NATURALMENTE
ECCELLENTE

GENTILE
GELATO & CAFFÈ

GENUSSKATALOG

Geschichte

Die Firma Eis Gentile entstand im Jahre 1999 mit einer kleinen Herstellung von Eisspezialitäten. Vorerst wurden die Produkte im Direktverkauf mit eigenen Eisverkaufswagen vertrieben.
Durch die wachsende Nachfrage von italienischen Eisdielen und Gaststätten nach unseren qualitativ hochwertigen Eisspezialitäten war unsere kleine Eisproduktion recht schnell zu klein geworden.

Mit Hilfe meiner Familie und Geschäftspartnern haben wir eine größere Produktion in Überlingen am Bodensee verwirklicht und sind seit dem Jahre **2012** in unseren heute eigens erworbenen Geschäftsräumen in Markdorf tätig. Bald stieg auch in der Schweiz die Nachfrage nach unserem Eis, sodass wir 2014 entschieden die Eis Gentile Schweiz GmbH ins Leben zu rufen.

Jahr für Jahr versuchen wir unsere Qualität nicht nur zu halten sondern noch zu verbessern.

Die frischen Zutaten wie Milch, Sahne, Früchte und weitere Zutaten, die für einen guten Geschmack und Top Qualität nötig sind, selektiere ich mit meinen geschulten Mitarbeitern persönlich.
Unser Eis wird nach gesetzlichen Normen hergestellt und regelmäßig von chemischen Laboren kontrolliert und analysiert.
Wir produzieren Eis für Eiscafes, Cafes, Restaurants, Bars, Pizzerien, Bäckereien und direkt für den Einzelhandel.
Unser Sortiment runden wir ab mit dem Angebot aller Produkte die zum Eisverkauf und für Dekoration nötig sind. **Im Angebot sind unter anderem:**
Kaffee, Kaffeemaschinen, Waffeln, Toppings, Dekoartikel, Eisbecher, Portionierer und vieles mehr.

Ich garantiere Ihnen mit meinem Namen für unsere Produkte die gewohnt gute Qualität und freue mich weiterhin Sie als Kunden zufrieden zu stellen.

Unsere Philosophie:
Unser Eis wird mit viel Liebe und Traditionsbewusstsein von Hand gemacht. Das sieht man nicht nur - man schmeckt es auch!

Milch Glace

Gentile Milch Speiseeis
purer Genuss.

**Die frischen Zutaten wie Milch, Sahne und weitere Zutaten,
die für einen guten Geschmack und Top Qualität nötig sind, selektieren wir persönlich.**

Wir achten auf einen hohen Anteil von **60 bis 65%** frischer Milch und Sahne beim Milcheis. Diese Zutaten liefern uns vorzugsweise **regionale Erzeuger.**

Unser Gelato wird in **Handarbeit, ohne künstliche Zusätze** und nach gesetzlichen Normen hergestellt und regelmäßig von chemischen Laboren **kontrolliert** und analysiert.

GENTILE steht für gewohnt gute Qualität und zufriedene Kunden.

Vanille
Artikel Nr.: Eis 01

Walnuss
Artikel Nr.: Eis 02

Zimt
Artikel Nr.: Eis 03

Tiramisú
Artikel Nr.: Eis 04

Milch Glace

Stracciatella
Artikel Nr.: Eis 05

Schokolade
Artikel Nr.: Eis 06

Amarena
Artikel Nr.: Eis 07

Rocher
Artikel Nr.: Eis 08

Pistacchio
Artikel Nr.: Eis 89

Malaga
Artikel Nr.: Eis 11

Kokosnuss
Artikel Nr.: Eis 12

Mokka
Artikel Nr.: Eis 13

Joghurt
Artikel Nr.: Eis 15

Joghurt Waldbeer
Artikel Nr.: Eis 16

Joghurt Mango-Ananas
Artikel Nr.: Eis 18

Yogurette
Artikel Nr.: Eis 19

Milch Glace

Haselnuss
Artikel Nr.: Eis 24

Caramel
Artikel Nr.: Eis 25

Fior di latte
Artikel Nr.: Eis 26

After Eight
Artikel Nr.: Eis 30

Snickers
Artikel Nr.: Eis 31

Blau
Artikel Nr.: Eis 33

Mon Chérie
Artikel Nr.: Eis 35

Raffaello
Artikel Nr.: Eis 36

Schokolade Zartbitter
Artikel Nr.: Eis 44

Cookies
Artikel Nr.: Eis 47

Oreo
Artikel Nr.: Eis 86

Weiße Schokolade
Artikel Nr.: Eis 87

Fruchtsorbet

LAKTOSE-FREI

Gentile Fruchtsorbet
frischer Genuss.

Nicht nur im Sommer erfrischt der Genuss unserer Sorbetvielfalt.

Bei der Herstellung unseres Fruchtsorbets achten wir auf einen hohen Fruchtanteil von **30 bis 35%**. Diese Zutaten liefern uns vorzugsweise regionale Erzeuger.

Das GENTILE Eissortiment lässt die Herzen Ihrer Kunden höher schlagen.

Alle Gentile Fruchtsorbetsorten sind laktose- und glutenfrei.

GLUTEN FREI

Aprikose
Artikel Nr.: Eis 51

Pfirsich
Artikel Nr.: Eis 53

Waldbeere
Artikel Nr.: Eis 54

Fruchtsorbet

Orange
Artikel Nr.: Eis 56

Maracuja
Artikel Nr.: Eis 57

Mango
Artikel Nr.: Eis 58

Kirsche
Artikel Nr.: Eis 60

Wassermelone
Artikel Nr.: Eis 61

Honigmelone
Artikel Nr.: Eis 62

Heidelbeere
Artikel Nr.: Eis 63

Himbeere
Artikel Nr.: Eis 64

Brombeere
Artikel Nr.: Eis 65

Banane
Artikel Nr.: Eis 66

Erdbeere
Artikel Nr.: Eis 67

Zitrone
Artikel Nr.: Eis 69

Vegane Glace

Veganes Premium Speiseeis,
wir sind auch Vegan.

Vegan liegt im Trend. Auch beim Eis!
Wir haben 18 vegane Eissorten für Sie entwickelt. **Ganz ohne tierische Produkte.**

Vanille
Artikel Nr.: Eisv 01

Amarena
Artikel Nr.: Eisv 07

Pistazie Pur
Artikel Nr.: Eisv 89

Haselnuss
Artikel Nr.: Eisv 24

Schokolade
Artikel Nr.: Eisv 44

Zitrone
Artikel Nr.: Eisv 69

Vegane Glace

Aprikose
Artikel Nr.: Eisv 51

Orange
Artikel Nr.: Eisv 56

Maracuja
Artikel Nr.: Eisv 57

Mango
Artikel Nr.: Eisv 58

Wassermelone
Artikel Nr.: Eisv 61

Honigmelone
Artikel Nr.: Eisv 62

Heidelbeere
Artikel Nr.: Eisv 63

Himbeere
Artikel Nr.: Eisv 64

Brombeere
Artikel Nr.: Eisv 65

Banane
Artikel Nr.: Eisv 66

Erdbeere
Artikel Nr.: Eisv 67

Waldbeere
Artikel Nr.: Eisv 54

Gentile Eisgebinde

in verschiedenen Größen!

In folgenden verschiedenen Eisgebinden können Sie unsere Eissorten beziehen. Beispielhaft haben wir Ihnen hier die unterschiedlichen Größen und Materialien dargestellt.

Unsere verschiedenen Sorten bieten für jeden Anlass das passende Angebot!

Eisgebinde 2,5l glatt gestrichen
im Kunststoff-Behälter

Eisgebinde 10l dekoriert
im Edelstahl-Behälter

Eisgebinde 6l dekoriert
im Edelstahl-Behälter

CORNETTO RE BORBONE GLASSATO

85g/St. - 50 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 37,50 CHF
Preis/St. 0,75 CHF

CORNETTO RE BORBONE ALBICOCCA

105g/St. - 50 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 47,50 CHF
Preis/St. 0,95 CHF

CORNETTO RE BORBONE CREMA

105g/St. - 50 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 47,50 CHF
Preis/St. 0,95 CHF

Tiefkühlware

RE CORNETTO EXTRA CIOCCOCREAM

95g/St. - 55 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 46,75 CHF
Preis/St. 0,85 CHF

RE CORNETTO PISTACCHIO

95g/St. - 40 St./Krt.
Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 34,00 CHF
Preis/St. 0,85 CHF

CORNETTO VUOTO

75g/St. - 50 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 32,50 CHF
Preis/St. 0,65 CHF

PRINCIPINI MIX
ALBICOCCA, CREMA e CIOCCOLATO

35g/St. - ca 128 St./Krt.
Backzeit: 20 Min. bei 175°C

Preis/Krt. 57,60 CHF
Preis/St. 0,45 CHF

SFOGLIA MINI MIX
MELA, ALBICOCCA, CREMA, MANDORLA, NOCCIOLA

45g/St. - ca 106 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 58,30 CHF
Preis/St. 0,55 CHF

CONCHIGLIA RICOTTA E MIELE

90g/St. - 60 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 45,00 CHF
Preis/St. 0,75 CHF

MINI TOSCANELLA CREMA

40g/St. - 80 St./Krt.
Backzeit: 20 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 48,00 CHF
Preis/St. 0,60 CHF

PASTIERA NAPOLETANA MINI

100g/St. - 24 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 37,20 CHF
Preis/St. 1,55 CHF

CONCHIGLIA CIOCCOLATO

90g/St. - 60 St./Krt.
Backzeit: 20-22 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 51,00 CHF
Preis/St. 0,85 CHF

Tiefkühlware

CIAMBELLA

60g/St. - 40 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C

Preis/Krt. 28,00 CHF
Preis/St. 0,70 CHF

CIAMBELLA CREMA

70g/St. - 36 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C

Preis/Krt. 30,60 CHF
Preis/St. 0,85 CHF

CIAMBELLA NOCCIOLA E CACAO

70g/St. - 36 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C

Preis/Krt. 30,60 CHF
Preis/St. 0,85 CHF

SFOGLIATELLA NAPOLETANA

110g/St. - 75 St./Krt.
Backzeit: 40 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 48,75 CHF
Preis/St. 0,65 CHF

SFOGLIATELLA NAPOLETANA MINI

38g/St. - 7Kg ca 175 St./Krt.
Backzeit: 35 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 70,00 CHF
Preis/St. 0,40 CHF

SFOGLIATELLA NAPOLETANA MINI

25g/St. - 7Kg ca 230 St./Krt.
Backzeit: 25 Min. bei 180°-190°C

Preis/Krt. 70,00 CHF
Preis/St. 0,40 CHF

PASTICCIOTTO CIOCCOLATO

110g/St. - 30 St./Krt.
Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C
Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 43,50 CHF
Preis/St. 1,45 CHF

PASTICCIOTTO CREMA

110g/St. - 30 St./Krt.
Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C
Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 34,50 CHF
Preis/St. 1,15 CHF

BABÀ AL RUM

140g/St. - 12 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 36,00 CHF
Preis/St. 3,00 CHF

Tiefkühlware

DELIZIA AL LIMONE

100g/St. - 6 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 22,50 CHF
Preis/St. 3,75 CHF

DELIZIA AL CAFFÈ

100g/St. - 6 St./Krt.
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 22,50 CHF
Preis/St. 3,75 CHF

TIRAMISÚ MINI

110g/St. - 10 St./Krt.
Auftauzeit: ca 1-2 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 25,00 CHF
Preis/St. 2,50 CHF

SCHOKOSOUFFLE

100g/St. - 12 St./Krt. Durchmesser 8cm
Mikrowelle: im tiefgekühlten Zustand
60 bis 70 Sekunden bei 800W
erwärmen

Preis/Krt. 23,40 CHF
Preis/St. 1,95 CHF

SCHOKOSOUFFLE PISTACCHIO

100g/St. - 12 St./Krt. Durchmesser 8cm
Mikrowelle: im tiefgekühlten Zustand
60 bis 70 Sekunden bei 800W

Preis/Krt. 25,20 CHF
Preis/St. 2,10 CHF

FLUTE LIMONCELLO

110g/St. - 8 St./Krt.
Servierfertig

Preis/Krt. 40,40 CHF
Preis/St. 5,05 CHF

TARTUFO BIANCO

100g/St. - 16 St./Krt.
Servierfertig

Preis/Krt. 33,60 CHF
Preis/St. 2,10 CHF

TARTUFO NERO

100g/St. - 16 St./Krt.
Servierfertig

Preis/Krt. 33,60 CHF
Preis/St. 2,10 CHF

MINI CANNOLI SICILIANI

40g/St. - 30 St./Krt.
Auftauzeit: 2-3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 30,00 CHF
Preis/St. 1,00 CHF

Tiefkühlware

TORTA CACAO

1400g/St. - Durchmesser 27 cm - 12 Port.
Auftauzeit: ca 2-3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 24,60 CHF
Preis/Port. 2,05 CHF

TORTA DELLA NONNA

1400g/St. - Durchmesser 27 cm - 12 Port.
Auftauzeit: ca 2-3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 24,60 CHF
Preis/Port. 2,05 CHF

TORTA FORESTA NERA

1400g/St. - Durchmesser 24 cm
Auftauzeit: ca 1-2 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 25,20 CHF

TORTA SACHER

1400g/St. - Durchmesser 24 cm
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 33,60 CHF

CHEESECAKE ITALIANA FRAGOLE E RIBES

1500g/St. - Durchmesser 27 cm
Auftauzeit: ca 4-5 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 28,20 CHF

TORTA MELE

1400g/St. - Durchmesser 27 cm
Auftauzeit: ca 2-3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 23,70 CHF

TORTA FRUTTI DI BOSCO

1450g/St. - Durchmesser 27 cm - 12 Port.
Auftauzeit: ca 2-3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 25,20 CHF
Preis/Port. 2,10 CHF

TORTA CAPRESE

1200g/St. - Durchmesser 27 cm - 12 Port.
Auftauzeit: ca 1-2 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 23,40 CHF
Preis/Port. 1,95 CHF

TORTA CAPRESE

1400g/St. - Durchmesser 27 cm - 12 Port.
Auftauzeit: ca 2-3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 24,00 CHF
Preis/Port. 2,00 CHF

Tiefkühlware

SORRENTINA MOZZARELLA E POMODORO

150g/St. - 16 St./Krt. Maße 26X5 cm
Backzeit: 15 Min. bei 190°C

Preis/Krt. 33,60 CHF
Preis/St. 2,10 CHF

FOCACCIA RUSTICA PROSCIUTTO E FORMAGGIO

360g/St. - 12 St./Krt. Durchmesser 22 cm
Zubereitungszeit: 4 Min. bei 200°C

Preis/Krt. 60,00 CHF
Preis/St. 5,00 CHF
Preis/Port. (Halb) 2,50 CHF

FOCACCIA MEDITERRANEA TONNO, CIPOLLA, MOZZARELLA E POMODORO

360g/St. - 6 St./Krt. Durchmesser 22 cm
Zubereitungszeit: 4 Min. bei 200°C

Preis/Krt. 30,30 CHF
Preis/St. 5,05 CHF
Preis/Port. (Halb) 2,50 CHF

FOCACCIA VEGETARIANA MELANZANE, ZUCCHINI E PAPRICA GRIGLIATA

360g/St. - 12 St./Krt. Durchmesser 22 cm
Zubereitungszeit: 4 Min. bei 200°C

Preis/Krt. 60,00 CHF
Preis/St. 5,00 CHF
Preis/Port. (Halb) 2,50 CHF

SCHIACCIATA ROMANA

100g/St. - 32 St./Krt. Maße 17,5X12,5 cm
Auftauzeit: ca 3 Stunden
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

Preis/Krt. 30,40 CHF
Preis/St. 0,95 CHF

FOCACCIA GENOVESE ROSMARINO

600g/St. - 5 St./Krt.
Zubereitungszeit: 5 Min. bei 220°C

Preis/Krt. 34,80 CHF
Preis/St. 6,80 CHF

Glace Dekoration

Weisse Schokosplitter
Artikel Nr.: Dec 01

Preis/Kg. 18,20 CHF

Braune Schokosplitter
Artikel Nr.: Dec 02

Preis/Kg. 16,30 CHF

Knusprige Haselnüsse
Artikel Nr.: Dec 03

Preis/Kg. 35,25 CHF

Haselnuss-Granulat
Artikel Nr.: Dec 04
2,5 Kg

Preis/Kg. 37,20 CHF

Walnüsse
Artikel Nr.: Dec 05

Preis/Kg. 40,00 CHF

Bunte Smarties
Artikel Nr.: Dec 06

Preis/Kg. 27,75 CHF

Amarena Frutto
Artikel Nr.: Dec 07
3 Kg Eimer

Preis/Kg. 12,40 CHF

Amaretti Plätzchen
Artikel Nr.: Dec 09
2 Kg Karton

Preis/Kg. 25,60 CHF

Waffeln

Maxi Caro

Artikel Nr.: Waff 02

50X160 MM, Für 1-3 Kugeln

Preis/Krt. (400 St.) 34,00 CHF

Victoria

Artikel Nr.: Waff 03

58X190 MM, Für 3-5 Kugeln

Preis/Krt. (190 St.) 30,00 CHF

Tivoli

Artikel Nr.: Waff 04

100X170 MM, Für 6-7 Kugeln

Preis/Krt. (180 St.) 28,80 CHF

Tango

Artikel Nr.: Waff 05

Für 1 Kugel

Preis/Krt. (800 St.) 31,50 CHF

Rund

Artikel Nr.: Waff 06

Als Deko geeignet

Preis/Krt. (1000 St.) 22,00 CHF

Herzfächer

Artikel Nr.: Waff 07

Als Deko geeignet

Preis/Krt. (200 St.) 14,50 CHF

Cannoli

Artikel Nr.: Waff 09

12 CM lang

Preis/Krt. (200 St.) 14,90 CHF

Glace Topping

Beschreibung	Artikel Nr.:	Preis in CHF
Amarena	Topp 01	7,85
Amaretto	Topp 02	7,85
Banane	Topp 03	7,85
Blau	Topp 04	7,85
Karamell	Topp 05	7,85
Karamell Mou	Topp 06	7,85
Kaffee	Topp 07	7,85
Kokosnuss	Topp 08	7,85
Schokolade	Topp 09	7,85
Erdbeere	Topp 10	7,85
Waldfrüchte	Topp 11	7,85
Heidelbeere	Topp 12	7,85
Himbeere	Topp 13	7,85
Melone	Topp 14	7,85
Minze	Topp 15	7,85
Walnuss	Topp 16	7,85
Haselnuss	Topp 17	7,85
Tropical	Topp 18	7,85
Nocciolata	Topp 19	8,50
Kiwi	Topp 20	7,85
Pistacchio	Topp 21	8,50
Zabaione	Topp 22	7,85
Weisse Schoko	Topp 23	8,50
Mango	Topp 24	7,85

Glace Schalen

Caraibi Azzurro
Artikel Nr.: Gles 01

Preis/Krt. (6 St.) 57,55 CHF

Calice Panama
Artikel Nr.: Gles 02

Preis/Krt. (6 St.) 57,55 CHF

Coppa Ischia
Artikel Nr.: Gles 03
200 CC

Preis/Krt. (12 St.) 58,50 CHF

Coppa Clown Ceramica
Artikel Nr.: Gles 04

Preis/Krt. (6 St.) 77,10 CHF

Coppa Ischia
Artikel Nr.: Gles 05
300 CC

Preis/Krt. (12 St.) 68,25 CHF

Coppa Ticino
Artikel Nr.: Gles 07

Preis/Krt. (6 St.) 57,50 CHF

Becher

Eisbecher Nr. 71

Artikel Nr.: Bec 05
170 CC

Preis/250St. 31,30 CHF

Eisbecher

Artikel Nr.: Bec 06
200 CC

Preis/250St. 35,40 CHF

Eisbecher Nr. M2

Artikel Nr.: Bec 07
245 CC

Preis/160St. 29,00 CHF

Eisbecher Nr. 8B

Artikel Nr.: Bec 13
100 CC

Preis/250St. 29,00 CHF

Löffel 9,5 cm

Artikel Nr.: Löf 01

Preis/Kg. 10,40 CHF

Speziallöffel 12,5 cm

Artikel Nr.: Löf 02

Preis/Kg. 11,80 CHF

Zubehör

Eistütenhalter

Artikel Nr.: Mate 15

Preis/St. 25,00 CHF

Servietten

Artikel Nr.: Mate 02

Preis/St. 19,00 CHF

Eis-portionierer

Artikel Nr.: Mate 03

Preis/St. 46,00 CHF

Zuckerbriefchen

Artikel Nr.: Mate 07
5 g

Preis/Krt. (10Kg) 25,00 CHF

Kaffeegebäck

Artikel Nr.: Mate 08

Preis/200St. 18,50 CHF

Eishörnchensilo

Artikel Nr.: Mate 14

Preis/St. 165,75 CHF

Zubehör

Beachflag

Artikel Nr.: Mate 20

Preis/St. 117,00 CHF

Reiniger für Sahnemaschine

Artikel Nr.: Spül 01

Preis/Fl. 20,60 CHF

Reiniger für Kaffeemaschine

Artikel Nr.: Spül 02

Preis/St. 20,60 CHF

Portionierer Trockner

Artikel Nr.: Masc 01

Preis/St. 276,00 CHF

Portionierer Dusche

Artikel Nr.: Masc 02

Preis/St. 195,00 CHF

Portionier Einbauspüle

Artikel Nr.: Masc 03

Preis/St. 589,00 CHF

Kaffee

Caffé Gentile GOLD
Crema forte
Artikel Nr.: Caff 04

Preis/Kg. 16,50 CHF

Caffé Gentile BLU
Crema
Artikel Nr.: Caff 08

Preis/Kg. 18,50 CHF

Beschreibung	Artikel Nr.:	Preis CHF
Kaffe Pads ohne Koffein - 150 Stück	Caff 01	48,00
Espresso Pads ohne Kit	Caff 05	45,00
Espresso Pads mit Kit	Caff 06	50,00

Die perfekte Einrichtung sichert Ihren Erfolg mit Eis !

Vitrinen

Vitrine Isabella

- 13 Glace Sorten
- 13 Edelstahlschalen
- 1 Waffelständer
- 1 Eishörnchenhalter
- 1 Eisportionierer
- 1 Gentile Beachflag
- 26 Glace Schalen im

Verkaufswert von 5642,- Netto

Maße:
B 1647 mm
T 906 mm
H 1372 mm

Listenpreis: 10950,- CHF
Jetzt: 7999,- CHF

Carrettino Isa

- 6 Glace Sorten
- 6 Edelstahlschalen
- 1 Waffelständer
- 1 Eishörnchenhalter
- 1 Eisportionierer
- 1 Gentile Beachflag
- 12 Glace Schalen im

Verkaufswert von 2604,- Netto

Maße:
B 2000 mm
T 1285 mm
H 2081 mm

Listenpreis: 12537,- CHF
Jetzt: 8920,- CHF

Vitrine

- 6 oder 7 Glace Sorten
- 6 oder 7 Edelstahlschalen
- 1 Waffelständer
- 1 Eishörnchenhalter
- 1 Eisportionierer
- 1 Gentile Beachflag
- 14 Glace Schalen im

Verkaufswert von 3038,- Netto

Maße 6 Sorten:	**Maße 7 Sorten**
B 1200 mm	**B 1350 mm**
T 675 mm	**T 675 mm**
H 1175 mm	**H 1175 mm**

Listenpreis: 4989,- CHF
Jetzt: 4389,- CHF

Konditionen

Jetzt mit Gentile Eis und Sorbet in der Gastronomie durchstarten!

Ob als Basis für eigene Dessert-kreationen, zum Anbieten von Eiskugeln in der Show-Vitrine oder im To-Go-Becher für den Mitnahmeverkauf.
Es gibt verschiedene Wege mit Gentile Eis und Sorbet den Umsatz zu steigern.

Unsere Eisspezialisten besuchen und beraten Sie gerne hinsichtlich Lagerung, Präsentation und Verkauf.

Bei Interesse, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Auszug aus unseren AGB´s

Lieferung und Versand
- in der deutschen Schweiz zzgl. Speditions-/ Portokosten

Zahlungsarten
- Bar bei Lieferung
- Einzugsermächtigung
- Überweisung

Lieferung
- Bis 100 Km Lieferung frei Haus
- Ab 101 Km Lieferung einmal pro Woche frei Haus
- Ab 200 Km Lieferung per Spedition

Zahlungskonditionen
- Bis 10 Tage - 2% Skonto
- Bis 30 Tage - rein netto

Abholung in unserem Lager
- Montag bis Freitag von 9:00 bis 17:00 Uhr
- Samstag von 9:00 bis 13:00 Uhr

Reklamation
- Reklamationen müssen schriftlich erfolgen
- Die gelieferte Ware ist bei Anlieferung mit unserem Lieferanten zu kontrollieren
- Alle Preis zzgl. Umsatzsteuer
- Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Eigentumsvorbehalt
Gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Eis Gentile Schweiz GmbH

GENTILE
GELATO & CAFFÈ

Eis Gentile Schweiz GmbH
Neudörflingerstr. 7
8239 Dörflingen

Tel: +41 (0) 52 654 15 55
Mobil: +41 (0) 79 157 63 49
Email: info@eisgentile.ch

Web: eis-gentile-schweiz.com