

CREATO  
IN ITALIA

SENZA  
GLUTINE

# GROM®

## BENVENUTO IN GELATERIA!

IL NOSTRO GELATO È PREPARATO CON CURA.  
PERCHÉ QUANDO LE MATERIE PRIME SONO ECCELLENTI E OGNI INGREDIENTE  
VIENE RISPETTATO, NON SERVE AGGIUNGERE ALTRO. NEANCHE GLI AROMI.

3,20€\*



**CREMA DI GROM**  
con biscotti di meliga e  
pezzetti di cioccolato



**PISTACCHIO**  
con pistacchio del  
Medio Oriente



**NOCCIOLA**  
con nocciole italiane



**CIOCCOLATO**  
da fave di cacao Ecuador



**CAFFÈ**  
con caffè Guatemala



**LIMONE**  
con limoni di Sicilia

I NOSTRI SORBETTI SONO RICCHI DI FRUTTA:  
PER UN'ESPERIENZA AUTENTICA.



**FRAGOLA**  
con il 50% di purea di fragole italiane



**LIMONE**  
con il 26% di succo di Limoni di Sicilia

3,00€\*

# G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

Puro, Autentico, Italiano.

SENZA  
GLUTINE

## LE PINTE

NOVITÀ



**CREMA DI GROM**  
cremosa e spalmabile



**TIRAMISÙ**  
con mascarpone, pan di spagna e caffè Guatemala



**GIANDUIA**  
con cioccolato gianduja piemontese



**CARAMELLO AL SALE**  
con caramello belga e francese e sale rosa dell'himalaya



**CREMA DI GROM**  
con biscotti di meliga e pezzetti di cioccolato



**NOCCIOLA**  
con nocciole italiane



**CIOCcolato**  
da fave di cacao Ecuador



**CAFFÈ SPALMABILE**  
con caffè Guatemala

NOVITÀ



**PISTACCHIO**  
con pistacchio del Medio Oriente



**STRACCIATELLA**  
con latte fresco italiano e pezzetti di cioccolato



**FRAGOLA**  
con fragole italiane



**LIMONE**  
con limoni di Sicilia



# G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

## MANTECATI PER GELATERIE E RISTORANTI

Il mantecato per Gelaterie e Ristoranti, aumenta il valore percepito dalla tua clientela, personalizzando dolci e pasticceria.



### TIRAMISÙ

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### CREMA DI GROM

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### NOCCIOLA

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### CARAMELLO SALATO

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### CAFFÈ ESPRESSO

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### PISTACCHIO

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### CIOCCOLATO

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### VANIGLIA

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### STRACCIATELLA

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### FRAGOLA

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



### LIMONE

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



## CORNER GELATERIA

### DIMENSIONE

cm 200 x 80 x 230 h  
(comprensivo di parte superiore)  
cm 200 x 80 x 120 h  
(senza parte superiore)

### OFFERTA

- 6 o 8 gusti in carapine
- ogni carapina è provvista di riserva per poter stoccare un prodotto extra



## SMART STATION

### DIMENSIONE

cm 132 x 79 x 123 h

### OFFERTA

- 6 o 8 gusti in carapine





## Responsabile vendite

### RUGGERO GAIGHER

mobile 335 58 58 292  
ruggero@dalpialgida.it

## BERGAMO

- **ALBERTO ROSSO**  
mobile 342 80 09 564  
rosso@dalpialgida.it
- **ALEX DI GIOVANNI**  
mobile 340 82 21 298  
alex.digiovanni@dalpialgida.it
- **CLAUDIO CAZZANIGA**  
mobile 366 66 01 789  
cazzaniga@dalpialgida.it
- **GIANCARLO FERRARI**  
mobile 328 21 89 222  
ferrari@dalpialgida.it
- **LINDA CANZIANI**  
mobile 348 96 18 252  
linda@dalpialgida.it
- **LUCA CASALI**  
mobile 348 32 00 080  
casali@dalpialgida.it

## BRESCIA

- **ALBERTO CAVAGNINI**  
mobile 338 66 42 840  
cavagnini@dalpialgida.it
- **STEFANO ROGIN**  
mobile 347 53 64 047  
rogin@dalpialgida.it
- **OMAR CELLA**  
mobile 335 69 74 005  
cella@dalpialgida.it
- **PIERINO SCALA**  
mobile 337 12 73 239  
scala@dalpialgida.it
- **SERGIO FIINI**  
mobile 347 69 87 136  
fiini@dalpialgida.it
- **MAURIZIO BERSELLI**  
mobile 338 15 06 647  
berselli@dalpialgida.it
- **OSCAR MOR**  
mobile 338 92 34 667  
mor@dalpialgida.it

## Responsabile gestione

### MATTEO GAIGHER

mobile 335 62 73 336  
matteo@dalpialgida.it

- **MARCO GAIGHER**  
mobile 348 59 06 554  
marco@dalpialgida.it
- **MARCO MAFFIOLETTI**  
mobile 331 27 05 737  
maffioletti@dalpialgida.it
- **MARIO CADÈ**  
mobile 335 54 79 687  
cade@dalpialgida.it
- **STEFANO COLARIETI**  
mobile 347 60 26 159  
colarieti@dalpialgida.it
- **CARLO PIZZETTI**  
mobile 340 89 24 698  
pizzetti@dalpialgida.it
- **GIOVANNI BELLOLI**  
mobile 338 67 99 138  
belloli@dalpialgida.it
- **GIULIANO SIGALA**  
mobile 339 10 83 318  
sigala@dalpialgida.it
- **FULVIO PIANTA**  
mobile 335 53 24 823  
pianta@dalpialgida.it
- **FABRIZIO LEONI**  
mobile 335 68 84 352  
fabrizioleoni@dalpialgida.it
- **FEDERICO LEONI**  
mobile 347 10 67 406  
federicoleoni@dalpialgida.it
- **DANIELA LEONI**  
mobile 348 73 64 403  
danielaleoni@dalpialgida.it
- **MARCO SAIANI**  
mobile 328 35 51 595  
saiani@dalpialgida.it
- **GABRIELE ARRIGHINI**  
mobile 338 17 59 055  
arrighini@dalpialgida.it
- **FULVIO SABATTOLI**  
mobile 328 73 48 409  
sabattoli@dalpialgida.it



# Dalpi srl

DISTRIBUZIONE ALIMENTI  
PRODOTTI INDUSTRIALI

### Sede Legale e Operativa Primaria:

via Ca' Treviglio, 6  
24040 Pontirolo Nuovo BG  
amministrazione@dalpialgida.it  
tel 0363 889 33

### Sede Operativa Secondaria:

via L. Da Vinci, 37  
25043 Breno BS  
vallecamonica@dalpialgida.it  
tel 0364 226 55

### Sede Gestione Attrezzatura:

via Colleoni, 13  
24040 Boltiere BG  
attrezzatura@dalpialgida.it  
tel 0363 889 33

### Sede Autorimessa Rimessaggio:

via Quinzano, 37  
25030 Castel Mella BS

[www.dalpi.it](http://www.dalpi.it)

