alcun colorante e il gelato che ne deriva è caratterizzato da **decise note aromatiche** di pistacchio tostato.

A pure paste created from the encounter between **two different varieties** of pistachio, which together offer a perfectly balanced unique flavour.

The product is able to reach a green, light brown colour without the presence of any artificial colours resulting in a gelato with the **characteristic aromatic notes** of roasted pistachio.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Pistacchio / Pistachio paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca

80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg / No. 2 x 4 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Turchia - Usa / Turkey - Usa

VARIETÀ / VARIETY

Mawardi - California

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted

14872

NEW

Pasta Pistacchio Bizantino

Byzantine Pistachio Paste

Celebrazione di un nobile ed antico frutto proveniente dal Medio Oriente. Realizzato con un'attenta selezione di pistacchi pregiati e una bassissima quantità di clorofilla, per creare un perfetto equilibrio fra aroma, colore e sapidità. Il risultato è un gelato raffinato, corposo dal gusto intenso e dal colore accattivante.

A celebration of the noble and antique fruit from the Middle East. Created with a careful selection of precious pistachios and a very low quantity of chlorophyll, to create a perfect balance between the aroma, colour, and flavour. Resulting in a refined, rich gelato with an intense flavour and a captivating colour.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Pistacchio (98,9%), sale, colorante E141

Pistachio paste (98,9%), salt, colour E141

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg

No. 2 buckets of 4 kg

ORIGINE / ORIGIN

Turchia - Iran / Turkey - Iran

DOSAGGIO CONSIGLIATO

RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca

80-120 g per kg of white base

VARIETÀ / VARIETY

Fandoghi / Fandoughi

Merchandising

cod./code 46579A

Sticker



Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



Pasta Pistacchio con Fiordisale di Sicilia

Pistachio with flower of salt from Sicily Paste

Attenta selezione dei pistacchi più pregiati con l'aggiunta di **Fiordisale di Sicilia**.
Il gusto intenso del pistacchio impreziosito ed esaltato da piacevoli note salate.
Vi conquisterà al primo assaggio!

A careful selection of the most precious pistachios with the addition of fiordisale
di Sicily. (flower of salt from Sicily).

The intense flavour of pistachio enriched and exalted by a pleasant hint of salt.
The first taste will conquer you immediately!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di Pistacchio (98%), fiordisale di Sicilia, colorante E141
Pistachio paste (98%), (flower of salt from Sicily) colour E141

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca
80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg / No. 2 x 4 kg buckets

Analisi Sensoriali / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Verde / Green

Marrone / Brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



Mandorle Almonds

Il gelato alla mandorla è un **prodotto nobile** e gratificante per godere di questa **deliziosa materia prima**. Il gusto della mandorla rende questo gelato davvero unico, vellutato, superbamente profumato e molto goloso, capace di trasportarci sotto il **sole della Sicilia**. MEC3 ha ideato tre diverse paste capaci di soddisfare per gusto e struttura tutti gli appassionati.

Almond flavour gelato is a **noble** and gratifying product, which gives you the possibility to enjoy this **delicious raw material**. The taste of the almond makes this gelato truly unique, velvety, superbly fragranced and extremely tasty, capable of transporting us under the **sun of Sicily**. MEC3 has studied three different pastes capable of satisfying all the enthusiasts of this flavour in terms of taste and structure.

14684



Pasta Mandorla 100% Avola

Almond 100% Avola Paste

Una pasta inconfondibile è quella fatta con le **mandorle di Avola**, la varietà più pregiata sui mercati internazionali. Questa mandorla, coltivata tra le province più soleggiate d'Italia, Siracusa e Ragusa, ottiene un sapore unico e la sua **filiere è garantita dal Consorzio Mandorle di Avola**. Ne deriva un gelato dal gusto delicato e raffinato.

An unmistakable paste made with **almonds from Avola**, the most precious variety on the international market. This almond cultivated in the sunniest provinces of Italy, Siracusa and Ragusa, obtains a unique flavour and its **supply chain is guaranteed by the Consortium Mandorla di Avola**. Resulting in a gelato with a delicate and refined taste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di mandorla di Avola
Avola Almond Paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO RECOMMENDED DOSAGE

120-150 g per kg di base bianca
120-150 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg
No. 2 x 4 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Italia / Italy

Merchandising

cod./code 46286
Sticker



Analisi Sensoriale / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



14542

Pesto di Mandorla

Almond Pesto

Una pasta denominata “**pesto**” per la sua **consistenza granulosa** capace di preservare il profumo e il gusto deciso della mandorla, ideale per chi cerca un prodotto che non punta solo sul sapore ma anche sulla struttura. Il risultato è un **gelato pregiato e corposo** che fa riscoprire il gusto di questo nobile frutto in modo più vigoroso.

A paste called “**pesto**” due to its **granular consistency** capable of preserving the fragrance and the distinct taste of almond, ideal for those in search of a product that does not just focus on the flavour but also on the structure. With this **precious, thick gelato**, you will rediscover the flavour of this noble fruit with enthusiasm.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di mandorla (99%), aroma naturale
Almond Paste (99%), natural flavouring

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

100-120 g per kg di base bianca
100-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg
No. 2 x 4 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Spagna / Spain

Analisi Sensoriale / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted

14051

Pasta alla Mandorla

Almond Paste

Un prodotto frutto dell’esperienza di MEC3 nel bilanciare diverse varietà di mandorla. Questa pasta è stata studiata per raggiungere una **equilibrata potenza aromatica** che riesca a trasferire al gelato la dolcezza e freschezza del frutto, fino a far percepire le sue note amarognole, per un gelato dal **colore più scuro** e dal **gusto definito** ed esaltato.

A product born from the expertise of MEC3 in balancing different varieties of almond.

This paste has been studied to reach a **balanced aromatic strength** that is able to transfer the sweetness and the freshness of the fruit to the gelato, until its bitter notes are perceived, for a **darker coloured** gelato with a **distinct noble taste**.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di mandorla (70%), zucchero, granelle di mandorla (10%), aromi
Almond paste (70%), sugar, almond grains (10%), flavourings

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

70 g per kg di base bianca
70 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg
No. 2 x 4 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Spagna - California / Spain - California

Analisi Sensoriale / Sensory Evaluation

Colore / Colour



Marrone chiaro / Light brown

Marrone scuro / Dark brown

Gusto / Taste



Dolce / Sweet

Tostato / Roasted



Noci Walnuts

Le noci sono un **frutto dal sapore ricco**, buono al gusto ma anche per le notevoli **qualità nutrizionali**. Il gelato alle noci MEC3 è una vera sorpresa per chi ama il sapore di questo prezioso ingrediente, un **gusto intenso** e adatto a notevoli abbinamenti.

Walnuts are a **fruit rich in flavour**, tasty as well as being good for remarkable **nutritional values**. The MEC3 walnut gelato is a true surprise for those who love the taste of this precious ingredient, with an **intense flavour**, suitable for noteworthy combinations.



14126A

Pasta Noce Premium

Premium Walnut Paste



La delicatezza della Noce Premium raggiunge l'apice in questa pasta fatta con **noci pralinate addolcite da sentori di nocciola**. La particolare lavorazione ne esalta tutte le note più caratteristiche, creando un gelato dal colore chiaro e dal gusto persistente.

Per ottenere un gelato ancora più gustoso si consiglia di variegare il gelato con **il Topping Acero MEC3**.

The delicacy of Premium Walnut reaches its peak in this paste made with **walnut praline sweetened with hints of hazelnut**. The Particular processing exalts all its characteristic notes, creating a gelato of a pale colour and persistent flavour.

To obtain an even tastier gelato we suggest variegating the gelato with **Topping Acero MEC3**.

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

100 g per kg di base bianca

100 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 4 kg

No. 2 x 4 kg buckets



Pinoli

Pine nuts

I pinoli sono tanto piccoli quanto preziosi. I semi del pino, infatti, sono un alimento dalla lunga coltivazione e dalla raccolta impegnativa ma dal **sapore inconfondibile**. La pasta di MEC3 è creata con i migliori pinoli raccolti sotto il sole del Mediterraneo, e sarà capace di soddisfare con il suo profumo e il suo **gusto senza tempo**.

Pine nuts are as small as they are precious. The pine seeds, actually, are slow growing and challenging to harvest but with an **unmistakeable taste**. The MEC3 paste is created with the best pine nuts collected under the Mediterranean sun, and is capable of satisfying with its fragrance and its **timeless flavour**.



14691



Una **pasta purissima** dal colore bianco avorio uniforme, fatta con i pinoli più pregiati che crescono sulle sponde del Mediterraneo, per creare un gelato dal **colore chiaro e i sentori resinosi del pino**, capace di sedurre ogni palato.

A **pure paste** with a uniform ivory white colour, made with the most precious pine nuts, which grow on the shores of the Mediterranean, creating a **light coloured gelato with a resinous fragrance of pine**, capable of seducing every palate.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pasta di pinolo
Pine nut paste

DOSAGGIO CONSIGLIATO / RECOMMENDED DOSAGE

80-120 g per kg di base bianca
80-120 g per kg of white base

CONFEZIONI / PACKAGES

nr. 2 secchielli da 2,3 kg / No. 2 x 2, 3 kg buckets

ORIGINE / ORIGIN

Paesi del Mediterraneo / Mediterranean countries

VARIETÀ / VARIETY

Pinus pinea

Merchandising

cod./code 46287
Sticker





**IL GELATO
TUTTO DA MORDERE**
THE GELATO TO BITE INTO



Ciuri
Ciuri



PEANUT
Peanuts



PISTACCHIO
Pistachio



NOCCIOLA
Hazelnut

IL GELATO TUTTO DA MORDERE

Ciuri Ciuri è la linea che ripensa il classico gelato e ti permette di creare dei gusti tridimensionali, mai assaporati prima. **Pistacchio, Nocciola e Peanut**, tre referenze che uniscono frutti a pezzi, pesto grezzo e variegato intenso e raffinato, per un gelato dalla ricchezza estrema che rapisce il palato e lo trasporta in un'esperienza di gusto superlativa, tutta da mordere. Tornare indietro? Impossibile.

THE GELATO TO BITE INTO

Ciuri Ciuri is the line that reconsiders the classic gelato allowing you to create three-dimensional flavours, never tasted before. **Pistachio, Hazelnut and Peanut**, three references that unite pieces of fruit and pesto with an intense and refined variegate, for an extremely rich gelato giving you a superlative taste experience to bite into! Turn back? Impossible.



Kit Peanut Ciuri Ciuri

x 14 kg cod. 14837

Una pasta pura realizzata con arachidi macinate per un gelato goloso dalla struttura piacevolmente granulosa. Una crema al burro di arachidi che crea dipendenza. Una granella di arachidi caramellate e delicatamente salate. Il nuovo Ciuri Ciuri fa venire l'acquolina in bocca solamente a descriverlo.

A pure paste created with ground peanuts for a delectable gelato with a pleasant grainy structure. A peanut butter cream that creates addiction. Delicately salted caramelized peanut grains. The new Ciuri Ciuri makes your mouth water just by describing it.

COMPOSIZIONE:

N. 1 Pesto Peanut
Ciuri Ciuri x 5 kg - cod. 14864 +
N. 1 Variegato Peanut
Ciuri Ciuri x 6 kg - cod. 14585 +
N. 3 Granella
Peanut Ciuri Ciuri x 1 kg - cod. 16092

DOSAGGIO CONSIGLIATO PER UNA VASCHETTA:

3,5 kg di Base Bianca +
350 g di Pesto Peanut Ciuri Ciuri +
400 g di Variegato Peanut Ciuri Ciuri +
210 g di Granella Peanut Ciuri Ciuri

COMPOSITION:

N. 1 Ciuri Ciuri Peanut
Pesto x 5 kg - cod. 14864 +
N. 1 Ciuri Ciuri Peanut
Variegate x 6 kg - cod. 14585 +
N. 3 Ciuri Ciuri Peanut
Grains x 1,5 kg - cod. 16092

RECOMMENDED DOSAGE FOR ONE PAN:

3,5 kg of White Base +
350 g of Ciuri Ciuri Peanut Pesto +
400 g of Ciuri Ciuri Peanut Variegate +
210 g of Ciuri Ciuri Peanut Grains





Kit Nocciola Ciuri Ciuri

x 14 kg cod. 14807

Strati di pesto grezzo alternati a una nuova e raffinata variegatura alla nocciola completati da una esclusiva granella di rottami di nocciola tostata. Un gelato alla nocciola tutto da scoprire per un'esperienza da non perdere.

Layers of coarse pesto alternated with a new sophisticated hazelnut flavour variegate finished with exclusive grains of toasted hazelnut pieces. A hazelnut gelato all to be discovered for an experience not to be missed.

COMPOSIZIONE (articoli

venduti anche separatamente):

N. 1 Pesto Nocciola
Ciuri Ciuri x 5 kg - cod. 14831 +
N. 1 Variegato Nocciola
Ciuri Ciuri x 6 kg - cod. 14790 +
N. 2 Granella Nocciola
Ciuri Ciuri x 1,5 kg - cod. 16087

COMPOSITION

(items also sold separately):

N. 1 Ciuri Ciuri Hazelnut
Pesto x 5 kg - cod. 14831+
N. 1 Ciuri Ciuri Hazelnut
Variegate x 6 kg - cod. 14790 +
N. 2 Ciuri Ciuri Hazelnut
Grains x 1,5 kg - cod. 16087

DOSAGGIO CONSIGLIATO PER UNA VASCHETTA:

3,5 kg di Base Bianca +
350 g di Pesto Nocciola
Ciuri Ciuri - cod. 14831 +
400 g di Variegato Nocciola
Ciuri Ciuri - cod. 14790 +
210 g di Granella Nocciola
Ciuri Ciuri - cod. 16087

RECOMMENDED DOSAGE FOR ONE PAN:

3,5 kg of White Base +
350 g of Ciuri Ciuri Hazelnut
Pesto - cod. 14831 +
400 g of Ciuri Ciuri Hazelnut
Variegate - cod. 14790 +
210 g of Ciuri Ciuri Hazelnut
Grains - cod. 16087

Kit Pistacchio Ciuri Ciuri

x 6,8 kg cod. 14802



La celebrazione di un prezioso frutto nell'originale Kit Ciuri Ciuri. Un gelato superlativo dall'inconfondibile gusto e aspetto, che delizia il palato con la perfetta unione di un pesto di pistacchio grezzo e una pregiata e intensa variegatura. Il tutto celebrato da un granella di pistacchi selezionati e tostati.

The celebration of a precious fruit in the original Kit Ciuri Ciuri. An excellent gelato with an unmistakable flavour and appearance, that delights the palate with the perfect combination of raw pistachio pesto and a refined, intense variegate. Celebrated with selected and toasted pistachio grains.

COMPOSIZIONE (articoli venduti anche separatamente):

N. 1 Pesto Pistacchio
Ciuri Ciuri x 2,5 kg - cod. 14831+
N. 1 Variegato Pistacchio
Ciuri Ciuri x 2,8 kg - cod. 14586 +
N. 1 Granella di Pistacchio
Ciuri Ciuri x 1,5 kg - cod. 16085

DOSAGGIO CONSIGLIATO PER UNA VASCHETTA:

3,5 kg di Base Bianca +
350 g di Pesto Pistacchio
Ciuri Ciuri - cod. 14831 +
400 g di Variegato Pistacchio
Ciuri Ciuri - cod. 14586 +
210 g di Granella Pistacchio
Ciuri Ciuri - cod. 16085

COMPOSITION (items also sold separately):

N. 1 Ciuri Ciuri Pistachio
Pesto x 2,5 kg - cod. 14831+
N. 1 Ciuri Ciuri Pistachio
Variegate x 2,8 kg - cod. 14586 +
N. 1 Ciuri Ciuri Pistachio
Grains x 1,5 kg - cod. 16085

RECOMMENDED DOSAGE FOR ONE PAN:

3,5 kg of White Base +
350 g of Ciuri Ciuri Pistachio
Pesto - cod. 14831 +
400 g of Ciuri Ciuri Pistachio
Variegate - cod. 14586 +
210 g of Ciuri Ciuri
Pistachio Grains - cod. 16085



