



Domofon

Sortiment 2025

Gelati
Gasparini

Unvergesslich gut.

Ein Betrieb der
gaw
arbeits- und wohnintegration

73 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.



2025



2024



2022



2021/22



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 auf der nachfolgenden Doppelseite).

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

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.



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

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.



„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 23 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!“



„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.“

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

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.



„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.“

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

„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

Wir feiern 65 Jahre Gelati Gasparini-Stängel!

Wer kennt sie nicht, die unverkennbaren Stängel von Gelati Gasparini mit seinen zweifarbigen Retro-Verpackungen in rechteckiger Form! Dieses Jahr gibt's diese bereits seit 65 Jahren. Und noch immer werden diese auf der gleichen Maschine, einer umfunktionierten Buttermödeli-Maschine hergestellt: Rein mechanisch und ganz ohne digitale Anzeigen! Das soll auch so bleiben.

AUS DER GESCHICHTE

1960 war Produktionsstart des Bananen-Chocolat-Stängels. Bereits früh fanden die Stängel den Weg auch in die Zentralschweiz, in den Kanton Bern, Solothurn, nach Zürich und auch in die Ostschweiz. Zu Beginn wurden die Stängel hauptsächlich in Milch- und Käsegeschäften aber auch in Badis und in alternativen Kinos verkauft.

Überregional ausgeliefert wurde damals direkt mittels den eigenen VW T1.

Aufgrund der langen Haltbarkeit der Stängel und des weniger aufwendigen Herstellprozesses im Vergleich zu den Zolli-Cornet, waren die Stängel bis anfangs 2000er-Jahre in der ganzen Schweiz viel besser distribuiert als die Zolli-Cornet.

Ab 2002 mit der Übernahme von Gelati Gasparini durch die gaw, konnten zusätzlich zu den Stängel- auch die Zolli Cornet-Produktionskapazitäten erhöht werden.



Sorgfältige Arbeit: Die noch weichen Stängel werden von einem Mitarbeitenden aufs Blech geschoben, bevor diese durchgefroren werden.



Gasparini-Kundenstopper: Überall in der Schweiz wo der 94cm hohe Vanille-Himbeer-Stängel am Strassenrand gesichtet wird, ist ein Halt für viele Pflicht!



Einblick in unsere Stängel-Produktion, die insbesondere in den Herbst-/ Winter-Monaten auf Hochtouren läuft, bevor ab Februar wieder hauptsächlich Zolli-Cornet produziert werden.



*Einfach
unvergesslich
gut ...*

Voll Retro: Wer fühlt sich mit einem Stängel von Gelati Gasparini nicht auch an seine Kindheit erinnert?



7 von 20 Stängel-Sorten: Da kann man sich mit viel Freude durchprobieren!

20 STÄNGEL-SORTEN ZUR AUSWAHL

Ob Bananen-Chocolat, Vanille-Himbeer, Stracciatella, Caramel-Fior di Latte, Waldjoghurt, Latte Macchiato, Vanille-Chocolat, Chocokoko, **Pistache-Chocolat Vegan (NEU!)**, **Erdbeer-Rhabarber Sorbet / Vegan (NEU!)**, Mango-Passion Sorbet / Vegan, Pepita Vegan oder dann in Bio mit Bananen-Chocolat, Vanille-Erdbeer, Vanille-Mango, Stracciatella, **Brombeer-Minze Sorbet / Vegan**, Ananas-Kokos Vegan, Chocokoko Vegan, Kaffee Vegan, **die Auswahl lässt jeden Gasparini-Fan erfreuen!**

STÄNGEL-HERSTELLUNG – SO WIRD'S GEMACHT:

1. Zuerst werden die (in der Regel) zwei Geschmacksrichtungen über zwei Zufuhrschläuche in die Maschine eingeführt.
2. Anschliessend gelangen diese über den Eisschneider in die Verpackungsfolie, werden dort verschlossen und flachgedrückt.
3. Im nächsten Schritt wird der Gasparini-Holzstiel präzise in das Glace eingestochen.
4. Die noch weichen Glacestängel werden von Hand zu je 13 Stück in drei Reihen auf ein Blech geschoben.
5. Nach etwa 25 Minuten Schockfrost bei -33 °C werden die Glacestängel sehr sorgfältig in Kartons verpackt.

So werden unsere Bananen-Chocolat Stängel produziert:



Seit 71 Jahren: die beliebten 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 ...

Und was sind Ihre Kindheitserinnerungen?

Gelati Gasparini wird von vielen Glace-Liebhaber:innen stark mit ihrer eigenen Kindheit in Verbindung gebracht: ein Besuch im Zoo Basel, eine Belohnung von der Grossmutter, ein Einkauf im damaligen Fabrikladen an der Allschwilerstrasse, in einem Käseladen irgendwo in der Deutschschweiz, etc.. Wir erhalten dazu immer wieder wunderschöne Zuschriften und Anekdoten. Lesen Sie selbst:

Als Kind, mit den eigenen Kindern und jetzt mit den Grosskinder! Kein Zolli-Besuch ohne die feinen Gasparini-Cornet!!!

Hans H. aus Läfelfingen

Der Bananen-Chocolat-Stängel in der Badi war immer der Höhepunkt. Niemand sonst hatte diese leckere Kombination - und bis heute ist es mein Favorit! Als ich „erwachsen“ wurde, konnte ich mir im Kino auch die feinen Cornet leisten. Wie schön, immer wieder an die vergangenen Kindheitserlebnisse erinnert zu werden. Macht weiter so! Auch das vegane Glace ist fein. Danke!

Nadine P. aus Sargans

Als Kind wurden wir an den Sonntagen im Sommer oft mit einem Gasparini-Stängel belohnt. Unsere Grossmutter verwöhnte uns ab und zu auch mit einem Cornet. Das war für uns eine Sensation. Als ich vor ein paar Jahren wieder Gasparini Glace entdeckte - in einem Café - war ich überglücklich.

Ich habe soeben mein Tiefkühlfach wieder mit Stängel gefüllt und lasse so alte Erinnerungen aufleben. Dass ihre Firma mit beeinträchtigten Menschen arbeitet, ist ein Grund mehr, Ihrer Marke treu zu bleiben.

Esther G. aus Zug

Gelati Gasparini ist für mich noch immer das typische „Chäsi-Glace“. Diese ungewohnte Form der Stängel, diese zweifarbige Verpackung, dieser cremige Geschmack, einfach unvergesslich!

Carlo F. aus Burgdorf

Ich bin jetzt 57 Jahre alt und erinnere mich noch als wie es gestern wäre. Für mich war und ist es einfach die beste Glace aller Zeiten. Geld hatten wir nie viel und wenn andere Kids ihr Taschengeld für Schlecksachen und Spielautos gespart haben, habe ich mühsam mein Geld für ein Himbeer-Vanille-Stängel zusammengespart. An diesem Glace dann zu schlecken war einfach wie Geburtstag und Weihnachten zusammen.

Josef J. aus Spiez

Wenn es in den Zolli ging, wussten meine Geschwister und ich genau, dass es ein Zolli-Cornet geben wird. Das war immer unser Highlight. Sie waren damals und sind auch heute noch einfach die Besten!

Julia O. aus Basel

Gelati Gasparini habe ich am Vierwaldstättersee bei der Villa Kastanienbaum zum ersten Mal mit meinem damaligen ersten Freund genossen. Zwischen lauschigen Bäumen und mit Blick auf See. Mit schönen Gesprächen und echten Verliebtheitsgefühlen... Seither sind rund 20 Jahre vergangen. Jedes Mal wenn ich irgendwo Gasparini sehe, kommen diese Glücksgefühle von damals wieder hoch...

Nicole N. aus Luzern

Mein Grossmami lebte in der Stadt Zürich und wenn ich mit ihr unterwegs war, durfte ich mir jeweils ein Gasparini Stängel-Glace aussuchen. Das Glace genossen wir dann jeweils beim Bellevue direkt am Zürichsee oder aber bei ihr Zuhause in der Zürcher Altstadt. Ihr war es immer wichtig, möglichst Produkte zu kaufen, die in der Schweiz produziert werden. Bis heute verbinde ich das Stängel-Glace mit der liebevollsten Person, die ich je gekannt hatte... Hin und wieder entscheide ich mich inzwischen auch gerne für eine Abwechslung zu den feinen Stängeln, letztens zum Beispiel für das Himbeer Zolli-Cornet... Erfreulicherweise sind die Gasparini-Produkte ja mittlerweile an einigen Orten erhältlich.

Karin N. aus Zürich

Ich bin Jahrgang 1963, habe 3 Geschwister und bin in der Nähe von Basel aufgewachsen. Wir hatten eine tolle Kindheit! Wenn wir einen Ausflug in den Zolli machten, waren nicht nur die vielen Tiere besonders, sondern durften wir auch immer ein Cornet geniessen. Wir liebten die Zolli-Cornet, denn sie waren wirklich etwas

Besonderes - und sind es immer noch!

Ich habe selbst auch 4 (inzwischen erwachsene) Kinder und wir behielten die „Zolli-Glace-Tradition“ bei! Auch heute noch versüssen wir unsere Besuche im Zolli in Basel mit einem Gasparini-Cornet! Es ist schön, Kindheitserinnerungen aufzufrischen.

Danke, dass diese feine Glace immer noch hergestellt wird und auch für das soziale Engagement ein ganz grosses MERCI!

Simone O. aus Koblenz

Unser Sommer-Highlight waren immer die Ausschuss Glace-Tüten, mit drei verschiedenen Glaces, die es im damaligen Fabrikladen an der Allschwilerstrasse gab. Mit etwas Glück war auch ein Zolli-Cornet dabei – aber Bananen-Chocolat war natürlich auch super.

Monika H. aus Basel

Gasparini erweckt in mir tolle Kindheitserinnerungen. Für mich ist es einfach das Zolli-Glace. Es gab damals nur die Sorte Vanille. Aber für mich war es ein Traum: dieser cremige Geschmack und der kleine Spitz. Einfach typisch Gasparini! Ihr könnt stolz sein auf ein so tolles Produkt und Sortiment und auch ein grosses Bravo für euer Engagement.

Marlies K. aus Sissach



Wettbewerb „Kindheitserinnerungen“:

Jeden Monat von Ende April bis Ende August 2025 verlosen wir eine pinke Gasparini-Kühltasche gefüllt mit einer feinen Auswahl an Gelati Gasparini-Glace.

Schreiben Sie uns Ihre persönliche Gelati Gasparini-Kindheitserinnerung an gasparini@gaw.ch! (bitte Adresse nicht vergessen)

Wir freuen uns auf tolle Geschichten!

	Seite
73 Jahre Gelati Gasparini-Manufaktur	2 – 3
Aus der Geschichte von Gelati Gasparini	4 – 5
Unser sozialer Auftrag als Betrieb der gaw	6 – 7
Wir feiern 65 Jahre Gelati Gasparini-Stängel!	8 – 9
Seit 71 Jahren: die beliebten Zolli-Cornet!	10 – 11
Und was sind Ihre Kindheitserinnerungen?	12 – 13
Neuheiten 2025	15
Zolli-Cornets	16 – 17
Stängel	18 – 19
Becher 140 ml	20 – 21
Mini-Becher 100 ml	22
Gross-Becher 480 ml	23
BIO / BIO Vegan	24 – 26
Mandarinen Givrées (saisonal)	27
Bidons für die Gastronomie	28
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
Gasparini Pepita Glace-Velo	35

N Hier finden Sie unsere Neuheiten 2025.

BIO Hier finden Sie unsere Bio-Produkte.

V Hier finden Sie unsere veganen Produkte.

Neuheiten 2025

Ab 1. März erhältlich

Unsere Neuheiten finden Sie auf den Seiten 19/21.

Aufgrund der sehr erfolgreichen Lancierung der vier Bio-veganen Stängel Brombeer-Minze, Ananas-Kokos, Chocokoko und Kaffee erweitern wir unser veganes Angebot mit zwei feinen veganen Stängeln (**Pistache-Chocolat** und **Erdbeer-Rhabarber**) und einem veganen Becher (**Holunder-Limette**). Probieren Sie selbst!



Gewinner Swiss Vegan Award 2024

Für den Stängel Brombeer-Minze wurde Gelati Gasparini im September 2024 in Zürich mit dem Swiss Vegan Award (Kategorie Sweet Food & Drinks) ausgezeichnet!

Bewertungskriterien waren u.a. Optik, Innovation bzw. Mehrwert für Veganer:innen sowie die Attraktivität für Nicht-Veganer:innen.

Überzeugen Sie sich selbst!



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 3.20/80.-



Vanille-Himbeer
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110001
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Stracciatella
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110044
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Latte Macchiato
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110060
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Vanille-Chocolat
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110002
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Chocokoko
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110006
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Sorbet / Vegan

Weitere vegane Stängel finden Sie auf Seite 25.



Caramel-Fior di Latte
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110005
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Waldjoghurt
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110058
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Mango-Passion Sorbet
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110059
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Pepita Vegan
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110061
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Pistache-Chocolat Vegan
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110062
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Erdbeer-Rhabarber Sorbet
 Inhalt 80 ml
 Artikel 275110063
 Karton 25 Stück
 UVP 3.20/80.-



Becher 140 ml

Alle Becher mit integriertem Holzlöffel



Eiscafé

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110106
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983759



Haselnuss-Pistache

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110082
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983667

Sorbet / Vegan



Weitere vegane Becher finden Sie auf Seite 26.



Sorbet

Citron-Mandarine Vegan

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110083
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983650



Sorbet

Holunder-Limette Vegan

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110087
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983797

Neue Rezeptur!



Rahmtäfel (mit Caramelstückli)

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110086
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983698



Baselbieter Chirsijoghurt

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110084
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983681



Vanille-Erdbeer

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110080
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60



7 640136 983643



Vanille-Chocolat

Inhalt 140 ml
 Artikel 275110081
 Karton 18 Stück
 UVP 4.20/75.60

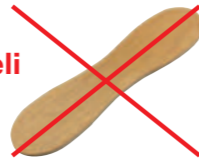


7 640136 983636

Mini-Becher 100 ml

Speziell für Caterer, Gross-Events sowie Spital- und Heimbedarf.

Alle Becher
ohne Holzlöffeli



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



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



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.-



Gross-Becher 480 ml



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



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



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



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



So herzlich, so fein!

Sorbet / Vegan



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



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



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



Zolli-Cornets **BIO**



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



7 640136 985289



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



7 640136 985296



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



7 640136 985340

Bio-Cornets sind von März bis Ende August erhältlich.



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



7 640136 985357

Stängel Vegan **BIO VEGAN**



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



7 640136 981274



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



7 640136 981281

Gewinner Swiss Vegan Award 2024!

Stängel **BIO**



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



7 640136 981243



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



7 640136 981250



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



7 640136 981229



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



7 640136 981267



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



7 640136 981298



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



7 640136 981304

Becher 140 ml **BIO**

Alle Becher mit integriertem Holzlöffeli



BIO Eiscafé

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



BIO Vanille-Himbeer

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



Mandarinen Givrées - 100% handgemacht

ab Dezember erhältlich / grössere Mengen bis Ende Oktober vorbestellen

Unsere Mandarinen Givrées - Handwerk pur:

Unsere Mandarinen Givrées werden in viel Handarbeit mit feinsten Mandarinen hergestellt.

Die Verarbeitung zum feinen Givrée 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**



BIO Vegan Chocolat

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



BIO Vegan Himbeer

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



BIO Vegan Mango-Passion

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



Die Herstellung von Mandarinen Givrées ist sehr aufwendig:



Aushöhlen

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



Abfüllen











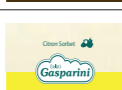

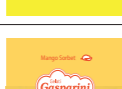

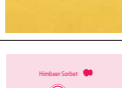

Anschliessend wird die Glacemasse zurück in die ausgehöhlten Mandarinen-Schalen gefüllt.



Einpacken

Sobald das Deckeli drauf ist, werden die Givrées noch einzeln verpackt.

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
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!



**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.-



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



Gasparini Sonnenschirm
 Artikel 275250031
 Ø 180 cm
 Verkaufspreis 59.-



Gasparini Kühltasche
 Artikel 275250032
 Grösse 30x25x25cm
 Verkaufspreis 9.90

Ideal für
Gross-
einkäufe!

Webshop für
Konsument:innen:



Alle Preise inkl. MwSt.,
exkl. Versandkosten.

Alle Artikel solange der
Vorrat reicht.

Händlerbestellungen direkt
an gasparini@gaw.ch

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

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.- pro Woche (inkl. Bereitstellung/Endreinigung),
 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 275250023
 Höhe 94 cm



Papierkorb mit Deckel
 Artikel 275250001
 Höhe 70 cm
 Ø 36 cm



Kleber
 Artikel 275250002
 Ø 40 cm



Sonnenschirm
 Artikel 275250000
 Ø 180 cm



Produkteleiter 10er
 Artikel 275250018
 Grösse 23 x 72 cm
 Inhalt 10 Bilder



Produkteleiter 12er
 Artikel 275250019
 Grösse 32.5 x 60cm
 Inhalt 12 Bilder



Manufaktur-Flyer
 Artikel 275250034
 Grösse A5
 Einheit 50 Stück

Neu!



Glacebox
 Artikel 275250004
 Grösse 29x19x17 cm



Ideal für
Gross-
einkäufe!

Gasparini Kühltasche
 Artikel 275250032
 Grösse 30x25x25cm
 Karton 20 Stück
 UVP 9.90/198.-



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 2025 ist ab 1. März 2025 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 den erfrischenden Pepita-Stängel 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

