

**Quella**<sup>®</sup>  
The original

LA PIÙ **AMATA**  
LA PIÙ **GOLOSA**  
LA PIÙ **VERSATILE**

*THE MOST **LOVED***  
*THE MOST **DELICIOUS***  
*THE MOST **VERSATILE***



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 di 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

**VARIEGATO  
VARIEGATE**

**STECCHI  
GELATO ON  
STICKS**

**PRALINE  
PRALINES**

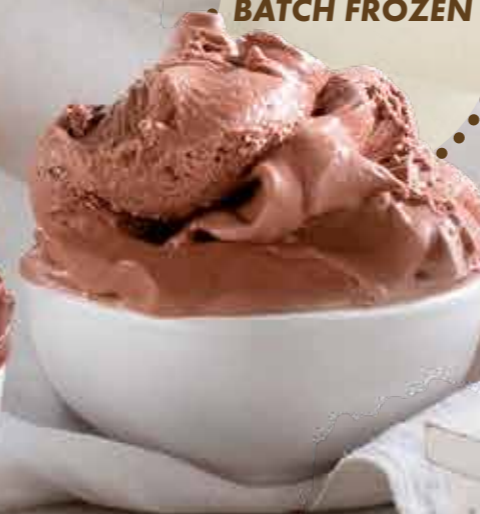
**TAL  
QUALE  
EXACTLY  
AS IT IS**

**MANTECATA  
BATCH FROZEN**

**GHIACCIOLI  
ICE-LOLLY**

**COCCOLE  
CUDDLES**

**TORTE  
E GLASSE  
CAKES AND  
GLAZES**



# Quella®

The original

**COD. 14179 - QUELLA®**

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: irresistible 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.



# Quella®

The original

**COD. 14780 - QUELLA® G**

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

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CONTIENE  
NATURALMENTE ZUCCHERI. /  
WITHOUT ADDED SUGARS, CONTAINS  
NATURALLY OCCURRING SUGARS.



## CREMINO NOCCIOLA

Quella® G

Gelato alla Nocciola MEC3\* / MEC3 Hazelnut flavour Gelato\*

Quella® G

\* 1 busta di Base G Crema + 2.850 g di latte + 150 g di panna + 480 g di Nocciola-la-là  
1 bag of Base G Crema + 2.850 g of milk + 150 g of cream + 480 g of Nocciola-la-là



# Quella®

The original

Che

**COD. 14568 - QUELLA® CHE**

SENZA OLIO DI PALMA  
PALM OIL FREE

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

## 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 g di Base Bianca + 120 g di Pasta Crema Italiana + 200 g di latte  
1.500 g of White Base + 120 g of Italian Cream Paste + 200 g of milk

\*\* 1.500 g di Base Bianca + 200 g di Pasta Noce + 100 g di latte  
1.500 g of White Base + 200 g of Walnut Paste + 100 g of milk



## MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella®

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella®

## CREMINO PARADISE

Quella® / Quella®

Parad-ice\* / Parad-ice\*

Variegato Fiordilimone / Fiordilimone Variegate

Variegato Crema Pasticcera / Pastry Cream Variegate

Pan di Spagna / Sponge Cake

Parad-ice\* / Parad-ice\*

Quella® / Quella®

\* 3.700 g di Base Bianca + 200 g di Pasta Parad-ice + 300 g di latte  
3.700 g of White Base + 200 g of Parad-ice Paste + 300 g of milk



# Quella®

The original

Crunchy

**COD. 14677 - QUELLA® CRUNCHY**

crt 2 latte x 5 Kg  
No. 2 tins x 5 Kg

## RICOTTA GOLOSA CRUNCHY

Gelato Ricotta / Ricotta Gelato:

- 3.500 g di Base Bianca / 3.500 g of White Base
- 250 g di Pasta Ricotta / 250 g of Ricotta Paste
- 80 g di Crema Cacao / 80 g of Cocoa Cream

Quella® Crunchy come variegato.

Quella® Crunchy as variegate.



# Quella®

The original

Fluida

**COD. 14990 QUELLA® FLUIDA**

Crt 2 secchielli da 2,5 Kg  
No. Bucket of 2,5 Kg

Quella® The Original in una versione tutta nuova, dalla consistenza più fluida, studiata per ottenere una resa impeccabile nella preparazione di cremini e glassature lucide e perfette, senza sbavature.

Quella® The Original in a much more liquid version, studied to have an impeccable performance in the preparation of cremini and to obtain glossy glazes and perfect coatings without any smudges.





**Quella**  
The original

## LASCIATI TRAVOLGERE DALLA CROCCANTEZZA

**Quella® ChokoFrù** è la prima linea che rivoluziona la croccantezza, perché unisce alla cremosità della Quella® la spinta **crunchy e aromatica della frutta**. Un goloso mix di sapori e consistenze in due nuovi gusti, ideali come variegato, perfetti come farciture e pronti a esaltare ogni tua creazione con nuovi strati di cremosa croccantezza.

**Quella**  
The original

**Lamponi & Nocciole**

**COD. 14976 QUELLA® LAMPONI E NOCCIOLE**

Crt 2 latte x 5,5 Kg  
No. 2 tins x 5,5 Kg

La crema al gusto di cioccolato al latte incontra lo slancio croccante della granella di nocciole pralinate e la freschezza del lampone disidratato. Un travolgente gioco di texture capace di conquistare anche i palati più esigenti.

*The milk chocolate flavoured cream encounters an explosion of crunchy hazelnut praline grains and the freshness of dehydrated raspberries. An irresistible combination of consistencies capable of conquering even the most demanding palates.*

### CREMINO MILKY LAMPONI & MASCARPONE

Quella® Lamponi & Nocciole / Quella® Raspberries & Hazelnuts

Gelato al Mascarpone\* / Mascarpone Gelato\*

Quella® Lamponi & Nocciole / Quella® Raspberries & Hazelnuts

Sorbetto al Lampone\*\* / Raspberry Sorbet\*\*

Quella® Lamponi & Nocciole / Quella® Raspberries & Hazelnuts

\* 2.000 g di Base Bianca + 300 g di Pasta Crema Mascarpone + 300 g di panna fresca  
2.000 g of White Base + 300 g of Mascarpone Cream Paste + 300 g of fresh cream

\*\* 785 g di GranFrutta® Lampone + 1.000 g di acqua  
785 g of GranFrutta® Raspberry + 1.000 g of water

### NOCCIOLATA FRUTTATA

Quella® Nocciola mantecata / Quella® Hazelnut batch frozen

- 2.000 g di latte bollente / 2.000 g of hot milk
- 1.800 g di Quella® Nocciola / 1.800 g of Quella® Hazelnut

Quella® Lamponi & Nocciole come variegato  
Quella® Raspberries & Hazelnuts as variegate

**ChokoFRÙ**

## LET YOURSELF BE ASTONISHED BY THE CRUNCHINESS

**Quella® ChokoFrù** is the first line that revolutionizes crunchiness, because it combines along with the creaminess of Quella® the **crunchy and aromatic intensity of the fruit**. A delicious mixture of tastes and consistencies in two new flavours, ideal as a variegated, perfect as a filling and ready to exalt all your creations with new layers of creamy crunchiness.

**Quella**  
The original

**Arancia & Mandorle**

**COD. 14980 QUELLA® ARANCIA E MANDORLE**

Crt 2 latte x 5,5 Kg  
No. 2 tins x 5,5 Kg

Sperimenta nuove evoluzioni di gusto e croccantezza con l'irresistibile connubio tra crema al gusto di cioccolato fondente, croccantino di mandorla e granella al gusto di arancia. A strati, nei tuoi cremini, per variegati crunchy e per intriganti mix di sapori!

*Experience new evolutions of taste and crunchiness with the enticing combination between dark chocolate flavoured cream, almond brittle and orange flavoured granules. In layers, in your cremini, for crunchy variegates and for intriguing mixtures of taste!*

### CREMINO DARK ALLA CASSATA

Quella® Arancia & Mandorle / Quella® Orange & Almonds

Gelato alla cassata\* / Cassata gelato\*

Quella® Arancia & Mandorle / Quella® Orange & Almonds

Sorbetto all'Arancia Sanguinella\*\* / Blood Orange sorbet\*\*

Quella® Arancia & Mandorle / Quella® Orange & Almonds

\* 1.700 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Cassata + 200 g di panna fresca  
1.700 g of White Base + 150 g of Cassata Paste + 200 g of fresh cream

\*\* 625 g di Arancia Sanguinella Linea 500 + 1.250 g di acqua  
625 g of Blood Orange Linea 500 + 1.250 g of water

### ORANGE MINT

**Gelato:**

- 4.000 g di base bianca / 4.000 g of white base
- 100 g di Pasta Menta / 100 g of Mint Paste
- 200 g di latte fresco / 200 g of fresh milk

Quella® Arancia & Mandorle come variegato  
Quella® Orange & Almonds 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*

\* 875 g di GranFrutta® Frutti di Bosco + 1.050 g di acqua  
 875 g of GranFrutta® Mixed Berries + 1.050 g of water  
 \*\* 1.000 g di Quella® Pistacchio + 1.200 g di latte bollente  
 1.000 g of Quella® Pistachio + 1.200 g of boiling hot milk

### MANTECATA

Provala mantecata!  
 Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
 1.800 g di Quella® Pistacchio  
 2.000 g of milk  
 1.800 g of Quella® Pistachio

### QUELLA® PISTACCHIO CRUNCHY E MARRON GLACÉ

#### Gelato:

- 3.200 g di Base Bianca / 3.200 g of White Base
- 250 g di Pasta Marron Glacé / 250 g of Marron Glacé Paste
- 350 g di panna fresca / 350 g of fresh cream

Quella® Pistacchio Crunchy come variegato.  
 Quella® Pistachio Crunchy as variegate.



# Quella® Pistacchio

NEW

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CONTIENE  
 NATURALMENTE ZUCCHERI. /  
 WITHOUT ADDED SUGARS, CONTAINS  
 NATURALLY OCCURRING SUGARS.



**COD. 14966**  
**QUELLA® PISTACCHIO G**  
 Crt 2 latte x 6 Kg  
 No. 2 tins x 6 Kg

## LA BONTÀ DI SEMPRE IN VESTE LEGGERA

Quella® Pistacchio, tra le referenze più amate della Quella® Family, ora è anche in versione G, senza zuccheri aggiunti e VEGANOK, per soddisfare gli ultimi trend di consumo senza rinunciare al gusto. Il risultato è una crema spalmabile golosissima che mette d'accordo tutti.

## THE GOODNESS OF ALWAYS IN A LIGHT VERSION

Quella® Pistachio, one of the most popular references of the Quella® Family, now available in the G version, without added sugars and VEGANOK, to satisfy the latest consumption trends without sacrificing taste. The result is a delicious spreadable cream which makes everyone happy.



### CREMINO G TROPICAL MANGO RICETTA VEGANA / VEGAN RECIPE

Quella® Pistacchio G / *Quella® Pistachio G*  
 Gelato alla Graviola\* / *Graviola Gelato\**  
 Insetto Variegato Tropical G / *Insert Variegated Tropical G*  
 Gelato al Mango\*\* / *Mango Gelato\*\**  
 Quella® Pistacchio G / *Quella® Pistachio G*

\* 900 g di polpa di graviola + 450 g di acqua + 475 g di base G frutta  
 900 g of graviola pulp + 450 g of water + 475 g of base G fruit  
 \*\* 900 g di polpa di mango + 450 g di acqua + 475 g di base G frutta  
 900 g of mango pulp + 450 g of water + 475 g of base G fruit

### MANTECATA

Provala mantecata  
 in versione G & Vegan!  
 Try it batch frozen  
 in the version G & Vegan!

2.000 g di acqua  
 1.800 g di Quella® Pistacchio G  
 2.000 g of water  
 1.800 g of Quella®  
 Pistachio G

### PISTACCHIOSA G AL LAMPONE RICETTA VEGANA / VEGAN RECIPE

#### Gelato:

- 2.000 g di acqua bollente / 2.000 g of hot water
- 1.800 g di Quella® Pistacchio G / 1.800 g of Quella® Pistachio G

Variegato Lampone G come variegato  
 Raspberry G as variegate



# Quella® Mandorla

The original



**COD. 14965**  
**QUELLA® MANDORLA**  
 Crt 2 latte x 6 Kg  
 No. 2 tins x 6 Kg



## IL SEME DELLA GOLOSITÀ

Un sapore pieno e intenso caratterizza questa crema alla mandorla, dalla texture liscia ed extra cremosa. Con vera mandorla in ricetta, è ideale tal quale, mantecata, come variegato e nelle altre infinite applicazioni della Quella®. Impossibile resistere!

## THE SEED OF GLUTTONY

A full and intense taste characterizes this almond cream, with its smooth and extra creamy consistency. With real almonds in the recipe, it's ideal exactly as it is, batch frozen, as a variegated and in the other endless applications of Quella®. Impossible to resist!



## CREMINO DOLCEMANDORLA

Quella® Mandorla / Quella® Almond  
 Gelato al Cioccolato Extra Blond\* / Gelato Chocolate Extra Blond\*  
 Variegato Dolcelatte Crema / Variegated Dolcelatte Crema  
 Quella® Mandorla / Quella® Almond

\* 1.560 g di Cioccolato Extra Blond + 1.250 g di latte bollente + 1.250 g di acqua bollente  
 1.560 g of Chocolate Extra Blond + 1.250 g of boiling hot milk + 1.250 g of boiling hot water

## MANTECATA

Provala mantecata!  
 Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
 1.800 g di Quella® Mandorla  
 2.000 g of milk  
 1.800 g of Quella® Almond

## COCOALMOND

### Gelato:

- 2.000 g di GranFrutta® Cocco / 2.000 g of GranFrutta® Coconut
- 2.000 g di acqua / 2.000 g of water

Quella® Mandorla come variegato  
 Quella® Almond as variegated



# 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 2,3 Kg  
 No. 2 tins x 2,3 Kg



## LA DOLCEZZA DORATA DEL CARMELLO

Quello® è la crema ambrata 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 CARMELLO 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®

\* 2.600 g di Base Bianca + 100 g di Cuore di Panna + 20 g di cannella + 100 g di panna fresca  
 2.600 g of White Base + 100 g of Cuore di Panna Paste + 20 g of cinnamon + 100 g of fresh cream

\*\* 250 g di panna montata + 30 g di zucchero a velo  
 250 g of whipped cream + 30 g of icing sugar

## PERA E CARMELLO

### Gelato:

- 1.650 g di GranFrutta® Pera / 1.650 g of GranFrutta® Pear
- 2.100 g di acqua / 2.100 g of water

Quello® come variegato.  
 Quello® as variegated.



## MANTECATA

Provala mantecata!  
 Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
 1.800 g di Quello®  
 2.000 g of milk  
 1.800 g of Quello®

# 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 g di GranFrutta® Gelso + 2.100 g di acqua  
1.650 g of GranFrutta® Mulberry + 2.100 g of water  
\*\* 500 g di Quella® White + 100 g di Copertura cioccolato bianco  
500 g of Quella® White + 100 g 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

\* 715 g di Extra Milky + 1.500 g di latte bollente  
715 g of Extra Milky + 1.500 g of boiling hot milk

# Quella® White

**COD. 14884**  
**QUELLA® WHITE G**  
Crt 2 latte x 6 Kg  
No. 2 tins x 6 Kg

### CREMINO WAFER

Quella® White G / Quella® White G  
Gelato Nocciola\* / Hazelnut Gelato\*  
Variegato Wafer G / Variegated Wafer G  
Gelato Nocciola\* / Hazelnut Gelato\*  
Quella® White G / Quella® White G

\* 900 g di Base "G" Creme + 2.850 g di latte + 150 g di panna + 480 g di Nocciola La-là.  
900 g of Base "G" Creme + 2.850 g of milk + 150 g of fresh cream + 480 g of Nocciola La-là Paste.



# Quell'altra®

The original

Crunchy

**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\*  
Inserito ghiacciato ananas\*\* / Iced pineapple insert\*\*  
Gelato con Pesto di Pistacchio\* / Gelato with Pistachio Pesto\*  
Quell'altra® Crunchy / Quell'altra® Crunchy

\* 2.300 g di Base Bianca + 300 g di Pesto di Pistacchio.  
2.300 g of White Base + 300 g of Pistachio Pesto.  
\*\* 250 g di GranFrutta® Ananas + 500 g di acqua.  
250 g of GranFrutta® Pineapple + 500 g of water.



### MARACUJA GOLOSA

**Gelato:**  
• 1.650 g di GranFrutta® Maracuja / 1.650 g of GranFrutta® Maracuja  
• 2.100 g di acqua / 2.100 g of water

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



### MANTECATA

**Provala mantecata!**  
**Try batch freezing it!**

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® White  
2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® White



# 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

\* 1.000 g di Base Bianca + 50 g di Pasta Menta MEC3  
1.000 g of White Base + 50 g of MEC3 Mint Paste



### BLACK LECHE

**Gelato:**

- 1.000 g di Base Bianca + 50 g di Pasta Leche Merengada
- 1.000 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.**



### MANTECATA

**Provala mantecata!**  
**Try batch freezing it!**

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® Dark

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® Dark

# 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 Variegato\*

Quella® Milky / Quella® Milky

Gelato MecRaph con Variegato MecRaph\*

Gelato MecRaph with MecRaph Variegato\*

Quella® Milky / Quella® Milky

\* 2.500 g di Base Bianca + 200 g di Pasta MecRaph + 300 g di latte fresco  
2.500 g of White Base + 200 g of MecRaph Paste + 300 g of fresh milk



### AMARETTO-MILKY

**Gelato:**

- 3.400 g di Base Bianca / 3.400 g of White Base
- 300 g di Pasta Amaretto / 300 g of Amaretto Biscuit Paste
- 300 g di panna fresca / 300 g of fresh cream

**Quella® Milky come variegato.**  
**Quella® Milky as variegato.**



### MANTECATA

**Provala mantecata!**  
**Try batch freezing it!**

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® Milky

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® Milky

# Quella®

The original

# Tiramisù



**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 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

\* 1.500 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Vov + 200 g di panna fresca  
1.500 g of White Base + 150 g of Vov Paste + 200 g of fresh cream

\*\* 900 g di Extra Fondente Santo Domingo + 1.250 g di acqua bollente  
900 g of Extra Fondente Santo Domingo + 1.250 g of boiling water

### MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® Tiramisù

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® Tiramisù

### CRUNCHY TIRAMISÙ

#### Gelato:

- 3.720 g di Base Bianca / 3.720 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



**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

Quella® Yogo / Quella® Yogo

Sorbetto Arancia Rossa\* / Blood Orange sorbet\*

Variegato Fiordizenzero / Variegato Fiordizenzero (ginger)

Gelato Pesto di Pistacchio\*\* / Pistachio Pesto Gelato\*\*

Quella® Yogo / Quella® Yogo

\* 625 g di Arancia Sanguinella 500 + 1.250 g di acqua  
625 g of Blood Orange 500 + 1.250 g of water

\*\* 1.500 g di Base Bianca + 150 g di Pesto di Pistacchio  
1.500 g of White Base + 150 g of Pistachio Pesto

### RED & WHITE

#### Gelato:

- 1.650 g di GranFrutta® Melagrana / 1.650 g of GranFrutta® Pomegranate
- 2.100 g di acqua / 2.100 g of water

Quella® Yogo come variegato. Decorare con Granelle Pistacchi.

Quella® Yogo as variegate. Decorated with Pistacchi Grains.



### MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® Yogo

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® Yogo

# 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'HAI 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  
Variegated Fiordialbicocca and peanut grains

Roullè neutro con bagna albicocca  
Neutral roullè with apricot syrup

Gelato Biscottino\* / Gelato Biscottino\*

Quella® Peanut / Quella® Peanut

\* 2.800 g di Base Bianca + 150 g di Pasta Biscottino + 150 g di panna fresca  
2.800 g of White Base + 150 g of Biscottino Paste + 150 g of fresh cream

### MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

1.800 g di latte bollente  
1.500 g di Quella® Peanut

1.800 g of boiling hot milk  
1.500 g of Quella® Peanut

### STRANO MA BUONO

**Gelato:**

- 715 g di Extra Milky / 715 g of Extra Milky
- 1.500 g di latte bollente / 1.500 g of boiling hot milk
- 785 g di GranFrutta® Banana / 785 g of GranFrutta® Banana
- 1.000 g di acqua / 1.000 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® Coffee&Crystals

The original



**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

\* 1.000 g di Quella® Coffe&Crystals + 1.200 g di latte bollente + 1.300 g di Fiordilatte (1.100 g di Base Bianca + 50 g di Cuore di Panna + 150 g di latte fresco)  
1.000 g of Quella® Coffee&Crystals + 1.200 g of boiling hot milk + 1.300 g of Fiordilatte (1.100 g of White Base + 50 g of Cuore di Panna Paste + 150 g of fresh milk)

### MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® Coffe&Crystals

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® Coffe&Crystals

### COCCO POWER

**Gelato al Cocco / Coconut Gelato:**

- 2.000 g di GranFrutta® Cocco / 2.000 g of GranFrutta® Coconut
- 2.000 g di acqua / 2.000 g of water

Quella® Coffe&Crystals come variegato.  
Quella® Coffe&Crystals as variegate.



# 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\*\*

\* 1.500 g di Base Bianca + 140 g di Pasta Biancocioc + Variiegato MecRock Plus  
1.500 g of White Base + 140 g of Biancocioc Paste + MecRock Plus Variiegate

\*\* 1.500 g di Base Bianca + 25 g di caffè liofilizzato  
1.500 g of White Base + 25 g of lyophilized coffee



### CHEESECAKE NOCCIOLA

**Gelato:**

- 3.840 g di Base Bianca / 3.560 g of White Base
- 160 g di Base Cheesecake / 160 g of Base Cheesecake

Quella® Nocciola e Biscotto Cheesecake come variegato.  
Quella® Hazelnut and Biscuit Cheesecake as variegate.



### MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

1.800 g di latte bollente  
1.500 g di Quella® Nocciola

1.800 g of boiling hot milk  
1.500 g of Quella® Hazelnut

# 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 / Quella® Hazelnut Pralinè

Gelato Cioccolato al Latte MEC3\* / MEC3 Milk Chocolate Gelato\*

Quella® Nocciola Pralinè / Quella® Hazelnut Pralinè

Gelato Cioccolato al Latte MEC3\* / MEC3 Milk Chocolate Gelato\*

Quella® Nocciola Pralinè / Quella® Hazelnut Pralinè

\* 3.000 g di latte caldo + 1.425 g di Extra Milky (scaldare il latte e unire Extra Milky)  
3.000 g of hot milk + 1.425 g of Extra Milky (heat the milk and add Extra Milky)



### VARIEGATO NOCCIOLA PRALINÈ, LAMPONE E MERINGA.

**Gelato:**

- 1.000 g di Base Bianca / 1.000 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® Hazelnut Pralinè as variegate. Decorate with meringue grains.



### MANTECATA

Provala mantecata!  
Try batch freezing it!

2.100 g di latte  
1.700 g di Quella®  
Nocciola Pralinè

2.100 g of milk  
1.700 g of Quella®  
Hazelnut Pralinè

# Quella® Ruby

The original



**COD. 14791 - QUELLA® RUBY**

Crt 2 latte x 6 Kg

No. 2 tins x 6 Kg

## PINK IS THE NEW WOW!

Lasciatevi 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.

*Let yourself be seduced by Quella® Ruby, the cream for gelato with an unmistakable 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

\* 1.500 g di Base Bianca + 60 g di Pasta Greekyo  
1.500 g of White Base + 60 g of Greekyo Paste

## PINK & GREEN

**Gelato:**

- 3.560 g di Base Bianca / 3.560 g of White Base
- 440 g di Pasta Pesto di Pistacchio / 440 g of Pistachio Pesto Paste

Quella® Ruby come variegato.  
Quella® Ruby as variegate.

## MANTECATA

**Provala mantecata!  
Try batch freezing it!**

2.100 g di latte bollente  
1.500 g di Quella® Ruby

2.100 g of boiling hot milk  
1.500 g of Quella® Ruby

# 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® Vanilla

Gelato Caffè\* / Coffee Gelato\*

Quella® Vaniglia / Quella® Vanilla

Extra Dark\*\*

Quella® Vaniglia / Quella® Vanilla

\* 1.500 g di Base Bianca + 25 g di caffè liofilizzato  
1.500 g of White Base + 25 g of lyophilized coffee

\*\* 1.250 g di acqua bollente + 815 g di Extra Dark  
1.250 g of boiling hot water + 815 g of Extra Dark

## VARIEGATO CA.NO.VA.

**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
- 2.000 g di latte bollente / 2.000 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.

## MANTECATA

**Provala mantecata!  
Try batch freezing it!**

2.000 g di latte  
1.800 g di Quella® Vaniglia

2.000 g of milk  
1.800 g of Quella® Vanilla

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 à 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-olly and lots of...cuddles!



TORTA / CAKE

Glassa Quella® / Quella® Glaze

Semifreddo Quella®

Quella® Crunchy

Roullé Cacao MEC3

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 1.000 g.

SEMIFREDDO QUELLA®  
 Quella® 300 g + Panna Fresca 700 g  
 Quella® 300 g + Fresh Cream 700 g  
 Totale / Total 1.000 g

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

LE PRALINE / PRALINES



Porzionare e ricoprire a piacere con Granella MEC3 o coni sbriciolati, mettere in una teglia, riporre in abbattitore 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 cristallizzare 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](http://www.mec3.com)  
 Discover the other recipes in the reserved area of the MEC3 website: [www.mec3.com](http://www.mec3.com)

# Quella<sup>®</sup> family