



Sortiment 2024

Gelati
Gasparini

Unvergesslich gut.

Domofin

72 Jahre Gelati Gasparini Manufaktur

Wenig Luft, dafür viel Gelato, machen die cremig-schmelzenden Gelati Gasparini zu einem echten Leckerbissen. Manche sagen, bei Gelati Gasparini beginne der Glace-Moment bereits bei der Verpackung. Das Auspacken, das Öffnen der Folie selbst, gleiche schon einem Ritual.

In der Region Basel gross geworden, ist Gelati Gasparini heutzutage an vielen tollen Orten in der ganzen Schweiz erhältlich und spricht sich durch viel Mund-zu-Mund-Propaganda immer wie mehr herum!

Gelati Gasparini – das ist Tradition, Handwerk, Genuss und Lebensfreude!



Gelati Gasparini ist 100% Handarbeit.



2024



2022



2020/21



2014



1996



1965



1960



1954

Und so werden unsere Gelati gemacht:



Aus der Geschichte von Gelati Gasparini ...

KINDHEITSERINNERUNGEN

Viele verbinden Gelati Gasparini mit Kindheits-erinnerungen: Sei es vom **Besuch im Zolli Basel** oder im **Glace-Geschäft an der Allschwilerstrasse in Basel**, wo es nebst dem damaligen Sortiment auch **Bruchstücke im «Säckli»** günstig zu kaufen gab, oder aber überhaupt vom erstmaligen Genuss eines Gelati Gasparini. Einige erinnern sich auch noch an **Glace Müller**. Im ehemaligen Glace-Geschäft ist heute ein Coiffeur eingemietet. Und in den Räumlichkeiten der Glace-Produktion im Hinterhof, wo die Fliesen an den Wänden in der ehemaligen Produktion bewusst belassen wurden, findet man ein Architekturbüro.



Aus Zeiten von Glace Müller: Hier vor dem Glace-Geschäft an der Allschwilerstrasse in Basel.

Die Erfolgsgeschichte von Gelati Gasparini beginnt 1952 in Basel mit der Gründung von Glace Müller. Bereits 1954 ist die Geburtsstunde des Zolli-Cornet. Dieses wird für den Zoo Basel, daher der Name Zolli-Cornet, in der Sorte Vanille lanciert. 1960 ist Produktionsstart eines weiteren unverkennbaren Klassikers, des Bananen-Chocolat-Stängels. Später stossen auch Becher, Bidons für die Gastronomie, Bio und vegane Produkte zum Sortiment.

Als Fritz Müller in den 70er-Jahren überraschend bei einem Tauchunfall in Kenia stirbt, übernimmt sein Bruder die Leitung. 1980 beschliesst dieser, den Wohnblock samt Glace-Manufaktur zu verkaufen. Pasquale Gasparini, der seit den 60er-Jahren in der Immobilienbranche tätig war, kaufte den Wohnblock samt Glace-Geschäft. Sein Sohn Mario wurde von zwei Käsern aus dem Fribourgerland ins Glace-Geschäft eingeführt und war fortan für die Produktion zuständig. Tochter Diana übernahm den administrativen Teil. Die Angestellten von Glace Müller wurden alle übernommen. Pasquale Gasparini verstarb bereits wenige Jahre später 1983.

Gegen Ende der 90er-Jahre suchte Mario Gasparini einen Partner für sein Unternehmen. Es war ihm wichtig, dass die Manufaktur als solches weiterleben konnte und ein «sozialer Gedanke» gelebt wurde. So kam es, dass die gaw (Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, mit Sitz in Basel) Gelati Gasparini im November 2002 übernahm. Aufgrund der vielen Handarbeit können seither zahlreiche Mitarbeitende mit psychischer Beeinträchtigung integriert werden (mehr Hintergrundinfos zum sozialen Auftrag der gaw siehe Seiten 10/11).

GASPARINI-TEAM

Zu Gelati Gasparini gehören heute **22 Fachpersonal-Stellen**, rund **12 begleitete Arbeits- und Ausbildungsplätze** in Produktion und Kundendienst sowie **10-15 Temporärangestellte** in der Hochsaison.



Mario Gasparini engagierte sich bis zu seiner Pension 2021 mit all seinem Wissen im Unternehmen. Seither ist er an ausgewählten Events als Gasparini-Markenbotschafter im Einsatz. Hier mit seinem Lieblingsstängeli Pepita und dem Klassiker Vanille-Himbeer.



Gelati Gasparini: Gewinner Swiss Diversity Award 2022 (Kategorie Beeinträchtigung).

SWISS DIVERSITY AWARD

Gelati Gasparini wurde 2022, 20 Jahre nach der Übernahme durch die gaw, im Kursaal Bern **mit dem Swiss Diversity Award in der Kategorie Beeinträchtigung ausgezeichnet**.

Im Fokus dieser jährlichen Award-Verleihung steht die Förderung von Chancengleichheit aller Menschen und soll Unternehmen dabei helfen, Inspirationen und positive Ideenansätze für eine **inklusive Unternehmenswelt** zu erhalten.

www.swissdiversity.com



Gelati Gasparini Fahrzeug: Im typischen Bananen-Chocolat- und Vanille-Himbeer-Design vor dem Produktionsgebäude.

MANUFATUR-STANDORT

Seit 2008 ist Gelati Gasparini an der Dammstrasse 36 **in Münchenstein zu Hause**. 2017 konnten die Räumlichkeiten um eine **zusätzliche Etage** vergrössert werden. Seit 2018 ist Gelati Gasparini auch nach dem **strengen und international anerkannten FSSC 22000-Standard** zur Lebensmittelsicherheit zertifiziert.

TREUE FANS IN DER GANZEN SCHWEIZ

Ursprünglich vor allem in der Region Basel bekannt, hat Gelati Gasparini inzwischen **schweizweit viele treue Fans**. Die **zahlreichen Weiterempfehlungen** tragen dazu bei, dass der Bekanntheitsgrad stetig weiterwächst.

UNVERGESSLICH GUT

Durch die **Präsenz an Gross-Events** (wie hier am Eidgenössischen Schwingfest 2022 in Pratteln) erreicht Gelati Gasparini viele neue Konsument:innen.



2024 feiern wir 70 Jahre Zolli-Cornet!

Das legendäre Zolli-Cornet, mit seinem unverwechselbaren Geschmack und Verpackungsdesign, erfreut seit Generationen Gross und Klein. Das Kult-Glace wird noch heute wie anno dazumal traditionell einzeln von Hand abgefüllt, von Hand in die warme Schokoladen-Couverture getaucht und von Hand eingepackt. Das ist Handwerk pur!

JEDES STÜCK EIN UNIKAT

Wussten Sie, dass die Glace-Masse bei jeder Zolli-Cornet Produktion **ohne Dosierung und Unterbruch** in die Waffeln abgefüllt wird, es also viel Konzentration und Augenmass braucht, und **das «Cornet-Spitzli» nur durch die spezielle Handbewegung gebildet wird?** Unglaublich, oder? Dabei «hüpft» die oder der Mitarbeitende mit dem Abfüllschlauch von Cornet zu Cornet-Waffel. Im ca. 30 Min-Takt findet jeweils eine Ablösung zur/zum nächsten Mitarbeitenden statt. **Die unterschiedlichen Formen machen jedes Stück zum Unikat!** Auch das «Tunken» der Zolli-Cornet in die Schokoladen-Couverture erfordert eine **spezielle Haltetechnik, sodass sich die mit Schokolade überzogenen Zolli-Cornets nicht berühren.**



Mit viel Leidenschaft arbeiten in der Gelati Gasparini-Manufaktur Menschen mit und ohne psychische Beeinträchtigung Hand-in-Hand zusammen.



Voller Einsatz beim Tunken der Zolli-Cornets in die Schokoladen-Couverture.



An einem heissen Sommertag werden unzählige Zolli-Cornets von vielen fleissigen Händen eingepackt.

HÖCHSTE QUALITÄT

Unser Geheimnis: **Beste Zutaten, keine Qualitäts-Kompromisse und viel Genauigkeit** bei der Herstellung des Glace-Mixes, **viel Handarbeit** sowie **ein eingespieltes, erfahrenes und engagiertes Team.**

Geheim-Tipp

Haben Sie das **Zolli-Cornet Himbeer** schon probiert? Es ist **mit weisser Schokoladen-Couverture** überzogen und macht es so durch die **Kombination von fruchtig-säuerlich und süss** einfach unwiderstehlich.



Da schlägt das Herz höher: Zolli-Cornets sind Genuss pur!

FEINSTE SORTEN

Für lange Zeit war das Zolli-Cornet nur in Vanille erhältlich. Viele, insb. langjährige Gasparini-Fans, verbinden das Zolli-Cornet deshalb noch heute mit Vanille. Inzwischen gibt es 6 Geschmacksrichtungen (und 4 in Bio). **Die Produktionsmengen für die noch neueren Sorten Himbeer, Kokosnuss und Espresso wachsen überdurchschnittlich stark** und sind jedem Wiederverkäufer für seine Kundschaft sehr zu empfehlen. Probieren Sie selbst! Viele haben diese drei Sorten erst in den letzten Jahren entdeckt. **Viele Konsument:innen schwören inzwischen auch auf diese unverkennbaren Geschmacksrichtungen.**

Einfach unvergesslich gut ...

Der Zoo Basel wird 150 Jahre alt!

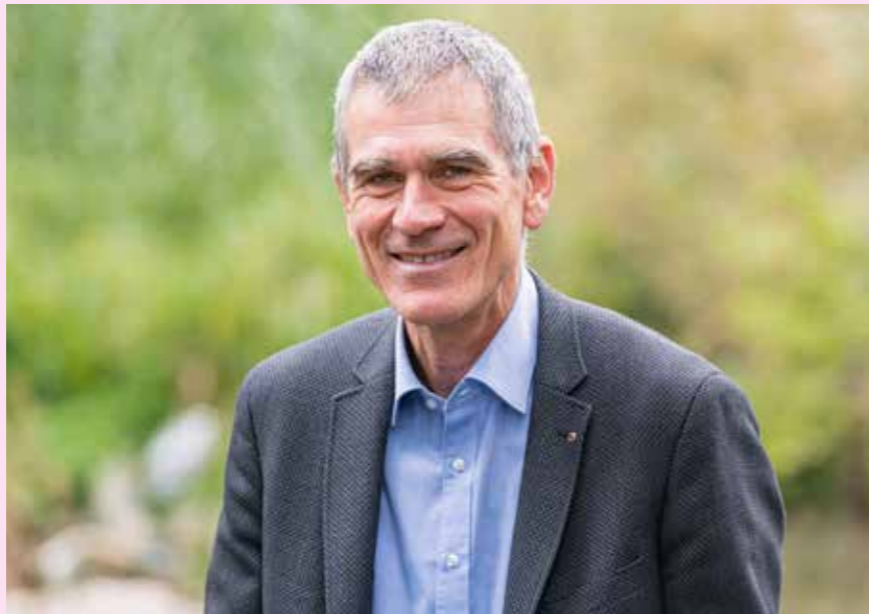
Der Namensgeber des Zolli-Cornet feiert 2024 seinen 150. Geburtstag. Zoo Basel-Direktor Olivier Pagan über das Jubiläumsjahr und die besondere Partnerschaft mit Gelati Gasparini.

Der Zolli und Gelati Gasparini sind seit 70 Jahren eng miteinander verbunden. Was schätzen Sie an dieser Partnerschaft?

Es ist für uns eine enorm wichtige Partnerschaft. Denn der Zolli hat neben Bildung, Naturschutz und Forschung auch die Erholung als Kernaufgabe. Das Wohlbefinden der Besucher:innen ist entscheidend für ein positives Besucherlebnis, weshalb auch kulinarische Genüsse dazu gehören. Unsere langjährige Zusammenarbeit mit Gelati Gasparini hat das Image des Zoo Basel als Erholungsort gestärkt – ein Zolli-Besuch ohne Zolli-Cornet ist für viele Besucher:innen unvorstellbar. Es gehört zu einem unvergesslichen Zolli-Erlebnis einfach dazu.



**150 JAHRE
STADT-OASE
ZOO BASEL**



Zolli-Direktor Olivier Pagan geniesst regelmässig ein feines Zolli-Cornet. Er freut sich sehr auf die bevorstehenden Jubiläumsaktivitäten.

Highlight:
Zolli-Jubiläumsfest am 3. Juli 2024 mit Eintrittspreisen wie anno 1874

«Ein Zolli-Besuch ohne Zolli-Cornet ist für viele Besucher:innen unvorstellbar. Es gehört zu einem unvergesslichen Zolli-Erlebnis einfach dazu.»

Was gefällt Ihnen besonders am Zolli-Cornet?

Geschmack und Cremigkeit sind einfach einzigartig. Darüber hinaus mag ich, dass man sieht, dass die Zolli-Cornets handgemacht sind. Mal ist eines leicht krumm, einfach fantastisch. Das ist wie in der Natur. Mich beeindruckt auch, dass es Gelati Gasparini als Teil der gaw um weit mehr geht, als Glace herzustellen. Ihr integriert Menschen mit Beeinträchtigung und gibt diesen eine sinnvolle Beschäftigung, was ich sehr toll finde. Inklusion und Lebensfreude sind auch für den Zolli von hoher Bedeutung. Der Zolli ist beispielsweise komplett barrierefrei und wir bieten spezielle Führungen für Kinder mit Langzeiterkrankungen an.

FUN FACT

In den Anfängen des Zolli-Cornet wurde dieses im Zolli unverpackt verkauft. Grund war die **Angst, dass die Tiere im Park die Verpackung fressen könnten**. Später, als die Hygiene-Vorschriften strenger wurden, hat man die Zolli-Cornets dann in die bekannte Folie verpackt.

Am 3. Juli 1874 eröffnete der Zolli als erster Tierpark der Schweiz. Was waren die Hintergründe?

Die Entstehungsgeschichte basierte auf der Idee, am Südrand der Stadt einen Zoo zu errichten, um den Städter:innen den verlorengegangenen Bezug zur Natur und Tierwelt wieder zu ermöglichen. Das Hauptziel war, eine Stimmung wie in einem Park oder Garten zu schaffen, wo man sich erholen und wohlfühlen und dazu auch noch etwas lernen kann. Dieser Ansatz gilt auch heute noch und macht den Zolli zu einem sehr beliebten Ausflugsziel für Besucher:innen aus der Deutschschweiz, der Romandie und auch aus dem nahen Frankreich und dem südlichen Deutschland.

Welche Besonderheiten erwarten die Zolli-Besucher:innen im Jubiläumsjahr?

Nebst dem grossen Geburtstagsfest am 3. Juli 2024 mit Eintrittspreisen wie anno 1874 werden wir den runden Geburtstag das ganze Jahr über mit verschiedenen Aktivitäten und Anlässen zelebrieren. Freuen darf man sich auf gleich zwei Zolli-Nächte am 9. und 10. August 2024 und auf die Alltagsgeschichten, bei denen Tierpfleger:innen Einblicke in ihre Arbeit geben. Ausserdem kann das Zoopublikum auf einer Zeitreise in die Vergangenheit eintauchen oder dem Naturschutzbänkli auf seiner Reise durch den Zolli folgen, wo es mehr über bedrohte Tiere und deren Schutz erfährt.

«Seit ich das Zolli-Cornet Espresso im letzten Jahr entdeckt habe, bin ich ein absoluter Fan davon.»

Der Zolli macht alle Zolli- und Gasparini-Fans von Gross bis Klein glücklich: Das angebotene Glace-Sortiment umfasst alle 6 Zolli-Cornet-Sorten und eine tolle Auswahl an Gelati Gasparini-Stängeln und -Bechern. Mehr Infos zum Zolli und seinem Jubiläumsjahr:

jubilaem.zoobasel.ch



Erholung garantiert: Die einzigartige Parklandschaft des Zolli ist eine grüne Oase mitten in der Stadt Basel. Die Terrasse und die Räumlichkeiten oberhalb des Zolli-Restaurants (in der Mitte des Bildes) können auch für Events gebucht werden.

„Unser Ziel ist es, Menschen mit psychischer Beeinträchtigung Arbeit zu geben.“

Wussten Sie, dass der primäre Auftrag von Gelati Gasparini ein sozialer Auftrag ist, nämlich psychisch beeinträchtigte Menschen in die Gesellschaft zu integrieren, eine sinnvolle Arbeit zu geben und, wenn immer möglich, wieder fit für den ersten Arbeitsmarkt zu machen? Unsere Klienten haben ganz unterschiedliche Krankheitsbilder. Wir unterstützen sie in der Alltagsbewältigung und in deren Entwicklung.

Gelati Gasparini ist dieses Jahr bereits 22 Jahre ein Betrieb der gaw – Gesellschaft für Arbeit und Wohnen. Damit zeigen wir, dass unternehmerisches Handeln und gesellschaftliches Engagement Hand in Hand gehen können. Dafür wurde unsere Glacemanufaktur 2022 mit dem Swiss Diversity Award ausgezeichnet.



„Ich habe einen Schoggi-Job: Ich tunke in der Hochsaison viele Cornets in die Schoggi-Couverture. Meistens halte ich 8 Stück in der gleichen Hand! Ich habe auch schon 10 geschafft!“



„Meine Lieblingsarbeit ist das Verräumen der Cornets in den Schockgefrierer, nachdem diese von Hand in die Waffel abgefüllt wurden.“



„Wenn ich über Gelati Gasparini als meinen Arbeitgeber spreche, erhalte ich immer tolle Rückmeldungen zu unserem Glace.“

„Von meinem Vorgesetzten fühle ich mich gut betreut. Wenn es mir nicht so gut geht, darf ich zu ihm gehen.“

„Ich falte gerne die Kartonschachteln auf und beklebe diese mit Etiketten.“

Dass wir in unserer Manufaktur mit unserem Fachpersonal und unseren Klienten die tollen Zolli-Cornets, Stängel, Becher und Bidons herstellen dürfen, erfreut uns jeden Tag von Neuem!

Unsere feinsten handwerklich hergestellten Glaces geben unseren Klienten diverse Möglichkeiten, im Rotationsprinzip, je nach Eignung und je nach Produkt bzw. Jahreszeit und Wetter, unterschiedliche Tätigkeiten auszuüben.

Lebensfreude ist das, was wir unseren Mitarbeitenden und mit unseren Glace-Kreationen auch unseren Konsumenten schenken möchten.



„Ich «wickle» gerne unsere Cornets. Auch das Tunken der Cornets in der Schoggi-Couverture macht Spass.“

„Dank Gasparini konnte ich mich umschulen lassen.“

„Als gelernte Bäckerin-Konditorin helfe ich gerne in der Mixküche mit.“

„Am Liebsten klebe ich das Wölkli mit dem Datum auf die Cornets. Das muss immer an den gleichen Ort geklebt werden.“



„Schade wissen nicht so viele Leute, dass bei Gelati Gasparini psychisch beeinträchtigte Menschen arbeiten dürfen.“

„Ich esse selbst ganz gerne ein Gelati Gasparini Glace.“

Kennen Sie Menschen mit psychischer Beeinträchtigung und IV-Rente auf Stellensuche? Für unsere Gelati Gasparini-Manufaktur sind wir stets auf der Suche nach zusätzlichem Personal. Auch ein Schnuppereinsatz ist möglich. Kontaktieren Sie uns: margrit.oser@gaw.ch

	Seite
72 Jahre Gelati Gasparini Manufaktur	2 – 3
Aus der Geschichte von Gelati Gasparini	4 – 5
2024 feiern wir 70 Jahre Zolli-Cornet!	6 – 7
Der Zoo Basel wird 150 Jahre alt!	8 – 9
Unser sozialer Auftrag als Betrieb der gaw	10 – 11
N BIO Neuheiten 2024	13
Zolli-Cornets	14 – 15
Stängel	16 – 17
Becher 140 ml	18 – 19
Becher 480 ml	20 – 21
N BIO BIO / BIO Vegan	22 – 24
Mandarinen Givrées (saisonal)	25
N Becher Gasparini Mini's 100 ml	26 – 27
Bidons für die Gastronomie	28
N Gasparini-Scooping-Truhe für Bidons	29
Gasparini-Fanartikel	30
Gasparini Kult-Plakate	31
Gasparini Glace-Velo / Bauchladen	31
Werbematerial für Wiederverkäufer	32
Tiefkühltruhen mit Layoutvorschlag	33
Konditionen	34
Standort	35

N Hier finden Sie unsere Neuheiten 2024.

BIO Hier finden Sie unsere Bio-Produkte.

V Hier finden Sie unsere veganen Produkte.

Dammstrasse 36 · 4142 Münchenstein · Telefon 061 302 93 93
 Fax 061 302 93 02 · www.gasparini.ch · gasparini@gaw.ch

Neuheiten 2024

Ab 1. März erhältlich

Unsere Neuheiten finden Sie auf den Seiten 23/26.

Wir stärken unsere Stängel-Kompetenz aufgrund grosser Konsument:innen-Nachfrage mit vier feinen **veganen Stängeln**: **Brombeer-Minze**, **Ananas-Kokos**, **Chocokoko** und **Kaffee**. Auch ohne Milch und Rahm unglaublich cremig. Probieren Sie selbst!



Zudem erweitern wir unser Bio-Sortiment mit dem **Zolli-Cornet Kokosnuss** und einem **Stracciatella-Stängel**.



Ebenfalls lancieren wir drei **zuckerarme Becher-Sorten (100 ml)**: **Vanille**, **Chocolat** und **Erdbeer**. Auch für Diabetiker geeignet!



Zolli-Cornets - 100% handgemacht



Abfüllen

Ausgewählte Rohstoffe werden von Hand eingewogen, pasteurisiert und anschliessend homogenisiert. Nachdem der Glace-Mix ausreichend gereift ist, wird eine sämige Glacemasse in einem Freezer kontinuierlich gefroren und danach in die knusprigen Cornet-Waffeln abgefüllt. Was unspektakulär tönt, ist in Wirklichkeit eine Meisterleistung unserer Produktionsmitarbeiter, denn die Glacemasse läuft ohne Dosierung und Unterbruch und wird nur durch die Handbewegung geschnitten. So wird jedes einzelne Cornet «aus dem Handgelenk» befüllt, was aus jedem Zolli-Cornet ein Unikat werden lässt.



Trempiere

Die Zolli-Cornets haben nun ihre unverwechselbare Form erhalten. Nachdem die Cornets für einen kurzen Moment im Schockfroster ausgehärtet wurden, werden sie von Hand in die warme, flüssige Couverture getunkt. Dieser Vorgang wird «trempiere» genannt. Wichtig hierbei ist, dass sich die glänzenden mit Schokolade überzogenen Zolli-Cornet-Köpfe nicht berühren, was eine besondere Haltetechnik erfordert.



Folieren

Nach dem erneuten Härten wird jedes Zolli-Cornet von Hand mit seiner unverkennbaren Folie umwickelt, welche mit einem kleinen «Gasparini-Wölkchen» verschlossen wird. Besonderes Augenmerk muss auf die Positionierung gelegt werden, damit der EAN-Code gut sichtbar ist. Zudem wird die Folie immer straffgezogen und am Cornet angepresst. So kann sichergestellt werden, dass die Waffel lange knusprig bleibt.



Zolli-Cornet Vanille

Inhalt 145 ml
Artikel 275110021
Karton 20 Stück
UVP 4.20/84.-



7 640136 985210



Zolli-Cornet Chocolat

Inhalt 145 ml
Artikel 275110023
Karton 20 Stück
UVP 4.20/84.-



7 640136 985234



Zolli-Cornet Erdbeer

Inhalt 145 ml
Artikel 275110022
Karton 20 Stück
UVP 4.20/84.-



7 640136 985227



Zolli-Cornet Himbeer

Inhalt 145 ml
Artikel 275110026
Karton 20 Stück
UVP 4.20/84.-



7 640136 985197



Zolli-Cornet Espresso

Inhalt 145 ml
Artikel 275110024
Karton 20 Stück
UVP 4.20/84.-



7 640136 985326

Geheim-tipp!



Zolli-Cornet Kokosnuss

Inhalt 145 ml
Artikel 275110025
Karton 20 Stück
UVP 4.20/84.-



7 640136 985333

Stängel



Bananen-Chocolat
Inhalt 80 ml
Artikel 275110000
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Vanille-Himbeer
Inhalt 80 ml
Artikel 275110001
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Caramel-Fior di Latte
Inhalt 80 ml
Artikel 275110005
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Latte Macchiato
Inhalt 80 ml
Artikel 275110060
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Vanille-Chocolat
Inhalt 80 ml
Artikel 275110002
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Chocokoko
Inhalt 80 ml
Artikel 275110006
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Vegan / Sorbet



Waldjoghurt
Inhalt 80 ml
Artikel 275110058
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Stracciatella
Inhalt 80 ml
Artikel 275110044
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Mango-Passion Sorbet
Inhalt 80 ml
Artikel 275110059
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Pepita Sorbet
Inhalt 80 ml
Artikel 275110061
Karton 25 Stück
UVP 3.-/75.-



Weitere vegane Stängel finden Sie auf Seite 23.

Becher 140 ml

Alle Becher mit integriertem Holzlöffel!



Eiscafé
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110106
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Haselnuss-Pistache
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110082
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Holunder-Limette
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110087
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Citron-Mandarine Sorbet / Vegan
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110083
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Rahmtäfel (mit Caramelstückli)
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110086
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Baselbieter Chirsijoghurt
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110084
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Vanille-Erdbeer
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110080
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Vanille-Chocolat
 Inhalt 140 ml
 Artikel 275110081
 Karton 18 Stück
 UVP 4.-/72.-



Weitere vegane Becher finden Sie auf Seite 24.

Becher 480 ml Klassiker



Chocolat
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110093
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Vanille
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110092
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Stracciatella
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110099
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Becher 480 ml Regionale Spezialitäten



Rahmtäfelli (mit Caramelstückli)
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110095
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Baselbieter Chirsijoghurt
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110098
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Café Croquant
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110094
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Pistache
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110103
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Erdbeer
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110104
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Mango-Passion Sorbet / Vegan
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110101
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Citron Sorbet / Vegan
 Inhalt 480 ml
 Artikel 275110096
 Karton 6 Stück
 UVP 9.20/55.20



Becher 480 ml Vegan / Sorbet

Zolli-Cornets **BIO**



Zolli-Cornet Vanille BIO
 Inhalt 145 ml
 Artikel 275110037
 Karton 20 Stück
 UVP 5.-/100.-



7 640136 985289



Zolli-Cornet Chocolat BIO
 Inhalt 145 ml
 Artikel 275110038
 Karton 20 Stück
 UVP 5.-/100.-



7 640136 985296



Zolli-Cornet Himbeer BIO
 Inhalt 145 ml
 Artikel 275110076
 Karton 20 Stück
 UVP 5.-/100.-



7 640136 985340

Bio-Cornets sind von März bis Ende August erhältlich.



Zolli-Cornet Kokosnuss BIO
 Inhalt 145 ml
 Artikel 275110077
 Karton 20 Stück
 UVP 5.-/100.-



7 640136 985357

Stängel Vegan **BIO VEGAN**



Brombeer-Minze BIO Vegan
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110073
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981274



Ananas-Kokos BIO Vegan
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110074
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981281

Stängel **BIO**



Bananen-Chocolat BIO
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110070
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981243



Vanille-Erdbeer BIO
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110071
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981250



Vanille-Mango BIO
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110042
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981229



Stracciatella BIO
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110072
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981267



Chocokoko BIO Vegan
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110075
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981298



Kaffee BIO Vegan
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110078
 Karton 25 Stück
 UVP 3.60/90.-



7 640136 981304

Becher 140 ml **BIO**

Alle Becher mit integriertem Holzlöffeli



Eiscafé BIO

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110089
 Karton 18 Stück
 UVP 4.90/88.20



Vanille-Himbeer BIO

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110090
 Karton 18 Stück
 UVP 4.90/88.20



Mandarinen Givr es - 100% handgemacht

ab Nov./Dez. erhaltlich / grössere Mengen bis Anfang Oktober vorbestellen

Unsere Mandarinen Givr es - Handwerk pur:

Unsere Mandarinen Givr es werden in viel Handarbeit mit feinsten Mandarinen hergestellt.

Die Verarbeitung zum feinen Givr e in der Gelati Gasparini Manufaktur findet je nach Erntezeitpunkt jeweils zwischen ca. Mitte November und Anfang Dezember statt.

Übrigens: Das Sorbet eignet sich nicht nur zu Weihnachten und Neujahr, sondern auch als Dessert nach einem Fondue/Raclette.



Inhalt ca. 100 ml
 Artikel 275110012
 Karton 18 Stück
 UVP 6.50/117.-



Becher Vegan 140 ml **BIO VEGAN**



Chocolat BIO Vegan

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110107
 Karton 18 Stück
 UVP 4.90/88.20



Himbeer BIO Vegan

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110108
 Karton 18 Stück
 UVP 4.90/88.20



Mango-Passion BIO Vegan

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110109
 Karton 18 Stück
 UVP 4.90/88.20



Die Herstellung von Mandarinen Givr es ist sehr aufwendig:



Aushöhlen

Zuerst werden die hochwertigen Mandarinen ausgehöhlt. Dann wird das Fruchtmark gepresst und der sehr aromatische Saft in die Glacemasse verarbeitet.

Abf llen

Anschliessend wird die Glacemasse zurück in die ausgehöhlten Mandarinen-Schalen gef llt.

Einpacken

Sobald das Deckeli drauf ist, werden die Givr es noch einzeln verpackt.

Speziell für Caterer, Gross-Events
sowie Spital- und Heimbedarf:
Gasparini Mini's 100 ml

Neu!



Vanille
Inhalt 100 ml
Artikel 275110922
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Chocolat
Inhalt 100 ml
Artikel 275110920
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Erdbeer
Inhalt 100 ml
Artikel 275110924
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Mocca
Inhalt 100 ml
Artikel 275110921
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Himbeer Vegan / Sorbet
Inhalt 100 ml
Artikel 275110923
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Citron Vegan / Sorbet
Inhalt 100 ml
Artikel 275110919
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Gasparini Mini's zuckerarm & laktosefrei 100 ml

auch für
Diabetiker
(mit Stevia)



Vanille zuckerarm
Inhalt 100 ml
Artikel 275110918
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



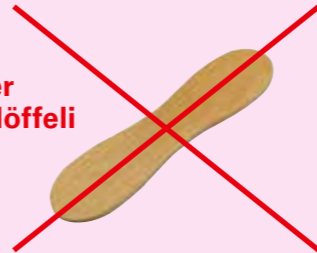
Chocolat zuckerarm
Inhalt 100 ml
Artikel 275110917
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-



Erdbeer zuckerarm
Inhalt 100 ml
Artikel 275110925
Karton 24 Stück
UVP 3.50/84.-













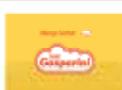

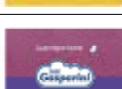

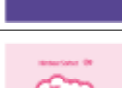



Alle Becher
ohne Holzlöffeli



So herzlich, so fein!

Bidons für die Gastronomie

4 Liter		EAN	Art.-Nr.	UVP
Vanille mit gemahlene Vanilleschoten		7 640136 980321	275111004	43.50
Chocolat		7 640136 980345	275111024	43.50
Erdbeer		7 640136 980338	275111014	43.50
Espresso		7 640136 980383	275111234	43.50
Mocca		7 640136 980390	275111344	43.50
Stracciatella		7 640136 980406	275111074	43.50
Pistache		7 640136 980352	275111034	43.50
Caramel mit Caramelstückli		7 640136 980437	275111104	43.50
Joghurt nature		7 640136 980420	275111184	43.50
Kokosnuss		7 640136 980413	275111084	43.50
Citron Sorbet	 	7 640136 980468	275111404	43.50
Mango Sorbet	 	7 640136 980475	275111424	43.50
Zwetschgen Sorbet	 	7 640136 980482	275111464	43.50
Himbeer Sorbet	 	7 640136 980499	275111454	43.50

Zum Mieten für Events:

Unsere Scooping-Truhe sorgt an jedem Anlass für gute Laune und unvergesslichen Glacegenuss!

Neu!



Auch zur Langzeitmiete möglich!

Scooping-Truhe für 4l-Bidons

Für 12 Sorten
Zusätzlicher Lagerplatz für 20 Bidons
Total 32 Bidons
Masse: 101x63x125cm (BxTxH)

Miet-Konditionen Scooping-Truhe:

Lieferung und Abholung: 60 km ab Münchenstein inklusive

Mietpreis:
Fr. 350.- (inkl. Bereitstellung/Endreinigung), zuzüglich Bidons im Wert von mind. Fr. 750.-. Frühzeitige Reservation empfohlen (beschränkte Verfügbarkeit)

Anfragen:
Genauere Daten (von/bis), Lieferort und gewünschte Mengen/Sorten an gasparini@gaw.ch. Becher, Löffel und gaw-Servietten auf Anfrage erhältlich. Gerne beraten wir Sie.

Langfristige Miete:
Konditionen auf Anfrage.

Gasparini-Fanartikel



Gasparini Cap Damen
 Artikel 275250027
 Grösse One Size
 Verkaufspreis 15.-



Gasparini Cap Herren
 Artikel 275250028
 Grösse One Size
 Verkaufspreis 15.-



Webshop für Konsument:innen:



Gasparini T-Shirt Damen
 Artikel 275250029
 Grössen XS / S / M / L / XL / XXL
 Verkaufspreis 25.-
 Bitte Grösse bei Bestellung angeben



Gasparini T-Shirt Herren
 Artikel 275250030
 Grössen S / M / L / XL / XXL
 Verkaufspreis 25.-
 Bitte Grösse bei Bestellung angeben

Alle Preise inkl. MwSt.,
 exkl. Versandkosten.

Mengenrabatt ab 10 Stück.

Alle Artikel solange der
 Vorrat reicht.

Händlerbestellungen direkt
 an gasparini@gaw.ch

Alle Artikel sind auch im
 Fabrikladen in München-
 stein erhältlich.



Wickelfisch
 (wasserdichter Schwimmsack)
 Artikel 275250033
 Grösse 50x73cm
 Verkaufspreis 29.90



Kühltasche
 Artikel 275250032
 Grösse 30x25x25cm
 Verkaufspreis 15.-



Sonnenschirm
 Artikel 275250031
 Ø 180 cm
 Verkaufspreis 59.-

Gasparini Kult-Plakate



Gasparini Plakat Vespa
 Artikel 275250024
 Grösse A2
 Verkaufspreis 10.-



Gasparini Plakat Velo
 Artikel 275250025
 Grösse A2
 Verkaufspreis 10.-



Gasparini Plakat Hut
 Artikel 275250026
 Grösse A2
 Verkaufspreis 10.-

Zum Mieten für Events:



Gasparini Glace-Velo
 Masse: 250x110cm (BxT)
 Nebst unseren Scooping-Truhen für Bidons
 und unseren normalen Truhen vermieten wir
 auch unsere kultigen Retro-Gasparini-Glace-
 Velos für jegliche Art von Events!



Bauchladen
 für 4 Stängel- oder 2 Cornet-Sorten



Miet-Konditionen Glace-Velo (nur Kurzzeitmiete möglich):
 Lieferung und Abholung: 60 km ab Münchenstein inklusive

Mietpreis:
 Fr. 350.- (inkl. Bereitstellung/Endreinigung), zuzüglich Glaces
 Frühzeitige Reservation empfohlen (beschränkte Verfügbarkeit)

Anfragen:
 Genaue Daten (von/bis), Lieferort und gewünschte Glace-
 menge/-sorten an gasparini@gaw.ch. Gerne beraten wir Sie.

Werbematerial für Wiederverkäufer



Kundenstopper

Artikel 275250019
Höhe 94 cm



Papierkorb mit Deckel

Artikel 275250001
hoch 70 cm
Ø 36 cm



Sonnenschirm

Artikel 275250000
Ø 180 cm



Glacebox

Artikel 275250004
Grösse 29x19x17 cm



Kleber

Artikel 275250002
Ø 40 cm



Manufaktur-Flyer

Artikel 275250034
Grösse A5
Einheit 50 Stück

Neu!



Produkteleiter 10er

Artikel 275250018
Grösse 23 x 72 cm
Inhalt 10 Bilder



Produkteleiter 12er

Artikel 275250028
Grösse 32.5 x 60cm
Inhalt 12 Bilder

Tiefkühltruhen mit Layoutvorschlag



Layoutvorschlag Focus 73

9 Sorten - Masse 73x66x85cm (BxTxH)



Tiefkühltruhe Focus 73



Layoutvorschlag Focus 106

12 Sorten - Masse 106x66x85cm (BxTxH)



Layoutvorschlag Focus 131

15 Sorten - Masse 131x66x85cm (BxTxH)



Layoutvorschlag Focus 151

18 Sorten - Masse 151x66x85cm (BxTxH)

Konditionen:

- Langfristige Truhenmiete: Fragen Sie unsere Konditionen je Truhen-grösse an.
- Kurzfristige Truhenmiete (für Events etc.): Genaue Daten (von/bis), Lieferort und gewünschte Glacemenge/-sorten an gasparini@gaw.ch. Gerne beraten wir Sie.

Hinweis für alle Truhen:

- Stängel bleiben in den Kartons (siehe Abbildungen).

Konditionen

Bestellung

Unser Kundendienst ist Montag bis Freitag, von 08:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 17:00 Uhr für Sie da. Bestellungen nehmen wir gerne bis 15:00 Uhr entgegen (gerne auf gasparini@gaw.ch). Bitte geben Sie bei jeder Bestellung Ihre Kundennummer an. Für Bestellungen nach 15:00 Uhr kann die Auslieferung gemäss Tourenplan nicht garantiert werden.

Eingangskontrolle/Beanstandung

Allfällige Beanstandungen sind dem für Sie zuständigen Auslieferungsdepot mit Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums sofort mitzuteilen, jedoch spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Warenerhalt.

Lagerung

Tiefkühlprodukte müssen bei einer Temperatur von mindestens -18°C gelagert werden. Einmal aufgetaut, dürfen sie nicht wieder tiefgekühlt werden. Für Schäden, die infolge unsachgemässer Behandlung entstehen, übernimmt Gelati Gasparini keine Haftung.

FSSC 22000

Als FSSC 22000 zertifizierter Lebensmittelbetrieb ist es uns nicht erlaubt, Glaces zurückzunehmen. Grund dafür ist, dass bei Warenrücknahmen die vorgängige Einhaltung der Kühlkette nicht garantiert werden kann. Wir garantieren Ihnen somit, dass die Glaces nicht bereits vorab anderweitig verwendet wurden, bevor diese bei Ihnen angeliefert werden.

FSSC steht für Food Safety System Certification und ist eine Norm zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bei der Erzeugung von Lebensmitteln. Für die Einhaltung der FSSC 22000 Normen wird Gelati Gasparini jährlich kontrolliert.

Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Ankaufspreis exklusive MwSt.
UVP: unverbindliche Preisempfehlung inklusive MwSt.

Transportkosten

Gelati Gasparini verrechnet keine zusätzliche Transportkosten.

Mindestbestellwert

Im Gelati Gasparini-eigenen Ausliefergebiet (BS/BL/AG/SO): CHF 195.-
Überregionale Auslieferungen: CHF 950.-

Zahlungsbedingungen

30 Tage nach Erhalt der Rechnung oder mittels Kartenzahlung/Twint bei Lieferung.
Allfällige Mahn- und Inkassospesen werden weiterverrechnet. Durch Erteilung einer Bestellung anerkennt der Kunde ausdrücklich diese Zahlungsbedingungen.

Weitere Informationen

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- Telefon 061 302 93 93
- gasparini@gaw.ch
- www.gasparini.ch

Die Sortiments- und Preisliste 2024 ist ab 1. März 2024 gültig.
Alle Preisangaben in CHF.



Manufaktur Standort

Gelati Gasparini Fabrikladen

In unserem Fabrikladen an der Dammstrasse 36 in 4142 Münchenstein finden Sie unser gesamtes Katalog-Sortiment. Sie profitieren von 20% auf alle Produkte.

Sommeröffnungszeiten (April bis September):
Mo–Fr 9.00–12.00 und 13.30–17.00 Uhr

Winteröffnungszeiten (Oktober bis März):
Mo–Fr 9.00–12.00 und 13.30–16.30 Uhr

Pepita Glace-Velo

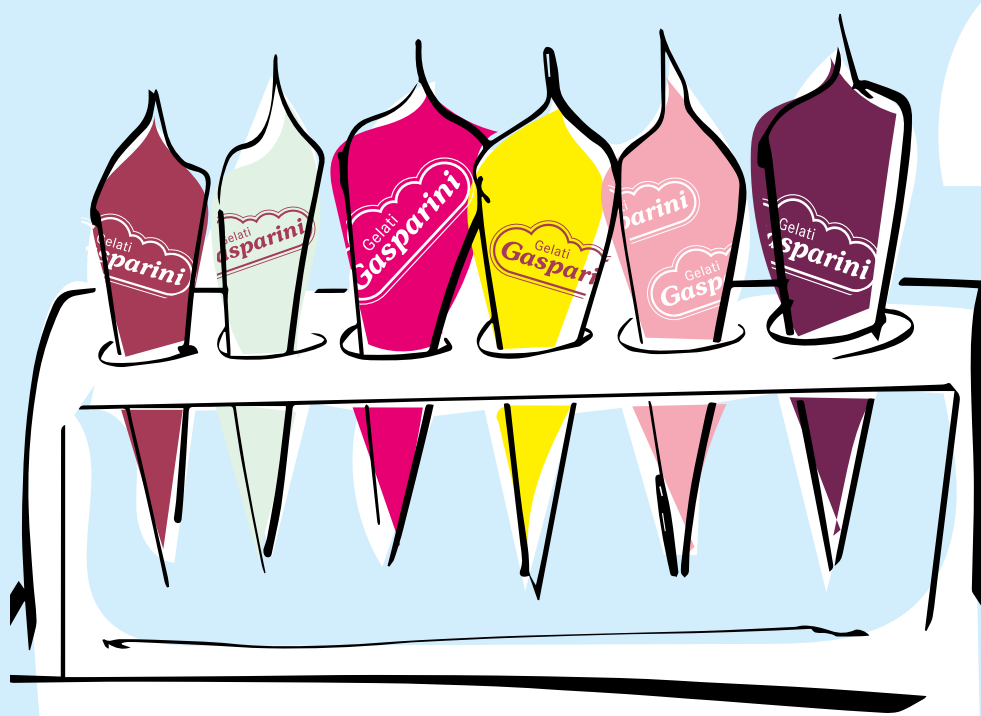
Kennen Sie unser Pepita Glace-Velo schon? Es ist ein echter Hingucker und bietet Platz für das erfrischende Pepita-Stängeli sowie für neun weitere vegane Glace-Sorten.



Gelati *Gasparini*

Gelati Gasparini
Dammstrasse 36
4142 Münchenstein
Telefon 061 302 93 93
Fax 061 302 93 02
gasparini@gaw.ch
www.gasparini.ch
www.gaw.ch

Ein Betrieb der



Folgen Sie uns auf:



#gelatigasparini