



 Pasticceria / Bakery & Pastry



Sicuramente in futuro impareremo cose che oggi ancora non sappiamo, superando i nostri limiti. Scopriremo paesi nuovi, nuovi amici e nuove lingue, pur restando sempre legati alla nostra terra e alla nostra gente.

Con le nuove tecnologie applicate alla ricerca, potremo innovare processi e prodotti, per creare ciò che ancora non esiste. Garantendo sempre a tutti i nostri clienti il valore aggiunto delle migliori materie prime e la massima flessibilità della nostra offerta.

**Quel futuro, per Menz&Gasser, è già qui.**

## Vision & Mission

*In the future we will learn things that today we don't know yet, going beyond our limits. We will discover new places, new friends and new languages, still being very close with our land and our people.*

*With the new technologies applied to R&D, we will be able to innovate processes and products, creating something that still doesn't exist. Always guaranteeing to all our clients the added value of the best raw materials and the maximum flexibility of our offer.*

**That future, for Menz&Gasser, is already here.**



Menz&Gasser produce una gamma completa di confetture, passate e semilavorati di alta qualità per pasticceria e gelateria. Studiati per i professionisti del settore sono ideali per farcire, gelificare e decorare dolci, torte e krapfen, garantendo massima stabilità alle alte temperature. Completa la gamma un'ampia varietà di topping per guarnire dolci, semifreddi e gelati.

*Menz&Gasser produces a comprehensive range of quality jams, purees and semi-processed products for the confectionery and ice cream sector. Developed specially for professional use, they are perfect for filling, jellifying and decorating cakes, doughnuts and other sweet treats, ensuring excellent stability at high temperatures. A wide variety of toppings for decorating ice cream products, semi-frozen desserts and confectionery completes the range.*

## Pasticceria / Bakery & Pastry

### Indice

#### Index

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CONFETTURA EXTRA / EXTRA JAM</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>FORNO &amp; FARCITURA / BAKING &amp; FILLING</b> | <b>9</b>  |
| <b>GELIFICAZIONE / JELLING</b>                      | <b>13</b> |
| <b>LABORATORIO / LABORATORY</b>                     | <b>17</b> |
| <b>TOPPING / TOPPING</b>                            | <b>23</b> |
| <b>DISPENSER JAM IN JAR / DISPENSER JAM IN JAR</b>  | <b>27</b> |
| <b>CHI SIAMO / ABOUT US</b>                         | <b>30</b> |
| <b>SOSTENIBILITÀ / SUSTAINABILITY</b>               | <b>31</b> |
| <b>PERCHÈ SCEGLIERCI / WHY CHOOSE US</b>            | <b>35</b> |



La competenza che semplifica la vita  
*Expertise that makes your life easier*

# Confettura Extra

*Extra Jam*



## Sine

Confettura extra da forno priva di aromi, coloranti e conservanti. Ricca di pezzi, è ideale per la farcitura, la decorazione pre e post forno e l'utilizzo in negativo. Perfettamente liscia al taglio, dopo cottura rimane morbida e lucida senza caramellizzazioni.

*This extra jam for baking has no of artificial flavourings, colourants and preservatives, as the law requires. Full of juicy pieces, it is ideal for filling and decorating, before and after baking. Perfectly smooth when cut, after cooking it remains soft and shiny without caramelization.*

2 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Ciliegia/ Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Mora / Blackberry
-  Pesca-Maracuja / Peach-Maracuja

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | alta percentuale di frutta / high fruit content   |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 60%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ●   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | sì / yes  |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling   |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavaresi e semifreddi, crostate, frollini occhio di bue / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants, sponge cakes, jammy biscuits |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730   |



## Bio-Fairtrade® Organic-Fairtrade®

Confettura extra al 45% di frutta, certificata Bio-Fairtrade®, pensata per le grandi strutture che sul banco da colazione vantano l'angolo bio.

*A certified Organic-Fairtrade® extra jam made with 45% fruit, created especially for large hotels that pride themselves on their organic breakfast offering.*

2 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Ciliegia/ Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Lampone / Raspberry
-  Rosa canina / Rosehip

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | Bio - Fairtrade® / Organic- Fairtrade®  |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 45%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ○ ○   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | no / no   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling   |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavaresi e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 540   |



## PrimaFrutta Premium Quality

Confettura extra al 50% prodotta esclusivamente con frutta di alta qualità IQF (frutta lavata, tagliata e surgelata individualmente).

*This 50% extra jam is made exclusively from high-quality IQF fruit (washed, cut up and individually frozen).*

2,2 | 2,5 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot\*\*
-  Amarena / Sour cherry
-  Ciliegia/ Cherry\*\*
-  Fragola / Strawberry\*\*
-  Frutti di bosco / Forest fruits\*\*
-  Lampone / Raspberry
-  Mirtillo nero / Blueberry\*\*
-  Mirtillo rosso comp. / Cranberry (compote)
-  Pesca / Peach

\*\* = Halal

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | frutta IQF/ IQF fruit   |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 50%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ○ ○ ○   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ○ ○   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | no / no   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling   |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavaresi e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 540   |



## La Extra

Confettura extra al 45% di frutta di alta qualità IQF (frutta lavata, tagliata e surgelata individualmente) disponibile in un ampio assortimento di gusti.

*A 45% extra jam bursting with high-quality IQF fruit (washed, cut up and individually frozen) in a wide range of flavours.*

3 kg



### Assortimento / Range

-  + Frutti / + Fruit
-  Albicocca / Apricot
-  Amarena / Sour cherry
-  Ananas / Pineapple\*\*
-  \*Arancia / \*Orange
-  Ciliegia/ Cherry\*\*
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Lampone / Raspberry
-  Pesca / Peach
-  Prunellata / Plum butter
-  Prugna / Plum
-  Ribes rosso / Redcurrant
-  Rosa canina / Rosehip

\*30% Frutta / \*30% Fruit

\*\* = Halal

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | alta percentuale di frutta / high fruit content   |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 45%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ○ ○ ○   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ○ ○   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | no / no   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling   |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavaresi e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 540   |







# Forno & Farcitura

*Baking & Filling*





## Oro

Linea di semilavorati all'albicocca, ideale per la farcitura ante e post forno, permette di soddisfare qualsiasi pasticcere, anche il più esigente. La linea Oro, grazie alla qualità e all'elevata percentuale di frutta utilizzata, è in grado di esaltare aromi e profumi dell'albicocca, rendendo il prodotto piacevole e gustoso al palato.

6 | 12,5 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca "Oro" / Apricot "Oro"
-  Albicocca "Delizia Oro" / Apricot "Delizia Oro"

*This collection of semi-processed apricot products makes an ideal filler, before or after baking, to satisfy the needs of even the most demanding confectioners. With its excellent quality and high percentage of fruit, it brings out all the flavour and aroma of the apricots, for a succulent and delicious end product.*

### Caratteristiche / Features

|  |  |
|--|--|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | alta percentuale di frutta / high fruit content  |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 50%-70%  |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●  |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ●  |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○  |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | sì / yes   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | Sacher, croissant, plum cake, frollini occhio di bue / Sachertorte, croissants, sponge cakes, jammy biscuits |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730  |



## Forno

Semilavorati con alto contenuto di frutta (fino a 180g di frutta per 100g di prodotto fritto) sviluppati specificamente per l'utilizzo in forno. Costanza nella qualità, ampiezza di gamma e un'ottima tenuta alle alte temperature caratterizzano questa linea.

6 | 12,5 | 25 kg



### Assortimento / Range

- |  |   |
|--|---|
|  Albicocca / Apricot                        |  Mela per strudel / Apple for strudels |
|  Amarena / Sour cherry                      |  Miele prep. / Honey prep. *           |
|  Arancia / Orange                          |  Mirtillo nero / Blueberry            |
|  Arancia con scorzette / Orange with peel |  Mista rossa / Forest berries        |
|  Ciliegia / Cherry                        |  Mora / Blackberry                   |
|  Fico / Fig                               |  Prep. visciole / Sour cherry prep.  |
|  Fragola / Strawberry **                  |  Prunellata / Plum butter            |
|  Frutti di bosco / Forest fruits **       |  Uva / Grape                         |
|  Lampone / Raspberry *                    |  Visciolata / Sour cherry prep.      |
|  Limone / Lemon                           |   |
|  Limone con scorzette / Lemon with peel   |   |

\* = Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian

\*\* = Halal

*The semi-processed product developed specially for oven use that's packed with fruit - up to 180g goes into every 100g of finished product. A broad range offering reliable quality and excellent stability at high temperatures.*

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | alta percentuale di frutta / high fruit content                                 |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 35%-180%  |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | sì / yes  |
| Utilizzo primario / Main use                           | forno / baking  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | farcitura / filling   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | croissant, crostate, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730   |





## Farcitura

Semilavorati di frutta senza pezzi, dalla consistenza morbida e spatolabile. Ideali per farciture post forno.

6 | 12,5 | 25 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Marronata/ Chestnut

### Caratteristiche / Features

|  |  |
|--|--|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | cremosa senza pezzi / creamy without pieces  |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 40%  |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●  |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○  |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○  |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | si / yes   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | croissant, crostate, macarons, montblanc / croissants, tarts, macarons, Mont Blanc |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730  |



## Chef Professional

Preparato di alta qualità al 50% di frutta, studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile alla cottura e ottimo come farcitura. Sviluppato specificatamente per hotel con produzione di pasticceria interna, piccoli laboratori professionali o appassionati di dolci.

2 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Ciliegia/ Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Lampono / Raspberry \*
-  Mora / Blackberry

### Caratteristiche / Features

|  |  |
|--|--|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | alta percentuale di frutta / high fruit content  |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 50%  |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●  |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○  |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○  |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | si / yes   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | Aspic di frutta, farcitura bigné, cremosi, ganache / fruit aspic, puffs, creams, ganache |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730  |

\* = Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian





# Gelificazione

*Jelling*






2 kg



Assortimento / Range

 Icy Cold - neutro / neutral

## Icy Cold

Icy Cold è una gelatina in pasta, pronta all'uso, dal sapore neutro, che si mantiene lucida e trasparente anche a temperature negative. Il confezionamento in secchielli di dimensioni ridotte consente una maggior facilità di conservazione in frigorifero.

*Icy Cold is a ready-to-use gelatine with a neutral flavour that stays shiny and transparent even at negative temperatures. Packed in small buckets allows an easy storage in the refrigerator.*

Caratteristiche / Features



|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                  | elevata brillantezza e conservazione frutta / high gloss, preserves the fruit   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                | ● ● ● ● ●   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs | si / yes  |
| Utilizzo primario / Main use                         | brillantare / adding gloss  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                  | farcite / filling   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                    | Coperture a specchio per torte e monoporzioni, farcite di semifreddi, mousse in vaschetta, in combinazione con variegati di frutta, creme e frutta fresca. Copertura di frutta fresca in torte e macedonie / Mirror glaze for cakes and single portions, semifreddo fillings; in combination with variegated fruits, creams and fresh fruits. Fresh fruit cover for cakes and fruit salads. |
| Shelf life (giorni) / (days)                         | 730   |



6 | 12,5 kg



Assortimento / Range

 Novagel - albicocca / apricot  
 Novagel - neutro / neutral

## Novagel

Novagel, la linea di gelatine a caldo, è stata sviluppata per donare brillantezza a dolci e crostate ed esaltare l'aspetto della frutta.

*Novagel, the hot-gelatine range, adds a gloss to tarts and desserts, to make the fruit look even more appetising.*











Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                  | elevata brillantezza e conservazione frutta / high gloss, preserves the fruit   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                | ● ● ● ● ●   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs | no  |
| Utilizzo primario / Main use                         | brillantare / adding gloss  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                  | stabilizzare / stabilising  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                    | crostate frutta, panne cotte, catalane / fruit tarts, panna cotta, crème brûlée |
| Shelf life (giorni) / (days)                         | 730   |



# Linee e gusti

## Ranges and flavours

|   | Oro  |   | Forno   |   |   | Farcitura  |   |   | Gelificazione  |   |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|--|---|
|   |  6 kg |  12,5 kg |  6 kg |  12,5 kg |  25 kg |  6 kg |  12,5 kg |  25 kg |  6 kg |  12,5 kg |
| Albicocca / Apricot                             |  |   | ● ●   | ● ●   | ● ●   | ● ●  | ● ●   | ● ●   |  |   |
| Albicocca "Oro" / Apricot "Oro"                 |  | ● ●   |   |   |   |  |   |   |  |   |
| Albicocca "Delizia Oro" / Apricot "Delizia Oro" | ● ●  |   |   |   |   |  |   |   |  |   |
| Amarena / Sour Cherry                           |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Arancia con scorzette / Orange with peel        |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Ciliegia / Cherry                               |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Fico / Fig                                      |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Fragola / Strawberry                            |  |   | ● ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Frutti di Bosco / Forest Fruits                 |  |   | ● ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Lampone / Raspberry                             |  |   | ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Limone con scorzette / Lemon with peel          |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Marronata / Chestnut                            |  |   |   |   |   | ● ●  |   |   |  |   |
| Mela per strudel / Apple for strudels           |  |   | ● ●   |   | ● ●   |  |   |   |  |   |
| Miele prep. / Honey prep.                       |  |   | ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Mirtillo nero / Blueberry                       |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Mista rossa / Forest berries                    |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Mora / Blackberry                               |  |   | ● ●   |   | ● ●   |  |   |   |  |   |
| Novagel - albicocca / Novagel - apricot         |  |   |   |   |   |  |   |   | ● ● ●  | ● ● ●   |
| Novagel - neutro / Novagel - neutral            |  |   |   |   |   |  |   |   | ● ● ●  | ● ● ●   |
| Prep. visciole / Sour cherry prep.              |  |   | ● ●   | ● ●   |   |  |   |   |  |   |
| Prunellata / Plum Butter                        |  |   | ● ●   | ● ●   |   |  |   |   |  |   |
| Uva / Grape                                     |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |
| Visciolata / Sour cherry prep.                  |  |   | ● ●   |   |   |  |   |   |  |   |

### LEGENDA / LEGENDA

● Gluten Free   ● Halal   ● Vegano-Vegetariano / Vegan-Vegetarian





# Laboratorio

*Laboratory*












## Le 4 Stagioni

Passate multiuso pre e post forno, sviluppate specificamente per industrie e grandi laboratori. Caratterizzate da una buona spalmabilità, sono disponibili in diversi gusti e formati, anche di grandi dimensioni.

6 | 12,5 | 25 kg



### Assortimento / Range

- |   |  |
|---|--|
|  Albicocca / Apricot                  |  Mela / Apple                   |
|  Albicocca densa / Dense apricot      |  Mista rossa / Forest berries * |
|  Ciliegia / Cherry *                 |  Pesca / Peach                 |
|  Fragola / Strawberry **            |  Susina / Plum                |
|  Frutti di bosco / Forest fruits ** |  |

\* = Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian

\*\* = Halal

Multipurpose purees for oven use and after baking, developed specially for industrial and large-scale usage. Highly spreadable, they are available in various flavours and formats, including large sizes.

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | multiuso / multipurpose   |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 35%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | sì / yes  |
| Utilizzo primario / Main use                           | forno / baking  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | farcitura / filling   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | crostate, croissant, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730   |



## Il Giardino

Passata di albicocca dalla struttura semidensa, studiata e sviluppata specificamente per ottimizzarne la tenuta alle alte temperature. È ideale per l'utilizzo in forno e la farcitura.

12,5 | 25 kg



### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot

A semi-thick apricot puree developed specially for optimum stability at high temperatures – excellent for oven use and for fillings.

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | semidensa / semi-thick  |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 35%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ○   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | sì / yes  |
| Utilizzo primario / Main use                           | forno / baking  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | farcitura / filling   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | croissant, crostate, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730   |



## Etrusca

Passata multiuso di albicocca dalla struttura semidensa pensata per un utilizzo pre e post forno. La colorazione tipica dell'albicocca molto matura è la caratteristica di questo prodotto.

12,5 | 25 kg



A multipurpose semi-thick apricot puree for use before and after baking, with the rich colour of summer-ripe fruit.

### Assortimento / Range

 Albicocca / Apricot

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | colorazione tipica albicocca matura / the typical colour of ripe apricots       |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 35%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ●   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ○   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ●   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | si / yes  |
| Utilizzo primario / Main use                           | forno / baking  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | farcitura / filling   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | croissant, crostate, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730   |



## Marillen

Dedicata ad uno dei dolci simboli della regione Trentino Alto Adige, Marillen è la passata multiuso pre e post forno dalla struttura fluida, ideale per la farcitura di krapfen e bomboloni.

12,5 kg



Dedicated to one of the Trentino Alto Adige region's signature sweets, Marillen is our multipurpose puree for use before and after baking. Its fluid consistency is just right for filling doughnuts.

### Assortimento / Range



































 Albicocca / Apricot

### Caratteristiche / Features

|  |   |
|--|---|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | ideale per la farcitura dei krapfen / ideal for filling doughnuts |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 45%   |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ○   |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ●   |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ●   |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | no  |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling   |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | krapfen, croissant / doughnuts, croissants                        |
| Shelf life (giorni) / (days)                           | 730   |

# Linee e gusti

## Ranges and flavours

|                                 | Le 4 Stagioni   |   | Il Giardino   |   | Etrusca   |   | Marillen  |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                                 | <br>12,5 kg  | <br>25 kg  | <br>12,5 kg  | <br>25 kg  | <br>12,5 kg  | <br>25 kg  | <br>12,5 kg  |
| Albicocca / Apricot             |   |   |   |   |   |   |   |
| Albicocca densa / Dense apricot |     |   |   |   |   |   |   |
| Ciliegia / Cherry               |    |   |   |   |   |   |   |
| Fragola / Strawberry            |    |   |   |   |   |   |   |
| Frutti di Bosco / Forest Fruits |    |   |   |   |   |   |   |
| Mela / Apple                    |     |   |   |   |   |   |   |
| Mista rossa / Forset berries    |    |   |   |   |   |   |   |
| Pesca / Peach                   |     |   |   |   |   |   |   |
| Susina / Plum                   |     |   |   |   |   |   |   |

### LEGENDA / LEGENDA

-  Gluten Free
-  Halal
-  Vegano-Vegetariano / Vegan-Vegetarian









# Topping

*Topping*



1 kg



Assortimento / Range

-  Amarena / Sour cherry
-  Cacao / Cocoa
-  Caffè / Coffee
-  Caramello / Caramel
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Kiwi / Kiwi
-  Lampone / Raspberry
-  Mirtillo nero / Blueberry

## Topping

Disponibili in differenti gusti di frutta, oltre a cacao, caffè e caramello, i topping, privi di azoto e stabili alle basse temperature, sono studiati per decorare coppe di gelato, torte e semifreddi. Confezionati in pratiche bottiglie con tappo salvagoccia.

*Nitrogen-free and stable at low temperatures, the Menz&Gasser toppings have been developed for decorating cakes, ice cream sundaes, and semi-frozen desserts. Available in a range of fruit flavours plus cocoa, coffee and caramel, they are sold in convenient bottles with non-drip caps.*

Caratteristiche / Features

|  |  |
|--|--|
| Plus di prodotto / Product benefits                    | senza azoto, stabile a basse temperature / nitrogen-free, stable at low temperatures   |
| Percentuale di frutta / Fruit content                  | 24%  |
| Stabilità in cottura / Stability when cooked           | ● ● ● ● ○ ○  |
| Grado di spalmabilità / Spreadability                  | ● ● ● ● ●  |
| Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking | ● ● ● ● ●  |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs   | sì / yes   |
| Utilizzo primario / Main use                           | farcitura / filling  |
| Utilizzo secondario / Secondary use                    | forno / baking   |
| Esempi di utilizzo / Example uses                      | fagottini sfoglia, brioches, semifreddi, dolci al cucchiaino, bavaresi / pastries, brioches, semi-frozen desserts, spoon desserts, Bavarian creams |
| Shelf life (mesi) / (months)                           | 18   |













## Dispenser Jam in Jar

*Dispenser Jam in Jar*





580 | 620 g



#### Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Arancia\* / Orange\*
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Pesca / Peach
-  Miele / Honey
-  Crema di cacao e nocciole / Hazelnut and cocoa cream
-  Crema di pistacchio / Pistachio cream

\*45% Frutta / Fruit

## Dispenser

Il primo e unico dispenser di confetture con vaso in vetro riutilizzabile e 100% riciclabile. Il dispenser JAM in JAR racchiude una struttura solida e compatta dal design italiano minimalista e funzionale. Oltre al miele di fiori e alle creme, JAM in JAR offre una scelta di confetture cremose e marmellata al 50% di frutta. Con il pratico beccuccio è ideale anche per la farcitura di brioches.

*The first and only jam dispenser with a reusable glass jar. The JAM in JAR dispenser has a robust and compact structure, with a minimalist and functional Italian design. Besides blossom honey and creams, JAM in JAR offers a range of smooth jams and marmalade with 50% fruit content. With its optional spout, JAM in JAR can be used also to fill croissants.*

#### Caratteristiche / Features

|  |  |
|--|--|
| Plus di prodotto / Product benefits                  | confettura cremosa senza semi e senza pezzi / high gloss, preserves the fruit              |
| Percentuale di frutta / Fruit content                | 50%  |
| Peso pz (g)/weight unit (g):                         | 580 / 620  |
| Unità di vendita/ selling unit:                      | 6  |
| Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs | no   |
| Utilizzo primario / Main use                         | erogare confettura / jam deliver   |
| Utilizzo secondario / Secondary use                  | farciture / filling  |
| Esempi di utilizzo / Example uses                    | Farcitura post forno di brioches o krapfen / filling after baking for croissant or krapfen |
| Shelf life (giorni) / (days)                         | 540  |





UN DISPENSER INNOVATIVO,  
ELEGANTE E FUNZIONALE CHE  
UNISCE LA SOLIDITÀ DELL'ACCIAIO  
AD UN DESIGN ESSENZIALE

THE INNOVATIVE, ELEGANT AND  
FUNCTIONAL DISPLAYS THAT JOINS  
THE SOLIDITY OF STEEL TO  
AN ESSENTIAL DESIGN

#### PER LA FARCITURA

Il dispenser JAM in JAR, grazie al beccuccio disponibile come optional, permette di riempire in modo facile, calibrato e igienico le brioches e di garantire al cliente un prodotto sempre fresco e di qualità. Per un'offerta più ampia sul banco pasticceria.

#### FOR FILLINGS

The JAM in JAR dispenser can also be fitted with a spout (available as an optional extra) for filling croissants in a simple, precise and hygienic manner, ensuring that customers can always enjoy a product that is fresh and full of flavour. For a wider range of options on the pastry counter.



reddot winner 2020

PREMIATO CON IL RED DOT AWARD 2020

WINNER OF THE RED DOT AWARD 2020

# Chi siamo

## *About us*

Il know-how acquisito in oltre 80 anni di storia, gli investimenti costanti in attività di ricerca e sviluppo, oltre all'impiego di tecnologie altamente innovative, consentono oggi a Menz&Gasser di creare prodotti in grado di soddisfare le richieste dei clienti più esigenti in diversi settori: Ho.Re.Ca., GDO, Pasticceria, Gelateria, Industria.

*With our highly innovative technologies, our constant investment in research and development, and our expertise honed through over 80 years of operation, Menz&Gasser creates products that meet the needs of the most demanding customers in numerous sectors, from Ho.Re.Ca. and confectionery to ice cream making, industry and retail.*



**MENZ &  
GASSER**  
1935



**INGRESSO VISITATORI**  
*VISITORS*



**SCARICO**  
*UNLOADING*







Natura, territorio, persone: per Menz&Gasser è importante svolgere un ruolo sociale attivo all'interno della propria comunità, garantire il benessere dei propri lavoratori ed impegnarsi per difendere l'ambiente con azioni concrete, quali il risparmio energetico, la riduzione dei consumi, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Nel nostro stabilimento di Novaledo lavoriamo da anni per raggiungere una produzione a CO2 zero: ad oggi risparmiamo annualmente circa 11.000 tonnellate di CO2, equivalenti a 4.500 tonnellate di olio combustibile. Il nostro prossimo obiettivo è di portare le emissioni di anidride carbonica definitivamente a zero.

**Obiettivo: zero emissioni di CO2 entro il 2023!**

## Sostenibilità / Sustainability

*Nature, environment, people: for Menz&Gasser it is important to play an active social role within its community, guarantee the well-being of its workers and commit to defend the environment with concrete actions, such as energy saving, consumption reduction, use of energy from renewable sources. In our plant in Novaledo we have been working for years to achieve zero CO2 emission production: today we save about 11,000 tons of CO2 annually, equivalent to 4,500 tons of fuel oil. Our next goal is to bring carbon dioxide emissions permanently to zero.*

**Goal: zero CO2 emissions by 2023!**

# A garanzia del cliente

## *Catering for our customers' needs*

In un contesto di mercato dinamico e sempre più internazionale, è fondamentale oggi offrire prodotti in grado di rispondere alle molteplici e complesse esigenze dei consumatori. Menz&Gasser, grazie alle certificazioni ottenute, può soddisfare nuovi clienti ed offrire loro la qualità dei propri prodotti nel rispetto di tradizioni e usanze religiose.

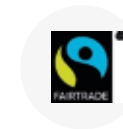
*In today's increasingly dynamic international market, it is vital to offer products that meet consumers' many complex needs. Thanks to all the certifications that we have obtained, Menz&Gasser can satisfy new customers with quality products that respect their traditions and beliefs.*



IFS



VEGANA-VEGETARIANA /  
VEGAN-VEGETARIAN



FAIRTRADE®



ISO 14001:2015



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



BIOLOGICO / ORGANIC



ISO 9001



HALAL



ROUNDTABLE ON  
SUSTAINABLE PALM OIL



FSSC 22000



KOSHER

### Perché per noi:

- **TRADIZIONE** vuol dire esperienza.
- **TERRITORIO** vuole dire qualità.
- **PERSONE** vogliono dire valore.
- **INNOVAZIONE** vuol dire ricerca e capacità di adattarsi ai cambiamenti.

Questo ci ha permesso di essere il maggior produttore italiano di confettura e leader europeo nella produzione di monoporzioni.



## Perché sceglierci? / Why choose us?

### *Because for us:*

- **TRADITION** means experience.
- **ENVIRONMENT** means quality.
- **PEOPLE** means value.
- **INNOVATION** means research and ability to adapt to changes.

*This has allowed us to become the biggest Italian producer of jam and the biggest European producer of single portions.*



*Smart food, happy people*

