





*Dubito che ci sia al mondo
una sorpresa più sconvolgente
della prima volta che assaggi un gelato.*

(Heywood Campbell Brown)



L' AZIENDA

Dal 1978 **Olimpia** produce artigianalmente gelati di altissima qualità con passione, creatività e una crescente voglia di migliorarsi per riuscire a soddisfare ogni tipo di richiesta dei suoi numerosi clienti.

La nostra attività viene fondata nel 1978 dalla famiglia Panzeri che da 40 anni realizza con maestria i gelati più ambiti della **Versilia (Toscana)**. Oggi come allora portiamo avanti la gestione e la direzione di questa moderna azienda con amore e dedizione, producendo per conto terzi e a proprio Marchio un gelato buono e genuino.

Gustosi mantecati, sorbetti e semifreddi vengono realizzati nel nostro laboratorio con macchinari tecnologicamente avanzati sia nei sistemi che nei processi, senza però rinunciare alla parte manuale della lavorazione, che rende inimitabile il nostro gelato prodotto con materie prime italiane, privilegiando quelle di provenienza locale,

attentamente selezionate e poi lavorate secondo le ricette della tradizione della nostra terra.

Dietro ad un buon gelato si nascondono ingredienti pregiati, ma soprattutto un buon lavoro che noi svolgiamo da sempre con passione, prestando costantemente attenzione ai cambiamenti dei gusti della clientela per poter soddisfare al meglio le loro necessità, senza mai rinunciare all'artigianalità e alla genuinità da cui nascono i nostri prodotti.

La nostra rete distributiva effettua quotidianamente consegne presso catene di alberghi, ristoranti, bar e altre attività commerciali con mezzi auto refrigerati, realizzando forniture dirette nelle province di Lucca, Pisa, Massa, Livorno e Pistoia e avvalendosi di accordi con i più importanti vettori nazionali per le consegne in altre località, anche estere.

Il pregio dei nostri prodotti è garantito non solo dalla fiducia che i consumatori da sempre ripongono nel nostro lavoro, ma anche dalla certificazione CE di cui si avvale la nostra azienda, dall'applicazione del sistema HACCP e la sicurezza data dalla rintracciabilità di filiera.

I NOSTRI VALORI

- AZIENDA A CONDUZIONE FAMILIARE
- MADE IN TUSCANY (ITALY)
- AZIENDA DINAMICA
- IMPIANTI PRODUTTIVI DI ULTIMA GENERAZIONE
- AMPIA GAMMA DI PRODOTTI
- TRACCIABILITÀ DI FILIERA DEL PRODOTTO
- GELATI PERSONALIZZATI A RICHIESTA
- SERVIZIO EFFICIENTE E PUNTUALE
- CONSULENZA TECNICA





Linea Ristorante

LA TRADIZIONE

L'Arte dei Gelatieri Italiani è nota in tutto il mondo per l'originalità dei suoi sapori e per la grande varietà dei suoi prodotti. Olimpia Gelati continua questa tradizione, coniugandola con quello che per lei è diventato un "imperativo categorico": LA QUALITÀ. Il termine qualità ha molti significati: genuinità degli ingredienti, tutti severamente selezionati, massimo rigore nel processo produttivo, efficacia nella distribuzione, la quale viene effettuata in modo capillare.

PER QUESTI E TANTI ALTRI MOTIVI, CHI SCEGLIE I
NOSTRI PRODOTTI, SCEGLIE BENE.

PRODOTTI IN VASCHETTA:

- MANTECATI TRADIZIONALI E
MANTECATI SPECIALI
- SORBETTI DI FRUTTA

PRODOTTI MONOPORZIONE:

- FRUTTA RIPIENA IN BUCCIA NATURALE
- TARTUFI E SEMIFREDDI
- MATTONELLE
- BICCHIERI IN VETRO MONOPORZIONE
- BABY SORBETTI IN VETRO
- FLÛTE
- QUENELLE GIÀ PRONTE



Linea Ristorante

MANTECATI

Il gelato artigianale Olimpia Gelati della Linea Ristorante "Mantecati" è cremoso e gustoso ed è riconoscibile, da un consumatore attento e goloso, per aspetto e sapore.

Le materie prime che sono alla base della miscela sono selezionate attentamente, sono tutte genuine e sempre provenienti da produttori certificati e processi controllati all'origine.

MANTECATI TRADIZIONALI

- > GIANDUIA AMARA
- > CANNELLA
- > CIOCCOLATO AL LATTE (SELEZIONE DI PURO CACAO ALTA QUALITÀ)
- > CREMA ALL'UOVO CON VANIGLIA NATURALE DEL >MADFAGASCAR
- > FONDENTE NERO 70%
- > LIQUIRIZIA AMARELLI
- > MARRON GLACÈ CON PEZZI DI MARRONI
- > NOCCIOLA (IGP TONDA GENTILE DELLE LANGHE)
- > RISO CARNAROLI (RISERIA MORANO SUL PO)
- > SUPER PANNA (CON TANTA PANNA FRESCA)
- > YOGURT BIANCO NATURALE
- > VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR
- > ZABAIONE

MANTECATI SPECIALI

- > MASCARPONE CON MASCARPONE FRESCO ITALIANO
- > CREMA AL GRAN MARNIER
- > PINOLATA CON PINOLI ITALIANI
- > PISTACCHIO PURO 100% DI BRONTE
- > CASTAGNA
- > ARACHIDE
- > CARAMELLO SALATO
- > MIELE

MANTECATI SALATI

- > CAPRINO
- > MAIONESE
- > MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
- > OLIO EVO TOSCANO
- > SORBETTO DI POMODORO



Linea Ristorante

SORBETTI DI FRUTTA

Gustosi e dissetanti e allo stesso tempo poco calorici, possono essere serviti tal quali o in alternativa abbinati a liquori.

A richiesta siamo in grado di realizzare qualsiasi altro sorbetto su indicazione del cliente.

SORBETTI CLASSICI

AGRUMI
CILIEGIA
DIOSPERO
FRAGOLE
FRAGOLINE DI BOSCO
LAMPONE
LAVANDA
LIME
LIMONE

MANDARINO
MANGO
MELA VERDE
MELOGRANO
PASSION FRUIT
PERA WILLIAM
POMPELMO ROSA
UVA FRAGOLA

SORBETTI SPECIALI

BASILICO
CAIPIRINHA
LIME E ZENZERO
LIMONE E SALVIA
MANGO LIME E ZENZERO
MELONE PICCANTE
MELA ANNURCA

MOJITO
LIMONE/BASILICO
ANANAS E LIME
GELSO NERO
FICO
(AZ. AGRICOLA
IL CARAVELLO)



Linea Ristorante

QUENELLES

"Dedicato a chi, come te, fa della creatività un arte"

40 porzioni da 25gr pronte all'uso, artigianali e fatte a mano senza coloranti o aromi artificiali.
La base perfetta per ogni creatività.

GUSTI DISPONIBILI

GIANDUIOTTO
TORRONCINO
PISTACCHIO NATURALE
YOGURT BIANCO NATURALE
LIME & MENTA
AGRUMI
LAMPONE
OLIO EVO
POMODORO
PARMIGIANO



Linea Ristorante - Monoporzioni

FRUTTA RIPIENA



COCCO

Il miglior gelato di cocco custodito nel suo autentico guscio



MELONE

Profumatissimo sorbetto di melone presentato nella sua buccia naturale



ANANAS BABY

Il più classico dei frutti esotici



LIMONE

Delicato sorbetto di limone



MANDARANCIO

Dissertante sorbetto di mandarancio nel suo guscio



MELA VERDE

Uno dei sorbetti per eccellenza presentato in una mela verde Granny Smith



PESCA

Fresco e profumato sorbetto di pesca racchiuso nella sua buccia naturale

Linea Ristorante - Monoporzioni

TARTUFI



TARTUFO BIANCO

Un soffice gelato alla crema con al centro un morbido cuore di gelato al caffè il tutto avvolto in una raffinata granella di meringa



TARTUFO BLACK FOREST

Finissimo gelato al cioccolato fondente 72%, ripieno di un morbido cuore di amarena e ricoperto di codette di cioccolato fondente



TARTUFO NERO

Il classico dei tartufi a base di gelato al cioccolato con un cuore di crema avvolto in purissimo cacao

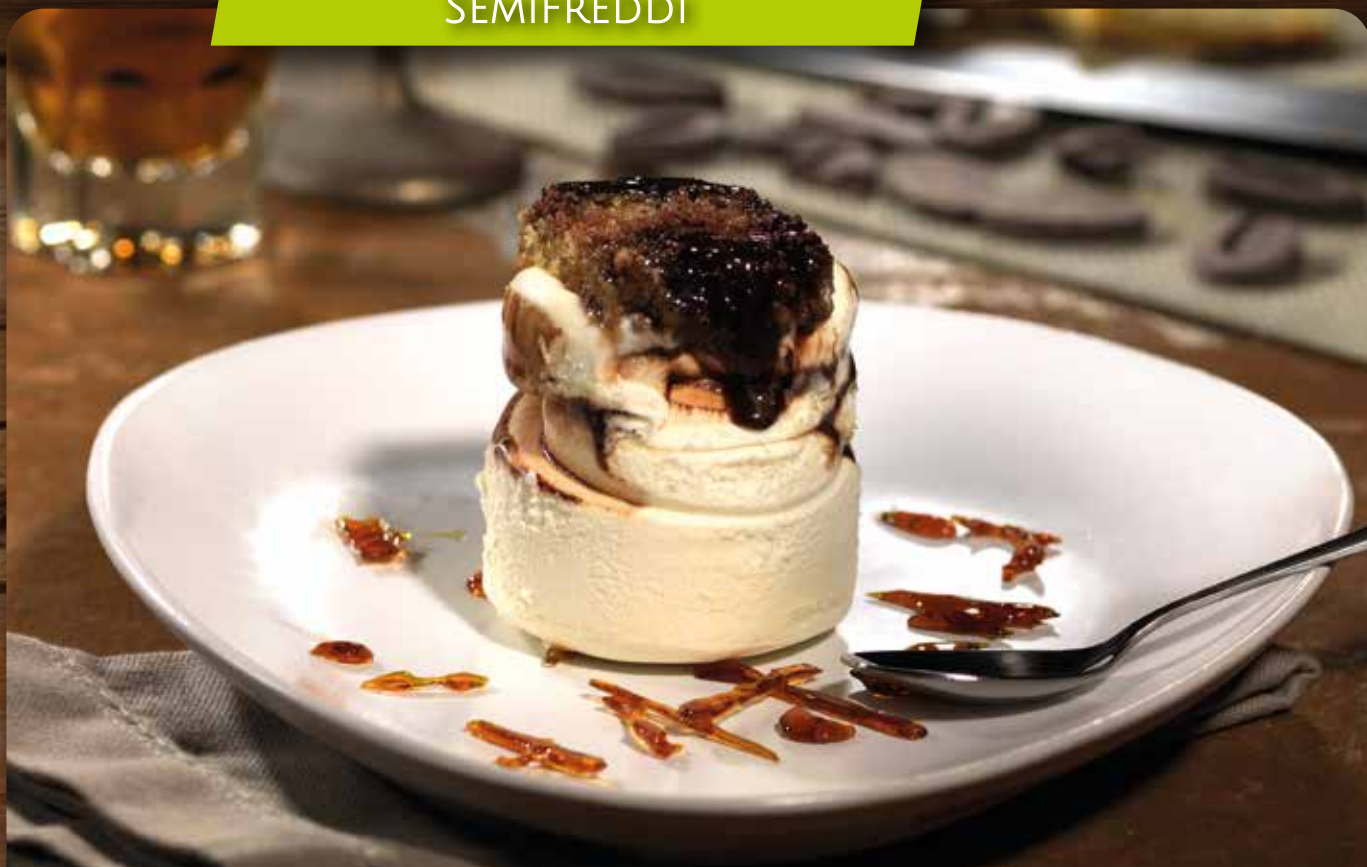


TARTUFO CROCCANTE

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di caramello, decorato con nocciole pralinate

Linea Ristorante - Monoporzioni

SEMIFREDDI



DESSERT PUCCINI

Morbida crema alla vaniglia bourbon, pan di spagna, rhum e cioccolato fondente.

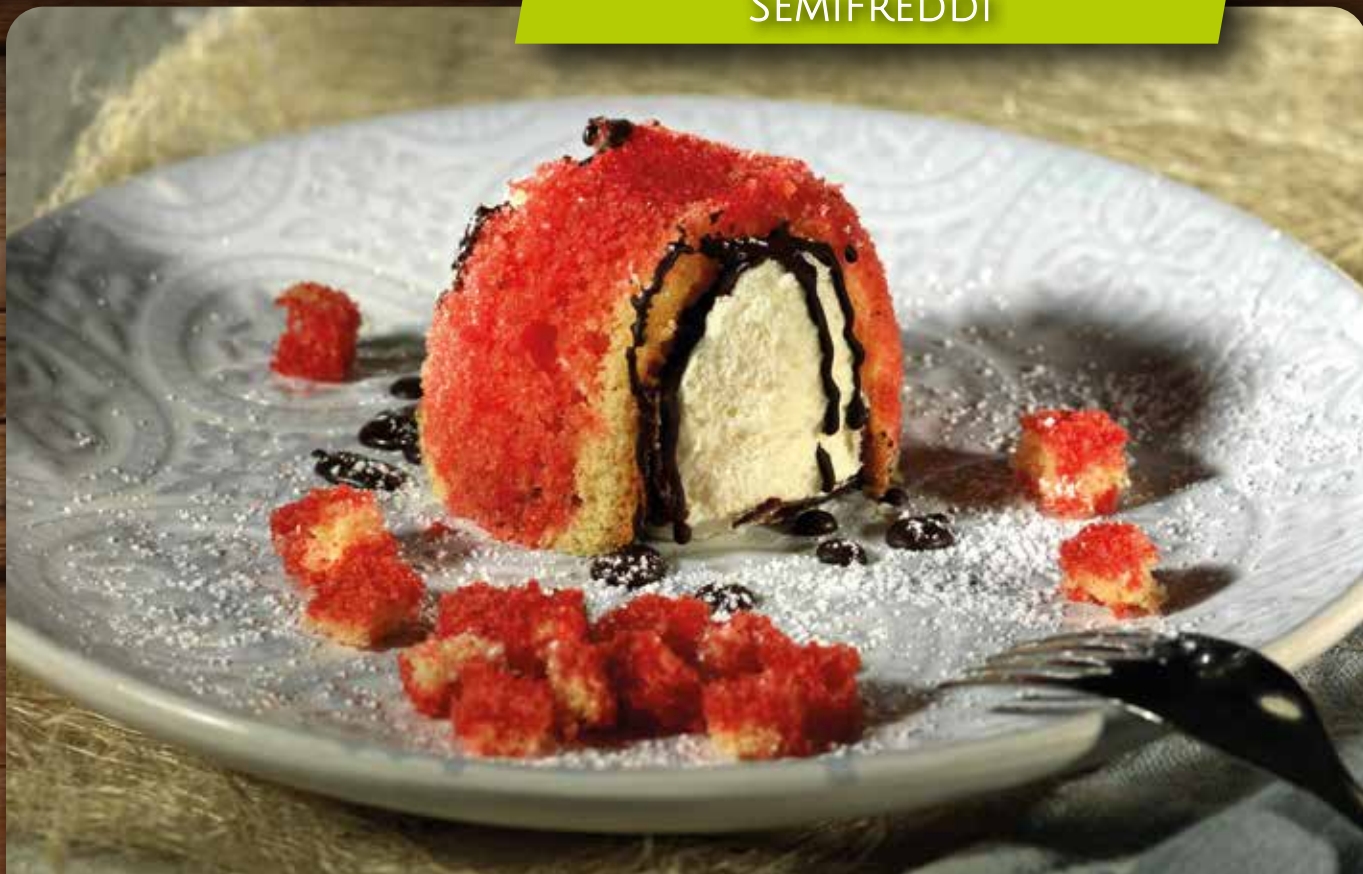


TORTINO AL CIOCCOLATO

Flan al cioccolato fondente con cuore morbido. (DA CUOCERE in forno 8 min a 200°)

Linea Ristorante - Monoporzioni

SEMIFREDDI



ZUCCOTTINO

Soffice pan di spagna inzuppato di liquore allkermes, con semifreddo di zabaione e copertura di cioccolato.



TORRONCINO

Morbido semifreddo al torroncino decorato con deliziosa granella di nocciola pralinata; servito rovesciato rivela in superficie pezzettini di nocciole.

Linea Ristorante - Monoporzioni

MATTONELLE



MATTONELLA PINOLI (IN VASCHETTA) 40 G

Semifreddo alla vaniglia con pinoli tostati nazionali. Leggera e versatile si presta ad essere guarnita in diverse soluzioni

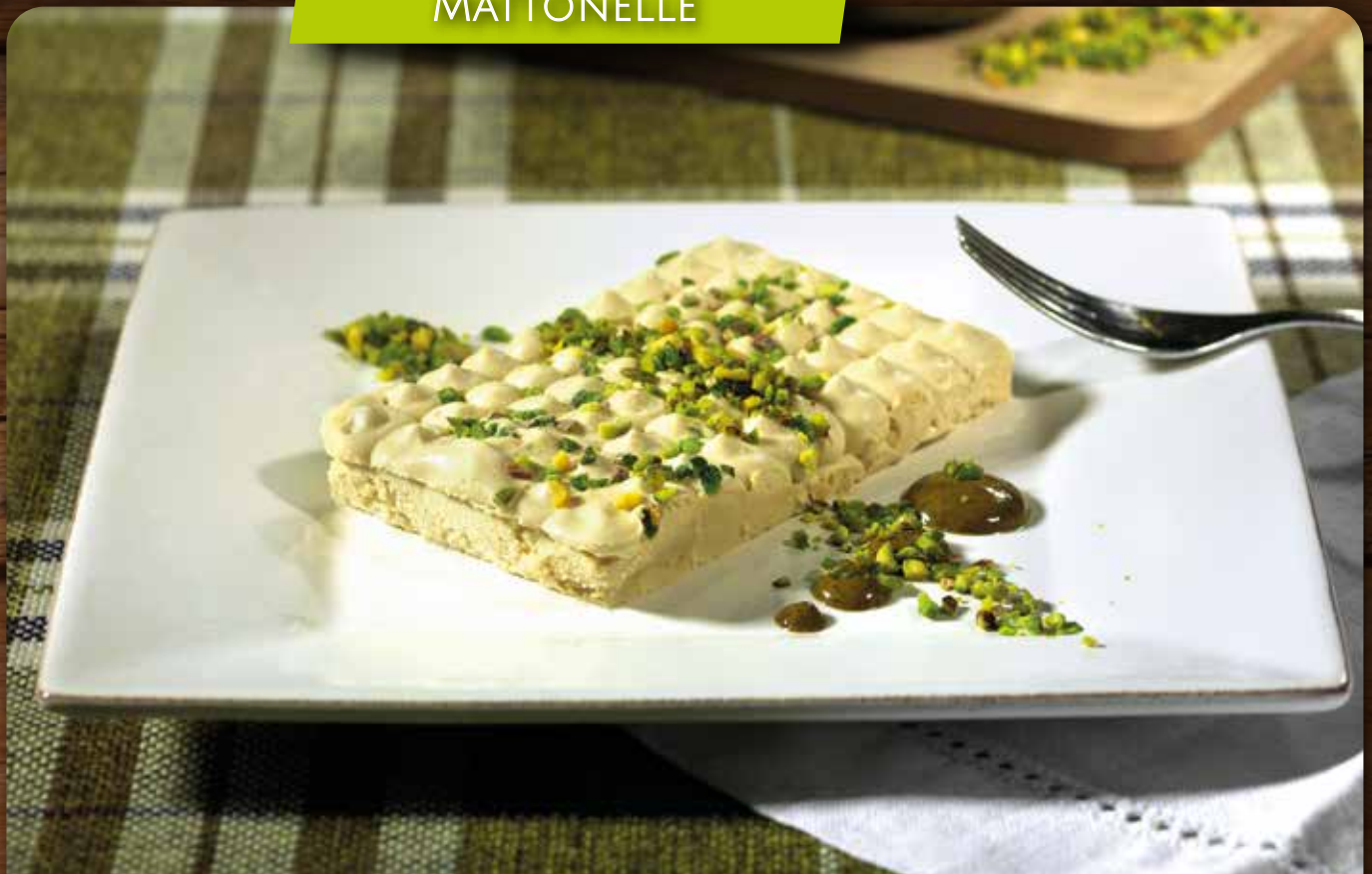


MATTONELLA PINOLI EXTRA CON PINOLI ITALIANI SCELTI (INCARTATA A MANO) 60 G

Semifreddo di pinoli tostati nazionali, solo panna fresca, tuorlo d'uovo e zucchero. Un'esplosione di cremosità e delicatezza.

Linea Ristorante - Monoporzioni

MATTONELLE



MATTONELLA DI PISTACCHIO NATURALE 100% (IN VASCHETTA)

Gelato di pistachio naturale 100% decorato con granella di pistacchi.

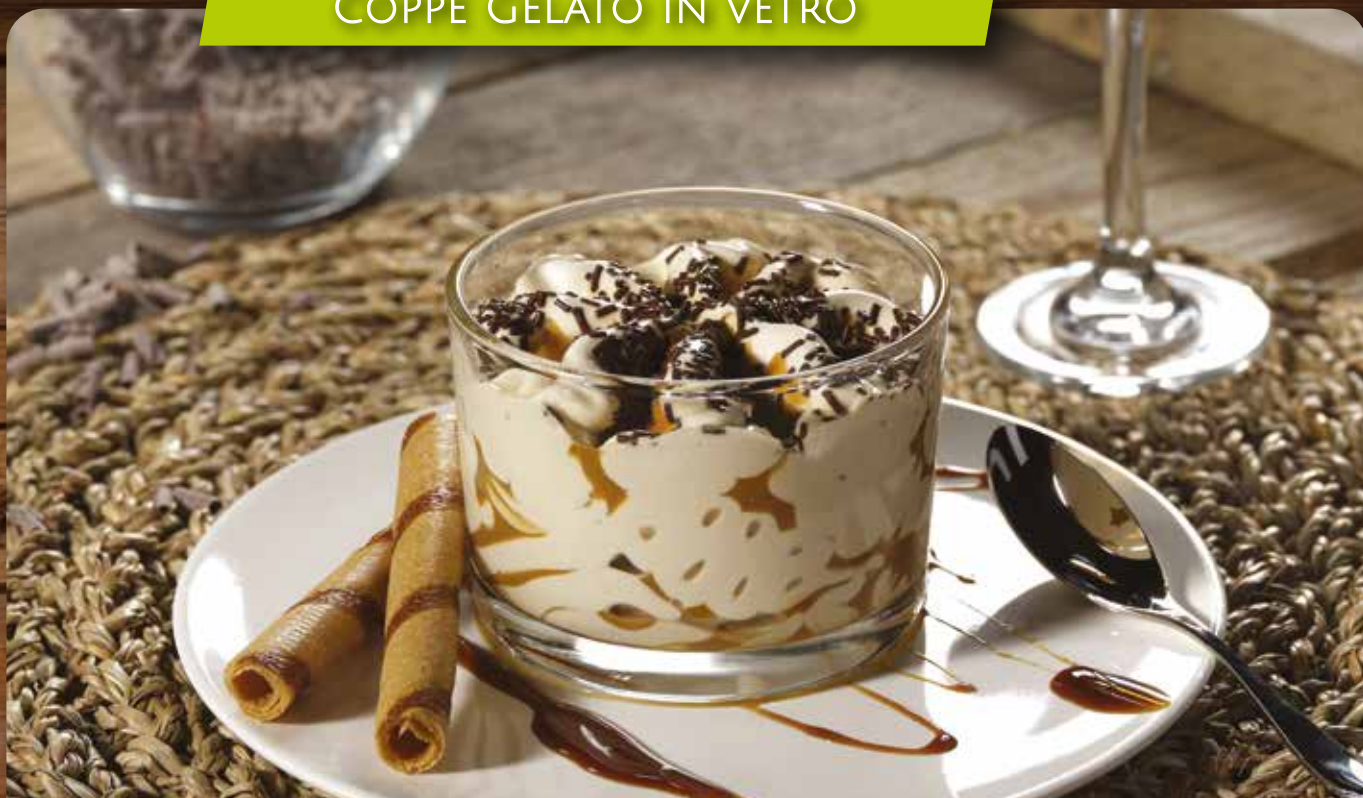


MATTONELLA DI MERINGA (INCARTATA A MANO)

Semifreddo di meringa con gocce di meringa; solo panna fresca, tuorlo d'uovo, albume e zucchero.

Linea Ristorante - Monoporzioni

COPPE GELATO IN VETRO



CARAMELLO SALATO

Soffice gelato al caramello salato variegato al caramello arricchito con codette al cioccolato fondente



CHEESCAKE FRAGOLA

Gustoso gelato di mascarpone con base di pan di spagna bagnato alla fragola variegato alla fragola artigianale ricoperto da granella di biscotto



SPAGNOLA

Delizioso gelato alla vaniglia variegato all'amarena guarnito con prelibate ciliege amarenate

Linea Ristorante - Monoporzioni

COPPE GELATO IN VETRO



COOKIES

Gustoso gelato al biscotto con una ricca variegatura di crema di nocciole e frollini a guarnire



YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Soffice gelato di yogurt con variegatura ai frutti di bosco, guarnito con i frutti di bosco pochè

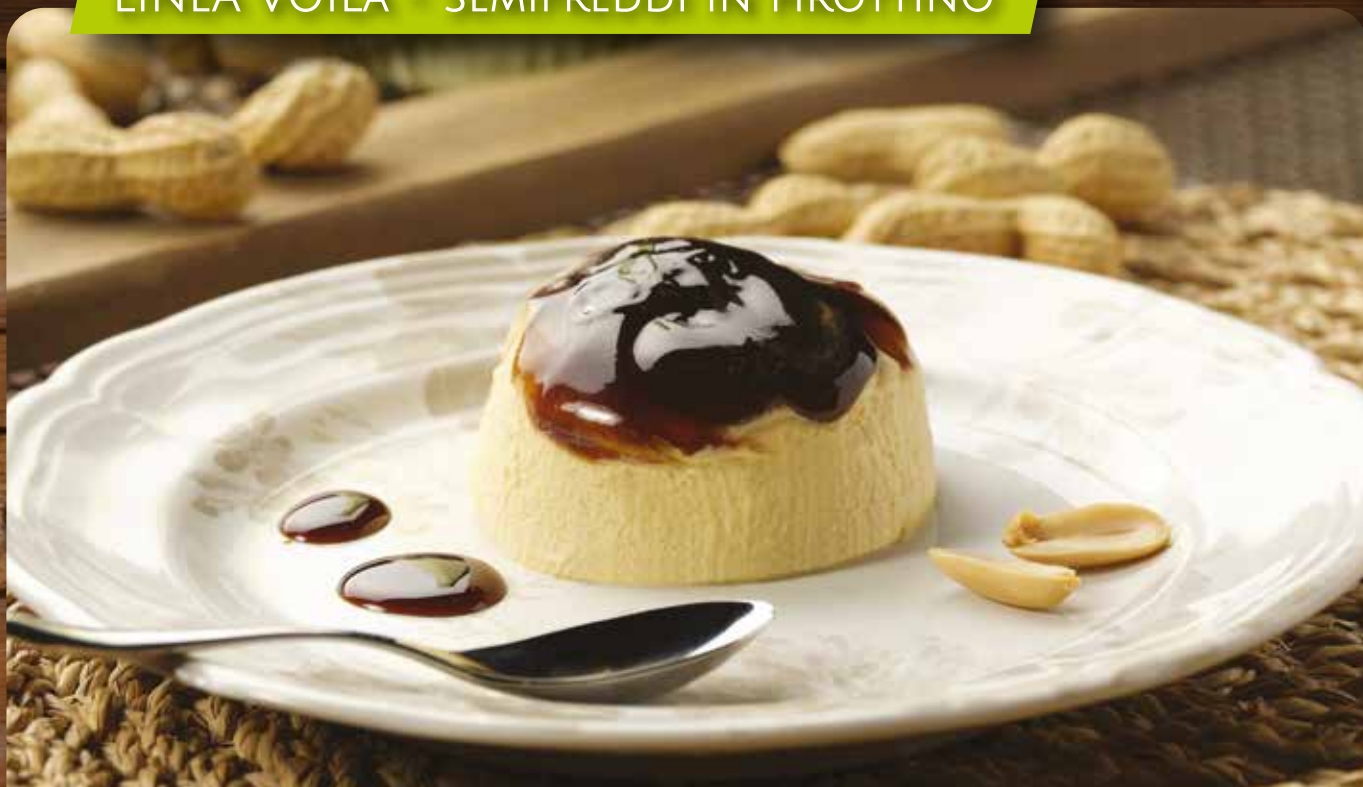


TIRAMISÙ

Tiramisu composto da pan di spagna crema al caffè e crema zabaione, spolverato da finissimo cacao

Linea Ristorante - Monoporzioni

LINEA VOILÀ - SEMIFREDDI IN PIROTTINO



VOILÀ INTENSO PIACERE

Semifreddo all'arachide con topping di caramello salato



VOILÀ CAPOCABANA

Semifreddo al frutto della passione con coulis al passion fruit di ns produzione

Linea Ristorante - Monoporzioni

LINEA VOILÀ - SEMIFREDDI IN PIROTTINO



VOILÀ CAPPUCETTO ROSSO

Semifreddo alla vaniglia con salsa ai frutti rossi di ns produzione

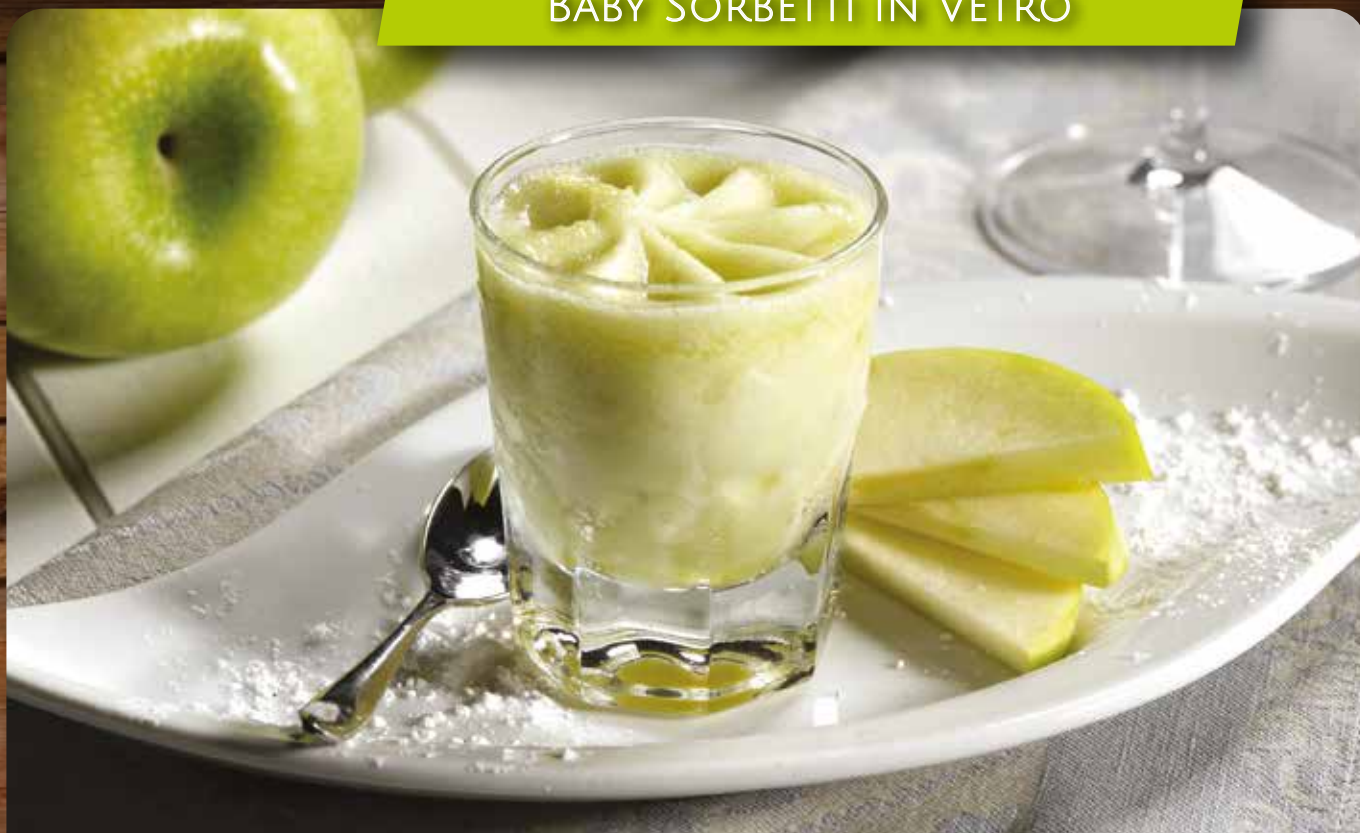


VOILÀ SERENISSIMA

Semifreddo al caffè con topping di zabaione fatto in casa

Linea Ristorante - Monoporzioni

BABY SORBETTI IN VETRO



MELA VERDE



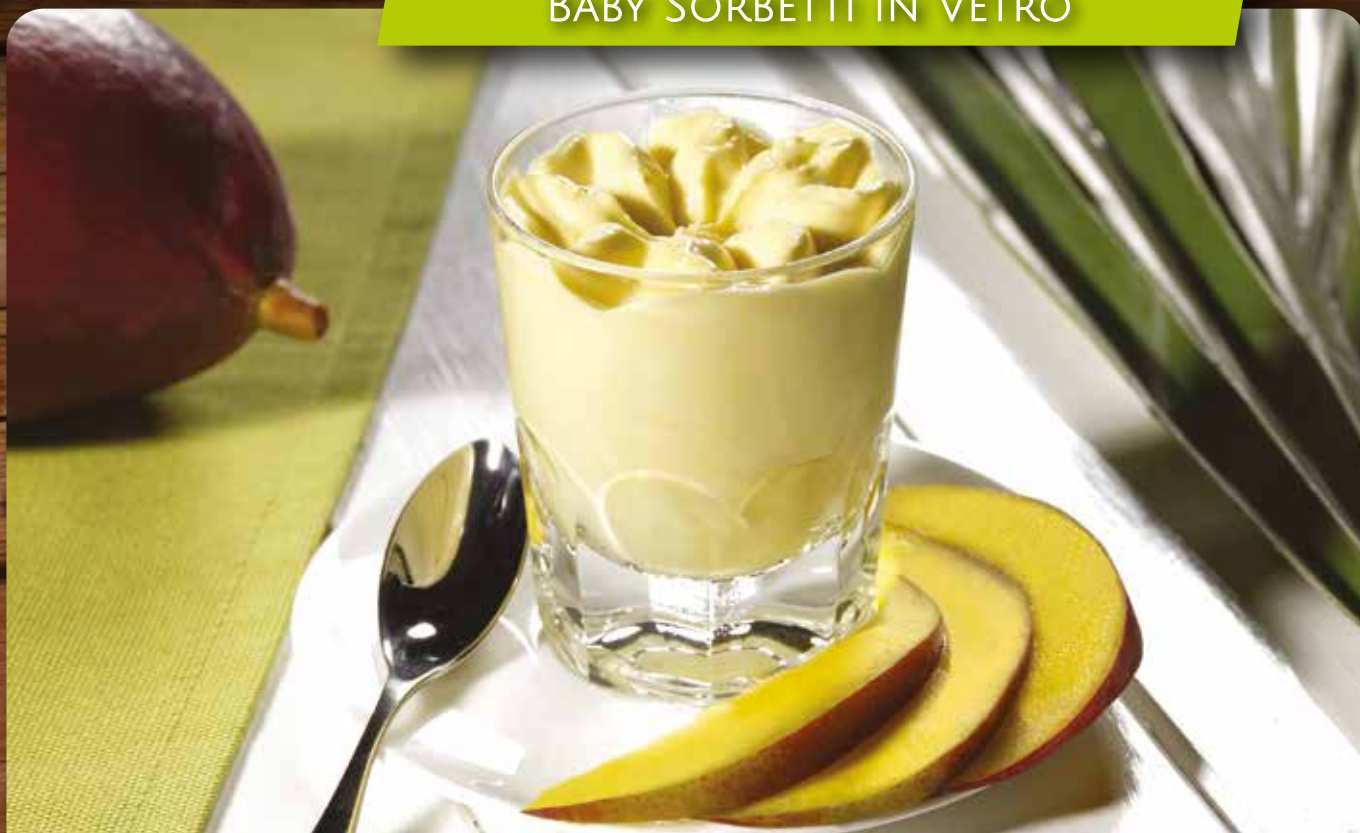
LIMONE



MANDARINO

Linea Ristorante - Monoporzioni

BABY SORBETTI IN VETRO



MANGO

FLÛTE



FLÛTE AL LIMONE

Linea Bar·Gelateria

MANTECATO ARTIGIANALE

Olimpia prepara ogni giorno un ricco assortimento di gelati artigianali in grado di soddisfare le richieste sempre più esigenti: un prodotto genuino lavorato con una tecnica artigianale che garantisce un'elevata qualità e consente di ottenere un alimento completo.

I gelati artigianali Olimpia sono disponibili in 40 gusti diversi tutti finemente lavorati con una struttura setosa ad elevata cremosità dovuta alla accurata pastorizzazione, la lunga maturazione ed alla particolare mantecazione lenta.



I VANTAGGI DEL GELATO OLIMPIA

- Qualità delle materie prime
- Sicurezza del prodotto finito (BOLLO CEE)
- Qualità costante
- Alta resa in numero di porzioni per vaschetta
- Ottima resistenza agli sbalzi di temperatura dovuti agli sbrinamenti delle vetrine
- Temperatura di servizio ideale tra i -13° ed 14° (Avremo quindi un gelato più caldo e quindi più gustoso)
- Servizio puntuale in modo capillare con mezzi conformi alle disposizioni di legge per il trasporto del gelato

ALCUNI CONSIGLI UTILI PER LA PRESENTAZIONE E GESTIONE DEL MANTECATO IN VASCHETTA.

Le nostre vaschette sono tutte decorate in superficie. Vi consigliamo quindi ogni tanto di guarnirle per renderle sempre appetibili; durante il servizio utilizzate una spatola per ogni gusto, per non sporcare il gelato. Si raccomanda la sera, prima di riporre le vaschette nella celletta frigorifera, di spatolare il gelato, pulire i bordi delle vaschette utilizzando spatole asciutte altrimenti l'acqua eventualmente immessa ghiaccerebbe formando cristalli e alterando inevitabilmente la qualità del prodotto.

Linea Bar·Gelateria

I NOSTRI GUSTI

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI:

- 4.2 lt in plastica alluminata 142 x 232 x 150 h mm
- 4.75 lt in plastica alluminata 346 x 136 x 116 h mm
- 6 lt in plastica alluminata 355 x 250 x 80 h mm
- 6 lt in carapina di plastica diam 200 mm x 240 h mm



LE NOSTRE CREME

- > BACIO BIANCO CON GRANELLA DI NOCCIOLE
- > GIANDUIA (BACIO NERO) CON GRANELLA DI NOCCIOLE
- > CAFFÈ
- > CANNELLA
- > CASSATA SICILIANA CON PEZZETTI DI FRUTTA CANDITA
- > CIOCCOLATO AL LATTE
- > COCCO CON VERA POLPA
- > COOKIES CON BISCOTTI E VARIEGATURA CACAO/NOCCIOLA
- > CREMA ALL'UOVO CON VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR
- > CREMA FIORENTINA CON GRANELLA DI AMARETTO
- > FIORDILATTE
- > LIQUIRIZIA
- > MALAGA CON UVETTA SULTANINA
- > MARRON GLACÈ CON PEZZI DI MARRONI
- > MENTACIOCCOLATO
- > MERINGA
- > NOCCIOLA
- > PANNA COTTA CON VARIEGATURA DI CARAMELLO
- > PISTACCHIO
- > RISO
- > STRACCIATELLA CON PEZZI DI CIOCCOLATO FONDENTE
- > TIRAMISÙ
- > TORRONE CON GRANELLA DI TORRONE PIEMONTE
- > VARIEGATO AMARENA CON SELEZIONE DI AMARENE
- > YOGURT BIANCO
- > YOGURT FRAGOLA VARIEGATO
- > ZABAIONE
- > ZUPPA INGLESE

LE NOSTRE FRUTTE

- SOLO CON POLPA E SUCCO DI FRUTTA
- > ALBICOCCA
- > ANANAS
- > BANANA
- > FICO
- > FRAGOLA
- > PASSION FRUIT
- > FRUTTI DI BOSCO
- > KIWI
- > LAMPONE
- > LIMONE
- > MANGO
- > MELA VERDE
- > MELONE
- > MIRTILLO
- > MORA
- > PESCA
- > POMPELMO ROSA

Linea Miscele congelate

I NOSTRI GUSTI

MISCELA CONGELATA/SURGELATA PRONTA ALL'USO

È un metodo di conservazione che viene molto utilizzato negli Stati Uniti per il Frozen Yogurt, la durabilità della miscela è di circa 9-12 mesi e i contenitori devono seguire la catena del freddo (-18°/-22°C).

Prima di procedere all'utilizzo della miscela è necessario un lento scongelamento per ripristinarne la liquidità.

Questo avviene nel frigorifero a +4°C in circa 24-48 ore. La miscela liquida ottenuta ha una durata di 8-10 giorni conservandola sempre in frigo e a contenitore chiuso. Se il contenitore è aperto, la durata della miscela scende a 72 ore, sempre a +4°C.

CON LE MISCELE PRONTE DA MANTECARE IL LAVORO DEL GELATIERE SI CONCENTRA IN SOLE 3 FASI:

- > Scongelamento della miscela da -18 a +4
- > Manteazione e decorazione
- > Esposizione nella vetrina gelati



INTOLLERANZE ALIMENTARI	GLUTINE	UOVA	LATTE	FRUTTA SECCA	SOIA	VEGANO
GELATI						
GUSTI CLASSICI						
Base gialla con tuorlo d'uovo		•	•			•
Caffè			•			•
Cioccolato al latte		•	•			•
Base bianca			•			•
Nocciola			•	•		•
Pistacchio			•	•		•
Yogurt naturale			•			•
SPECIALITÀ						
Cioccolato fondente			•			•
Croccante di Gianduia			•	•		•
Vaniglia Bourbon			•			•
Marron Glacé			•	•		•
Mentalatte			•			•
Tiramisù	•	•	•			•
FRUTTA (SOLO DI STAGIONE)						
Banana			•			•
Fragola						
Limone						
Melone						
Passion fruit						
Frutti di bosco						
Mela Granny Smith						
Pera Williams						
Mandarino						
GRANITE						
Limone						
Fragola						
Anguria						
Pesca						
Melone						
Gelso nero						
Mandorla						
Menta bianca di pancalieri						
Mojito						
Mela e calvados						
Pompelmo e vodka						
BASE YOGURT PER FROZEN						
Yogurt naturale intero fresco con fermenti lattici vivi e vitali			•			•
Yogurt magro 0.1% Grassi naturale cremoso con fermenti lattici vivi e vitali			•			•

SCHEMA PALLETTIZZAZIONI

CODICE	DESCRIZIONE PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO UNIT. IN GR.	SCATOLE X STRATO	STRATI PER PALLET	CARTONI PER PALLET
MANTECATI						
	MANTECATI RISTORANTI	Vaschette	lt.2,5/g1700	21	8	168
	SORBETTI FRUTTA	Vaschette	lt.2,5/g2000	21	8	168
	MANTECATO BAR GELATERIA	Vaschette	lt.4,2/g2800	21	8	168
	MANTECATO BAR GELATERIA	Vaschette	lt. 4,75/g3000	12	14	168
	MANTECATO BAR GELATERIA	Vaschette	lt. 6/g3500	9	10	90
	MANTECATO BAR GELATERIA	Carapina	lt. 6/g3800	15	8	120
QUENELLE						
1901	QUENELLE GIANDUIOTTO	1 X 40	25	10	18	180
1902	QUENELLE TORRONCINO	1 X 40	25	10	18	180
1903	QUENELLE LIME/MENTA	1 X 40	25	10	18	180
1904	QUENELLE AGRUMI	1 X 40	25	10	18	180
1905	QUENELLE LAMPONE	1 X 40	25	10	18	180
1907	QUENELLE YOGURT	1 X 40	25	10	18	180
1908	QUENELLE PISTACCHIO NATURALE	1 X 40	25	10	18	180
1910	QUENELLE GASTRONOMICHE	1 X 40	25	10	18	180
FRUTTA RIPIENA						
009	MELONE A FETTA	1 x 12	100	16	8	128
010	PESCA	1 x 12	100	16	8	128
013	ANANAS A FETTA	1 X 10	100	16	8	128
014	LIMONE INTERO	1 x 12	100	16	8	128
016	MANDARANCIO	1 x 12	100	16	8	128
017	MELA VERDE	1 x 12	100	16	8	128
020	COCCO	1 x 12	100	16	8	128
TARTUFI						
029	TARTUFO NERO	1 x 12	90	16	10	160
030	TARTUFO BIANCO	1 X 12	90	16	10	160
033	TARTUFO BLACK FOREST	1 x 12	90	16	10	160
037	TARTUFO CROCCANTE	1 x 12	90	16	10	160
MATTONELLE						
031	MATTONELLA PINOLI EXTRA	1 x 15	60	25	10	250
285	MATTONELLA PINOLI VASCHETTA	1 X 12	40	25	8	200
286	MATTONELLA PISTACCHIO NATURALE	1 x 12	85	25	8	200
035	MATTONELLA MERINGA	1 x 15	60	25	10	250
SEMIFREDDI MONOPORZIONE						
2043	DESSERT PUCCINI	1 x 12	95	21	8	168
2037	ZUCCOTTINO	1 x 12	60	21	8	168
2158	TORRONCINO	1 x 12	80	21	8	168
028	TORTINO CIOCCOLATO	1 x 18	50	21	8	168
COPPE GELATO IN VETRO						
1405	COPPA YOGURT FRUTTI BOSCO	1 x 8	100	15	8	120
1406	COPPA CHEESECAKE FRAGOLA	1 x 8	100	15	8	120
1407	COPPA COOKIES	1 x 8	100	15	8	120
1408	COPPA TIRAMISU	1 x 8	100	15	8	120
1409	COPPA CARAMELLO SALATO	1 x 8	100	15	8	120
1410	COPPA SPAGNOLA	1 x 8	100	15	8	120
VOILA SEMIFREDDI PIROTTINI						
1401	COPACABANA	1 x 18	80	16	10	160
1402	SERENISSIMA	1 x 18	80	16	10	160
1403	CAPPUCCETTO ROSSO	1 x 18	80	16	10	160
1404	INTENSO PIACERE	1 x 18	80	16	10	160
BABY SORBETTI IN VETRO E FLUTE						
2183	BABY MELA VERDE	1 x 12	50	25	8	200
2184	BABY LEMON	1 x 12	50	25	8	200
2185	BABY MANDARINO	1 x 12	50	25	8	200
2186	BABY MANGO	1 x 12	50	25	8	200
042	FLUTE VETRO LIMONE	1 x 12	70	18	8	144



OLIMPIA GELATI S.R.L.

VIA METALMECCANICI, 21
55041 CAPEZZANO PIANORE (LUCCA) – ITALY
TEL. +39 0584 969252-67
FAX +39 0584 969269
INFO@GELATIOLIMPIA.COM
WWW.GELATIOLIMPIA.COM