



LE PASTE PISTACCHIO

EDIZIONE 2020
2020 EDITION

IL GELATO È PIÙ BUONO CON



PASTA PISTACCHIO SICILIA "PLATINO"

La coltivazione del Pistacchio è diffusa quasi esclusivamente in Sicilia, grazie alle condizioni climatiche eccezionalmente favorevoli di questa terra.

PASTA PISTACCHIO SICILIA "PLATINO"

In Italy the cultivation of pistachios is almost only clustered in Sicily, thanks to the exceptional favourable climate conditions of this land.

ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12092441	Pasta composta da pistacchi di provenienza siciliana. Con coloranti, sale ed emulsionanti. Senza aromi.	70-100 g per 1 Kg di miscela	2 secchielli da 2,5 Kg
(PISTACHIO PASTE OF SICILIAN ORIGIN)	<i>Paste of pure pistachios originating from Sicily. With colourings of vegetable origin, salt and emulsifiers. Without flavourings.</i>	<i>70-100 g for 1 l/mix</i>	<i>2 buckets of 2,5 Kg</i>



I PISTACCHI SELEZIONATI DAI MAESTRI GELATIERI ITALIANI.

GELATO IS SO MUCH BETTER WITH THE PISTACHIOS SELECTED FOR YOU BY THE ITALIAN GELATO MASTERS.



PASTA DI "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

La raccolta dei pistacchi di Bronte è biennale e avviene tra la fine di agosto e gli inizi di settembre.

La **pasta di "Pistacchio Verde di Bronte DOP"** è caratterizzata da un'intensa e naturale colorazione verde, tale da definirsi **"oro verde"**.

PASTE OF "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE PDO"

The harvesting of Bronte pistachios' happens every two years in between the end of August and the beginning of September.

Paste of **"Pistacchio verde di Bronte PDO"** naturally presents an intense green colour, so much that this variety of pistachio is called **"green gold"**.

ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12092761	Pasta composta dal 100% di pistacchi verde di Bronte DOP tostati. Senza aromi e coloranti. Paste made of 100% roasted Bronte PDO green pistachios. No added colourings and flavourings.	70-100 g per Kg di miscela base 70-100 g for 1/mix	2 secchielli da 2,5 Kg 2 buckets of 2,5 Kg

PASTE DI PISTACCHIO PURO 100%

La scelta di pistacchi di qualità superiore, di provenienza dal bacino Mediterraneo, garantisce il sapore ricco e pieno del gelato prodotto con queste paste. L'utilizzo di puro pistacchio, la tostatura sapiente e un pizzico di sale rendono queste paste ideali per un gelato al Pistacchio ottimo e senza compromessi.

The rich and rounded flavour of the gelato made with this pistachio paste range, is granted by using only superior Mediterranean pistachios. Using pure pistachios, a crafted toasting technique and only a pinch of salt allows for a final Pistachio gelato which tastes great without compromising.

La **Pasta Pistacchio Puro 100% "Natura"** non contiene nessun colorante. Quindi il gelato finito presenta il colore "bruno" del pistacchio al naturale. Invece, la **Pasta Pistacchio Puro 100%** contiene coloranti, ideale per il gelatiere che preferisce un gelato al pistacchio riconoscibile dal colore verde.



Pistachio Puro 100% "Natura" Paste does not contain any added colourings. Therefore, gelato has a "brunish" colour which is typical of natural pistachio nuts. Differently, Pistachio Puro 100% Paste contains only colourings, ideal for the gelato professional who prefers a final gelato with a recognizable green colour to it.

ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12092163 PASTA PISTACCHIO 100% "NATURA" (MEDITERRANEAN PISTACHIO PASTE)	Pasta di soli pistacchi mediterranei senza aggiunta di coloranti e con solo un pizzico di sale. Paste made with 100% pistachios originating from the Mediterranean area, without colourings and a pinch of salt.	70-100 g per 1 Kg di miscela 70-100 g for 1/mix	2 secchielli da 2,5 Kg 2 buckets of 2,5 Kg
12092005 PASTA PISTACCHIO PURO 100% (MEDITERRANEAN PISTACHIO PASTE WITH COLOURINGS)	Pasta di soli pistacchi mediterranei con colorante e un pizzico di sale. Paste made with 100% pistachios originating from the Mediterranean area, with colourings and a pinch of salt.	70-100 g per 1 Kg di miscela 70-100 g for 1/mix	2 secchielli da 2,5 Kg 2 buckets of 2,5 Kg

GLI ALTRI "PISTACCHI" / THE OTHER "PISTACHIOS"

ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12092811 PASTA AL GUSTO DI PISTACCHIO (PISTACHIO FLAVOURED PASTE)	Miscela di zucchero, mandorle, nocciole, e pistacchi. Con emulsionanti, aromi e coloranti. A mixture of sugar, almonds, hazelnuts and pistachios. With emulsifiers, flavourings and colourings.	70-100 g per 1 Kg di miscela 70-100 g for 1/mix	1 secchiello da 5,5 Kg 1 bucket of 5,5 Kg
12093019 VARIEGATO PISTACCHIO CON GRANELLA (PISTACHIO VARIEGATE WITH CRUMBLES)	Variegato con granella di pistacchio. Senza aromi e con coloranti. Soft marbling with pistachio nuts' crumbles. Without flavourings and colourings.	Per variegare e aromatizzare a piacere Include as needed	2 secchielli da 3 Kg 2 buckets of 3 Kg



**SCEGLI IL NOSTRO PISTACCHIO.
DA SEMPRE UNA GARANZIA
FIRMATA DAI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI.**

*CHOOSE OUR PISTACHIO.
QUALITY GUARANTEED BY THE ITALIAN GELATO MASTER.*

NOVITÀ

PASTA PISTACCHIO DEL SOLE

Una pasta pistacchio pura e di alta qualità, che completa la nostra attuale gamma, con uno sguardo attento al rapporto qualità-prezzo.

A pure pistachio paste of high quality that completes our current range, yet with a competitive price point.

ARTICOLO ARTICLE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DOSAGGIO DOSAGE	CONFEZIONE PACK
12112002	Pasta realizzata con pistacchi selezionati. Con aroma naturale e senza coloranti. <i>A pistachio paste made of a blend of carefully selected pistachio varieties. Only with natural flavourings and without any colourings.</i>	70/100 g per 1 Kg di miscela. Eccellente per aromatizzare la Morettina Bianca. 70-100 g for 1 l/mix Excellent to flavour Morettina Bianca.	2 secchielli da 2,5 Kg 2 buckets of 2,5 Kg



www.pernigottigelatieri.com