



- Utilizzando le più recenti tecnologie del settore è nato Tenerissimo, Il Gelato: una linea di prodotti in polvere di semplice e veloce impiego, da utilizzare in un'apposita macchina da banco, e ai quali aggiungere soltanto acqua o latte. Tenerissimo presenta un'ampia gamma di gusti che permettono di offrire sempre il meglio nel Vostro locale, con una varietà di deliziosi Dessert gelati.

- *Using the latest technologies in this field Tenerissimo, The Gelato: a quick and easy-to-use powder product line, to be prepared using a special countertop machine with the sole addition of water or milk. The Tenerissimo line boasts a wide range of items which enables you to enrich the offer inside your shop with delicious frozen desserts.*

- Tenerissimo, Das Eis, das aus einer Linie von Pulverprodukten entsteht, die unter Einsatz der neuesten Branchentechnologien in einer speziell konzipierten Thekenmaschine verwendet wird; einfache und schnelle Anwendung durch simples Hinzufügen von Wasser oder Milch. Die Linie Tenerissimo bietet eine große Auswahl an Produkten, die es Ihnen ermöglicht, Ihr Angebot in Ihrem Lokal um köstliche Eisdesserts zu erweitern.

- *Utilizando las últimas tecnologías en el sector nació Tenerissimo, El helado: una línea de productos en polvo de empleo simple y rápido, para utilizar en una máquina para banco apropiada donde hay sólo que añadir agua o leche. La línea Tenerissimo ofrece una amplia gama de referencias que le permite ampliar la oferta en su local con deliciosos postres helados.*

- Tenerissimo, Il Gelato, c'est une ligne de produits en poudre simples et rapides à utiliser, qui profitent des technologies du secteur les plus récentes. Les Tenerissimo sont à utiliser dans une machine de comptoir, en ajoutant seulement de l'eau ou du lait. La ligne Tenerissimo se compose d'une ample gamme de références qui permet d'enrichir l'offre des produits dans votre local de délicieux desserts glacés.



**PreGel S.p.a.**  
Via Comparoni 64 - Gavasseto  
42122 Reggio Emilia - Italy  
Tel.: +39 0522 394211  
Fax: +39 0522 394305  
E-mail: [pregel@pregel.it](mailto:pregel@pregel.it)  
[www.pregel.com](http://www.pregel.com)

- PreGel oggi è la più grande azienda europea nel settore di prodotti per Gelato. Essa costituisce un importante punto di riferimento per tutto ciò che è nuovo ed avanzato e si riconferma sempre più come l'azienda italiana che anticipa i tempi e le tendenze nella creazione di nuovi sapori di successo e tecnologie.

- *Today PreGel is the biggest company in Europe in the sector of products for Gelato. It is a major point of reference for all that is new and advanced and it is always confirming itself as the Italian company that anticipates times and trends in the creation of new successful tastes and new technologies.*

- PreGel ist heute das größte Unternehmen in Europa im Segment der Produkte zur Eis-Herstellung. PreGel setzt Maßstäbe bei vielem, was neu und fortschrittlich ist und baut dadurch seinen Status als italienisches Unternehmen aus, das bei der Kreation neuer Geschmacksrichtungen und der Entwicklung neuer Technologien die Innovationsführerschaft besitzt.

- *Hoy PreGel es la empresa más grande de Europa en el sector de productos para Helado. Constituye un importante punto de referencia para todo lo que es nuevo y avanzado y se reconfirma como la empresa italiana que anticipa los tiempos y las tendencias en la creación de nuevos sabores de éxito y de nuevas tecnologías.*

- PreGel aujourd'hui est le leader européen et un point de référence solide dans le secteur des parfums, ingrédients et produits semi-finis pour glaciers, pâtisseries, yaourteries et cafétérias. PreGel est toujours présente sur les marchés internationaux et, grâce à ses constant efforts sur le front de l'innovation, elle développe constamment des produits d'excellente qualité.

**TeneriSSimo®**  
il Gelato







Il piacere di un dessert gelato tutto da scoprire! Ideale per Coffe Shop, Ristoranti, Bistrot e Pizzeria.

The pleasure of a gelato dessert to discover! The ideal product for Coffee Shop, Restaurants, Bistrot and Pizzerias.

Der Genuss eines Eisdesserts, das nur darauf wartet, entdeckt zu werden! Ideal für Coffee-Shops, Restaurants, Bistros und Pizzerien.

El placer de un postre helado todo por descubrir! Ideal para Cafeterías, Restaurantes, Bistrot y Pizzerías.

Le plaisir d'un dessert glacé à découvrir! Idéal pour Cafétérias, Restaurants, Bistrots et Pizzerias.



©PreGel

LA GAMMA

Arancia  
Caramel salato  
Cioccolato  
Fior di latte  
Fragola  
Limone  
Mango  
Mascarpone  
Pera  
Pompelmo rosa  
Yogurt  
Vaniglia

THE RANGE

Chocolate  
Fior di latte  
Lemon  
Mango  
Mascarpone  
Orange  
Pear  
Pink grapefruit  
Salted caramel  
Strawberry  
Yoghurt  
Vanilla

SORTEN

Birne  
Erdbeer  
Fior di latte  
Joghurt  
Mango  
Mascarpone  
Orange  
Rosa Pampelmuse  
Salziges Karamell  
Schokolade  
Vanille  
Zitrone

LA GAMA

Caramel salado  
Chocolate  
Fior di latte  
Fresa  
Limón  
Mango  
Mascarpone  
Naranja  
Pera  
Pomelo Rosa  
Yogur  
Vainilla

LA GAMME

Caramel salé  
Chocolat  
Citron  
Fior di latte  
Fraise  
Mangue  
Mascarpone  
Orange  
Poire  
Pamplemousse rose  
Yaourt  
Vanille

Preparazione • Preparation • Zubereitung  
Preparación • Préparation



**1** Versare in una caraffa il contenuto del sachetto in acqua o latte (secondo la ricetta).

Pour the content of the bag inside a jug with water or milk (according to the recipe).

Den Beutelinhalt in einen Mixbehälter mit Wasser oder Milch bzw. Sahne geben (je nach Rezept).

En una garrafa verter el contenido de la bolsa en agua o leche (según la receta).

Dans une carafe verser le contenu du sachet dans de l'eau ou du lait (selon la recette).



**2** Agitare bene con una frusta o un mixer.

Mix carefully with a whisk or a mixer.

Mit einem Schneebesen oder Rührgerät gründlich verrühren.

Agitar bien con una batidora o un mixer.

Bien mélanger avec un fouet ou un mixeur.



**3** Versare in macchina e gelare.

Pour the mixture into the machine and freeze it.

In die Maschine gießen und gefrieren.

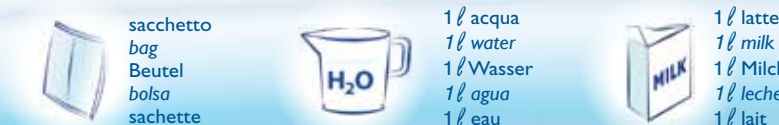
Verter en la máquina y helar.

Verser dans la machine et faire refroidir.



Prodotto • Product • Produkt Producto • Produit	Dosaggio • Dosage • Dosierung Dosificación • Dosage	Confezionamento • Packaging Verpackung • Embalaje Conditionnement
Arancia • Orange Orange Naranja • Orange	1  + 2	12  x 800 g
Cioccolato • Chocolate Schokolade Chocolate • Chocolat	1  + 2	12  x 1K g
Fior di latte • Fior di latte Fior di latte • Fior di latte	1  + 2	12  x 660 g
Fragola • Strawberry Erdbeer Fresa • Fraise	1  + 2	12  x 800 g
Limone • Lemon Zitrone Limón • Citron	1  + 2	12  x 800 g
Mango • Mango Mango Mango • Mangue	1  + 2	12  x 800 g
Caramel Salato • Salted Caramel Salziges Karamell Caramel Salado • Caramel salé	1  + 2	12  x 660 g
Pera • Pear Birne Pera • Poire	1  + 2	12  x 800 g
Pompelmo rosa • Pink grapefruit Rosa Pampelmuse Pomelo Rosa • Pamplemousse rose	1  + 2	12  x 800 g
Mascarpone • Mascarpone Mascarpone Mascarpone • Mascarpone	1  + 2	12  x 660 g
Vaniglia • Vanilla Vanille Vainilla • Vanille	1  + 2	12  x 660 g
Yogurt • Yoghurt Joghurt Yogur • Yaourt	1  + 2   + 0,5 <small>yogurt magro fresco low fat fresh yoghurt frischer Magerjoghurt yogur desnatado fresco yaourt frais maigre</small>	12  x 660 g

Legenda • Legend • Legende • Leyenda • Légende



©PreGel