

SENZA
GLUTINE

CREATO
IN ITALIA

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.

3,00€*



FRAGOLA
con il 50% di purea di fragole italiane



LIMONE
con il 26% di succo di Limoni di Sicilia

G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

Puro, Autentico, Italiano.

SENZA
GLUTINE

LE PINTE



GIANDUIA

con cioccolato gianduia
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



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.

SENZA
GLUTINE



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



Senza
lattosio

FRAGOLA

🍷 1,8 L 🍷 2 pz. per UVE



Senza
lattosio

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



CONCESSIONARIA ALGIDA

L'eccellenza dei nostri prodotti, la soddisfazione dei tuoi clienti



Ordinora

Ora puoi Ordinare anche dal tuo telefono o computer. Quando, dove e cosa vuoi.
Rimanendo sempre in contatto con il tuo rappresentante e concessionario di fiducia.
Avrai a disposizione tutto il nostro Catalogo 2025 senza vincoli di spesa.

REGISTRATI:



Inquadra il QR Code oppure vai su
<https://ordinora.it/> e clicca su **registrati**



Inserisci i tuoi **dati** e la **p.iva**



Inserisci il tuo **codice cliente**



Crea la tua **password**



Clicca sul **link che riceverai via mail** per
attivare il tuo account



Aspetta qualche minuto e
il tuo account sarà attivo!

Registrati ora



Scan me

Responsabile vendite

RUGGERO GAIGHER
mobile 335 58 58 292
ruggero@dalpialgida.it

BERGAMO

- **GIOVANNI BELLOLI**
mobile 338 67 99 138
belloli@dalpialgida.it
- **MARIO CADÈ**
mobile 335 54 79 687
cade@dalpialgida.it
- **LINDA CANZIANI**
mobile 348 96 18 252
linda@dalpialgida.it
- **CLAUDIO CAZZANIGA**
mobile 366 66 01 789
cazzaniga@dalpialgida.it
- **STEFANO COLARIETI**
mobile 347 60 26 159
colarieti@dalpialgida.it
- **ALEX DI GIOVANNI**
mobile 340 82 21 298
alex.digiovanni@dalpialgida.it

BRESCIA

- **GABRIELE ARRIGHINI**
mobile 338 17 59 055
arrighini@dalpialgida.it
- **MAURIZIO BERSELLI**
mobile 338 15 06 647
berselli@dalpialgida.it
- **ALBERTO CAVAGNINI**
mobile 338 66 42 840
cavagnini@dalpialgida.it
- **OMAR CELLA**
mobile 335 69 74 005
cella@dalpialgida.it
- **MATTEO CRIVELLARO**
mobile 351 47 02 974
crivellaro@dalpialgida.it
- **SERGIO FIINI**
mobile 347 69 87 136
fiini@dalpialgida.it
- **DANIELA LEONI**
mobile 348 73 64 403
danielaleoni@dalpialgida.it

Responsabile gestione

MATTEO GAIGHER
mobile 335 62 73 336
matteo@dalpialgida.it

- **GIANCARLO FERRARI**
mobile 328 21 89 222
ferrari@dalpialgida.it
- **MARCO GAIGHER**
mobile 348 59 06 554
marco@dalpialgida.it
- **MARCO MAFFIOLETTI**
mobile 331 27 05 737
maffioletti@dalpialgida.it
- **MICHELANGELO MANDALÀ**
mobile 320 35 03 040
mandala@dalpialgida.it
- **CARLO PIZZETTI**
mobile 340 89 24 698
pizzetti@dalpialgida.it
- **ALBERTO ROSSO**
mobile 342 80 09 564
rosso@dalpialgida.it
- **FABRIZIO LEONI**
mobile 335 68 84 352
fabrizioleoni@dalpialgida.it
- **OSCAR MOR**
mobile 338 92 34 667
mor@dalpialgida.it
- **FULVIO PIANTA**
mobile 347 79 04 296
pianta@dalpialgida.it
- **STEFANO ROGIN**
mobile 347 53 64 047
rogin@dalpialgida.it
- **FULVIO SABATTOLI**
mobile 328 73 48 409
sabattoli@dalpialgida.it
- **MARCO SAIANI**
mobile 328 35 51 595
saiani@dalpialgida.it
- **PIERINO SCALA**
mobile 337 12 73 239
scala@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 Buozzi, 8
25125 Brescia BS



www.dalpi.it