



BABBI
per aromatica

Via A. Costa, 33 - 47122 Forlì (FC)
tel. 0543.36969
aromatica.biz - Jelogelato.com

Prodotto e confezionato
nello stabilimento:
Via Caduti di via Fani, 78/80
47032 - Bertinoro (FC)



BABBI
per aromatica



Jelò[®]
gelato

La Novità Jelò!

Jelò, l'ultima creazione innovativa di Aromatica e Babbi per il bar ed il ristorante, è un piacevole incontro di cremose onde di gelato, deliziosi topping, decorazioni croccanti e friabili ciarle. Un prodotto facile da preparare che stimola, diverte e coinvolge un target trasversale, dal bambino all'adulto. L'incontro tra ricerca e tradizione porta ad un risultato unico, inconfondibile e "naturalmente semplice".

Introducing Jelò!

Developed for cafes and restaurants, Jelò is the latest innovative creation by Aromatica and Babbi. Jelò is a delightful concoction of creamy waves of ice cream, delicious syrups, crunchy toppings and italy waffle cookies. Thanks to Jelòchef technology, this treat is easy to prepare and will attract, entice and satisfy a large range of consumers from children to adults. Research and tradition created this unique, unmistakable and "naturally simple" product.

La varietà di Gusti... The variety of flavors...



FIORIBLATTE
CREAM



CAFFÈ
COFFEE



PESTACCHIO
PISTACHIO



NOCCOLA
HAZELNUT



YOGURT



GIANDUIA
CHOCO-HAZELNUT

...dalla migliore tradizione italiana del gelato artigianale.
...from the best tradition of Italian homemade ice cream.

La scelta delle Decorazioni... Decoration choices...



Granelle nocciola
Hazelnut toppings



Granelle pistacchio
Pistachio toppings



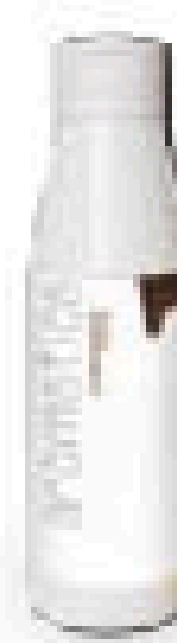
Granelle amaretto
Amaretto toppings



Granelle meringa
Meringue toppings



Cannoli friabili
Waffle cannolis



Topping
Syrup topping

- Nocciola
Hazelnut
- Fragole
Strawberry
- Amarena
Cherry
- Frutti di bosco
Raspberry
- Cacao
Cocoa
- Caram
Caramel
- Caram
Caramel



Coppette
Cups

...anche l'occhio vuole la sua parte, fantasia e creatività per stuzzicare i palati più raffinati.

...inviting to the eye, Jelò fantasizes the imagination and creativity of even the most refined palates.

Jelòchef

Una macchina innovativa e professionale, ma non solo per professionisti grazie alla sua assoluta semplicità d'uso. Il design originale ne favorisce l'esposizione negli ambienti più raffinati come bar, ristoranti e gelaterie. Il risultato è un prodotto di alta qualità, consistente e cremoso, buono e gustoso: Jelò il gelato.

An innovative, professional and easy to use machine which needs no professional training or accommodation, the Jelòchef requires only moderate attention in its maintenance. Its sleek and original design makes it suitable for upscale cafés, restaurants and ice cream parlors. The Jelòchef consistently delivers a creamy, high-quality product. Allow yourself to own a machine that produces a delicious, quality ice cream.

JelòKit

Il primo Kit di Jelòchef fornisce tutti gli strumenti necessari per la preparazione del prodotto: 1 caraffa - 1 spatola - 1 minipimer - 1 parananza. Verranno fornite inoltre tutte le istruzioni necessarie per una impeccabile preparazione.

The Jelòchef kit supplies all the equipment needed to produce wonderful ice cream: 1 carafe - 1 spatula - 1 mini blender - 1 apron. The kit includes all instructions necessary to produce a superior product.

La preparazione

Preparazione per l'ambientato di 1 litro di gelato "à la gelato" (2 onces di pasta di gelato "à la gelato" e 2 litri di latte intero)
Single dose: 1 bag of "Jelò gelato" mix, 1 jar of "Jelò gusto" paste and 1 l of whole milk

- 1) Versare nella caraffa gelato "Jelò gelato" e aggiungere 2 l latte intero.
- 2) Versare nella caraffa gelato "Jelò gusto" di vostro gradimento e miscelare con la spatola estrinseca.
- 3) Miscelare bene il composto con minipimer o con frullatore manuale per darlo omogeneo.
- 4) Lasciare a riposo la miscela a temperatura ambiente per circa 20 minuti, poi versare nella coppetta per il Jelòchef.

Preparation

Preparation ingredients: 2 bags of "Jelò gelato" mix, 2 jar of "Jelò gusto" paste and 2 l of whole milk
Single dose: 1 bag of "Jelò gelato" mix, 1 jar of "Jelò gusto" paste and 1 l of whole milk

- 1) Pour into carafe: 1 bag "Jelò gelato" mix and add 1 l of milk.
- 2) Add to mixture in carafe: 1 jar "Jelò gusto" paste of your choice and mix using the spatula.
- 3) Mix well using the mini blender or whisk until well blended.
- 4) Let rest of 100m temperature for 20 minutes before pouring into the Jelòchef machine.

