


DOLCI E GELATI ARTIGIANALI

**100% NATURALI**

# Indice

Dolci e gelati artigianali 100% naturali, prodotti ogni giorno nel nostro laboratorio di Bari.


01 L'Azienda

02 Praline Artigianali

03 Sorbetti e Sorbettini

04 Tiramisù e Cheesecake

05 Semifreddi e Torte

06 Stecchi Artigianali

07 Cestini e Mini Stecchi

08 Crostate e Pastiere

09 Dessert Caldi

10 Wedding

11 Contatti



01 · L'AZIENDA

# Dolci e gelati artigianali 100% naturali

Arte Gadì è un'azienda leader nel settore della produzione artigianale di gelati, pasticceria gelato e gelati su stecco.

L'AZIENDA

# Il nostro gelato

Il nostro gelato artigianale, preparato con prodotti rigorosamente freschi, si presenta intensamente cremoso e vivace nei colori. Per garantire la genuinità e la freschezza di ogni prodotto, adottiamo un processo produttivo continuo ma in piccole quantità, utilizzando solo ricette tradizionali.

Per l'approvvigionamento delle materie prime prediligiamo da sempre la filiera corta e selezioniamo con cura gli ingredienti, optando per prodotti di qualità eccellente come la nocciola delle Langhe piemontesi, il pistacchio di Bronte e il cacao di Carigua.

Un'attenzione speciale la rivolgiamo alle intolleranze: la maggior parte dei nostri prodotti non contiene glutine, e i dessert al gusto di frutta sono senza lattosio.

| | |
|---|---|
| FILIERA CORTA | NESSUN COLORANTE |
| NESSUN CONSERVANTE | PICCOLE PRODUZIONI |



# Preparazione

Dietro ogni creazione Arte Gadì ci sono gesti precisi, materie prime selezionate e una lavorazione artigianale che mette al centro qualità ed eleganza.

Perché per noi un dolce non deve solo essere buono: deve lasciare un ricordo, un momento, un'esperienza da vivere fino all'ultimo assaggio.

Ci sono lavorazioni che richiedono tempo, precisione e attenzione continua. Ogni dettaglio, dalla ganache alla finitura finale, viene curato per trasformare un semplice assaggio in qualcosa di memorabile. Per noi, l'artigianalità è anche questo: lavorare con precisione ciò che sembra semplice.



LABORATORIO · CURA DEI DETTAGLI



02 · CATEGORIA

# Praline Artigianali

Piccoli dolcetti di cioccolato, ripieni di morbida ganache e ricoperti di cioccolato fuso.

# Un gesto preciso, ripetuto con cura

Ogni pralina nasce da un gesto preciso, ripetuto con cura. Un guscio di cioccolato selezionato, una ganache preparata con ingredienti freschi, una finitura che racconta il gusto che nasconde dentro.

Non esistono scorciatoie nel lavoro artigianale. La panna è fresca, il cioccolato è scelto per ogni ricetta, le materie prime vengono da filiere che conosciamo. Il risultato è un dolcetto che dura poco perché è fatto per essere mangiato, non conservato.

Le nostre praline cambiano con le stagioni, seguono l'estro del laboratorio, si affinano nel tempo. Quello che non cambia è il metodo: lento, attento, senza compromessi.



PRALINE · ASSORTIMENTO GUSTI

# I gusti

## Pistacchio

Ganache al pistacchio in copertura fondente, rifinita con granella croccante.

## Mandorla

Ganache alla mandorla in cioccolato bianco, con mandorla tostata in superficie.

## Cocco

Ganache al cocco in copertura bianca, avvolta in un manto di cocco rapé.

## Gianduia

Vellutata ganache alla nocciola in copertura fondente, con granella caramellata.

## Caramello Salato

Ganache al caramello salato in cioccolato bianco, con arachide tostata.




PRALINE · CONFEZIONE REGALO



03 · CATEGORIA

# Sorbetti e Sorbettini

La freschezza della frutta in un sorbetto artigianale tutto da gustare, per una pausa rigenerante.

SORBETTI E SORBETTINI

# Sorbetti in vasetto

Il sorbetto artigianale alla frutta è la scelta ideale per chi desidera un dessert leggero, rinfrescante e preparato con ingredienti genuini. Ogni monoporzione contiene dal 60% al 70% di frutta fresca, selezionata con cura per garantire un gusto autentico e naturale.

Grazie alla lavorazione artigianale e all'assenza di aromi artificiali, il nostro sorbetto offre un'esperienza di gusto pulita, intensa e perfettamente equilibrata. È il dessert perfetto per chi cerca un'alternativa leggera al gelato, senza rinunciare al piacere di un prodotto ricco di sapore.

RICCO DI FRUTTA VERA

SENZA COLORANTI

SENZA AROMI SINTETICI

DOLCEZZA BILANCIATA




SORBETTI · MONOPORZIONE IN VASETTO

# Sorbettini in astuccio

I sorbettini alla frutta in astuccio sono mini-sorbetti confezionati in formato monodose o mignon. Senza latte e con un'alta percentuale di polpa di frutta, sono uno snack rinfrescante, leggero e pratico, ideale da gustare ovunque.

Sono composti principalmente da acqua, zucchero e un'elevata quantità di frutta. Non contengono derivati del latte, rendendoli ottimi per gli intolleranti al lattosio. L'astuccio li rende ideali da conservare nel freezer di casa o da portare con sé.

È la soluzione ideale per ristoranti, catering, hotel e attività che vogliono offrire ai propri clienti un prodotto di qualità superiore, pronto da servire e sempre perfetto.




SORBETTINI · ASTUCCIO MONODOSE




04 · CATEGORIA

# Tiramisù e Cheesecake in vasetto

Crema al mascarpone, pavesini e bagne naturali. Senza coloranti né conservanti.

# Tiramisù in vasetto

Ogni vasetto è preparato a mano con cura artigianale, combinando una soffice e avvolgente crema al mascarpone con strati di pavesini delicatamente inzuppati nelle nostre bagne naturali.

La nostra ricetta nasce dal rispetto per la tradizione e per chi mangia: nessun colorante artificiale, nessun conservante, solo ingredienti selezionati che parlano da soli.

Servito nell'elegante formato del vasetto, il nostro tiramisù è pensato per essere gustato ovunque: a casa, in regalo o come coccola quotidiana.




TIRAMISÙ · SERVIZIO RISTORAZIONE

# Cheesecake in vasetto

Ogni vasetto racchiude tutta la bontà di una cheesecake artigianale: base croccante di biscotto sbriciolato e crema morbida e vellutata, sormontata da golose coperture, dalla fragola al caramello, dal cioccolato al pistacchio.

## Frutti di bosco

La nota fresca e acidula dei frutti di bosco sulla crema vellutata.

## Pistacchio

Tutta l'intensità avvolgente del pistacchio in una crema vellutata che conquista al primo assaggio.

## Gianduia

L'abbraccio goloso tra cioccolato e nocciola, per chi cerca una coccola dal sapore inconfondibile.

## Caramello salato

Il perfetto equilibrio tra dolce e sapido: una nota di caramello che sorprende e avvolge il palato.



CHEESECAKE · QUATTRO GUSTI



05 · CATEGORIA

# Semifreddi e Torte

Montati a mano con panna fresca e ingredienti selezionati, senza coloranti né conservanti.

# Un dolce a metà strada

Ogni semifreddo nasce da un equilibrio delicato: una base montata lentamente, panna fresca lavorata a bassa temperatura, strati che si alternano fino a diventare una cosa sola. Non è gelato e non è torta, ma prende il meglio di entrambi: cremoso al cucchiaio, fresco al palato, mai stucchevole.

Le torte seguono lo stesso principio, con basi preparate in laboratorio, farciture cremose e decorazioni fatte a mano, una alla volta, senza stampi che appiattiscono il gusto.

Sono dolci pensati per essere condivisi: il finale di un pranzo di famiglia, il centro di una tavola di festa, il regalo che si porta a casa di qualcuno.



SEMIFREDDO · NOCCIOLA E PISTACCHIO

# I gusti

## Cacao e Gianduia

Semifreddo al cacao con variegatura al gianduia, rifinito con granella croccante.

## Nocciola e Pistacchio

Crema di nocciola e semifreddo al pistacchio, con granella di pistacchio in superficie.

## Cioccolato e Rum

Semifreddo al cioccolato fondente con nota di rum, per un finale intenso e avvolgente.

## Vaniglia e Lampone

Delicato semifreddo alla vaniglia con cuore di lampone, dal contrasto dolce-acidulo.

## Cocco e Gianduia

Morbido semifreddo al cocco con variegatura al gianduia, rifinito con cocco rapé.

## Caramello Salato e Arachidi

Semifreddo al caramello salato con arachidi tostate, tra il dolce e il sapido.



SEMIFREDDI E TORTE · DOLCI DA CONDIVIDERE



06 · CATEGORIA

# Stecchi Artigianali

Gelati su stecco preparati con ingredienti selezionati e solo frutta fresca di stagione, per un gusto autentico.

STECCHI ARTIGIANALI

# Gusti Crema

Solo panna e latte fresco, lavorati ogni giorno. Il Pistacchio di Bronte, le Nocciole delle Langhe, le Mandorle di Avola, la Liquirizia di Calabria: gusti che parlano di territorio, senza aromi aggiunti.

FIOR DI PANNA · COCCO · PISTACCHIO · NOCCIOLA · MANDORLA · CAFFÈ · FONDENTE

Il gelato di soia dei nostri **gusti crema vegan** è pensato per chi cerca un dolce senza compromessi: preparato con estratti di soia e ingredienti di origine vegetale, è la scelta naturale per chi ha intolleranze al lattosio o alle proteine del latte.




STECCHI · GUSTI CREMA

STECCHI ARTIGIANALI

# Gusti Frutta

Genuini per una ragione semplice: il 60% di frutta fresca in ogni preparazione. Nessun aroma aggiunto, nessuna scorciatoia, solo il sapore vero della frutta di stagione.

LIMONE | LIMONE E ZENZERO | MANGO | FRUTTI DI BOSCO | FRAGOLA | FICO D'INDIA | MENTA | MANDARINO




STECCHI · GUSTI FRUTTA

STECCHI ARTIGIANALI

# Moretti Ricoperti

Gelato artigianale su stecco ricoperto da cioccolato, per chi cerca il contrasto tra la cremosità del gelato e la croccantezza della copertura.

AMARENA · FONDENTE

GIANDUIA · BIANCO

CREMOLATA · FONDENTE



STECCHI · MORETTI RICOPERTI



07 · CATEGORIA

# Cestini e Mini Stecchi

Piccoli peccati di gola, rivestiti di cioccolato fondente e con ripieno cremoso di gelato.

# Cestini

Piccoli peccati di gola dalla fragrante cialda croccante, rivestita di pregiato cioccolato fondente e ripiena di un cremoso gelato artigianale esaltato da un fondo di variegato.

Come tutte le nostre creazioni, vengono realizzati in maniera totalmente artigianale, senza l'aggiunta di coloranti o conservanti, seguendo ricette della tradizione sapientemente interpretate dai nostri pasticceri e impreziosite da ingredienti semplici e naturali.



CESTINI · CIALDA E CIOCCOLATO FONDENTE

# Mini stecchi ricoperti

Cremoso gelato artigianale su stecco, avvolto in un generoso strato di cioccolato fondente. Realizzati in maniera totalmente artigianale, senza coloranti né conservanti, con ingredienti semplici e naturali selezionati con attenzione.

Il gelato, preparato con prodotti freschi e lavorato in piccole quantità, è intensamente cremoso e ricco di gusto — mentre la copertura di cioccolato fondente regala ad ogni morso quella croccantezza irresistibile che lo rende unico. Piccoli nella forma, grandi nel sapore.

ANCHE NELLA VERSIONE ALLA FRUTTA



MINI STECCHI · RICOPERTI DI FONDENTE



08 · CATEGORIA

# Crostate e Pastiere

Il profumo della pasticceria di una volta, sfornato ogni giorno.

# Crostate Artigianali

Le nostre crostate nascono da un gesto antico: le mani che impastano, la cura nella scelta degli ingredienti, il tempo dedicato a ogni dettaglio. Preparate artigianalmente ogni giorno, sono il frutto di una ricetta semplice resa straordinaria dalla qualità di ciò che contiene.

La frolla è friabile al punto giusto, profumata e genuina. A racchiuderla, abbinamenti studiati con gusto: marmellate dalla frutta selezionata, creme vellutate, ripieni che sorprendono senza mai eccedere.



CROSTATE · FROLLA E MARMELLATE SELEZIONATE

CROSTATE E PASTIERE

# Pastiere Artigianali

Le nostre pastiere nascono da una ricetta che attraversa le generazioni: il grano cotto lasciato riposare, la ricotta setacciata a mano, i tempi lunghi che nessuna scorciatoia può sostituire.

Il guscio di frolla è dorato e fragrante, il ripieno morbido e profumato di fiori d'arancio, con il grano che resta riconoscibile in ogni cucchiaiata. Le strisce intrecciate in superficie sono la firma di un dolce che si riconosce prima ancora di assaggiarlo.

«Perché certi dolci non si servono soltanto: si offrono.»



PASTIERE · GRANO E RICOTTA



09 · CATEGORIA

# Dessert Caldi

Monoporzioni dal cuore fondente, pronte da servire tiepide in pochi minuti.

DESSERT CALDI

# Il momento in cui il cioccolato cede

Ogni monoporzione è preparata in laboratorio con impasti lavorati a mano e cioccolato selezionato, poi conservata per essere rigenerata all'istante, senza perdere nulla della sua fragranza.

Fuori la superficie resta compatta e appena velata; dentro, un cuore morbido che si apre al primo tocco del cucchiaio. È un equilibrio di pochi minuti e di pochi gradi: il tempo giusto in forno e il dolce è pronto.

Perfetti per chiudere una cena importante: una quenelle di gelato accanto al tortino ancora tiepido, il caldo e il freddo nello stesso assaggio.

PRONTI IN POCHI MINUTI

MONOPORZIONE

SERVIZIO IMMEDIATO

RESA COSTANTE



TORTINO · CUORE FONDENTE



10 · EVENTI

# Ci sono momenti che trasformano un evento

Con il carrettino Arte Gadì il momento del dessert diventa un'esperienza da vivere insieme.

# Il carrettino Arte Gadì

Pensato per matrimoni, ricevimenti ed eventi privati, il carrettino Arte Gadì nasce per portare qualcosa di più di un semplice dessert. È un momento che accompagna gli ospiti con naturalezza: un break fresco, conviviale ed elegante che unisce gusto, atmosfera e cura del dettaglio.

Dai gelati su stecco alle coppette artigianali, ogni elemento è studiato per inserirsi armoniosamente nell'evento, senza mai appesantirlo.




CARRETTINO · ALLESTIMENTO EVENTO

# Un ricordo da conservare

Con il carrettino dei gelati Arte Gadì il gusto diventa un'esperienza da condividere: gelati artigianali, prosecco e acque aromatizzate per accogliere i tuoi ospiti con un gesto elegante, fresco e originale.

Perfetto per matrimoni, ricevimenti ed eventi speciali, è quel dettaglio che rende l'attesa un ricordo da conservare.

«Non serviamo soltanto gelati artigianali: creiamo ricordi che restano nel cuore dei vostri ospiti.»




CARRETTINO · WEDDING



DOLCI E GELATI ARTIGIANALI
100% NATURALI

ARTE GADÌ SRL

# Contatti


LABORATORIO E SEDE

Via Abate Giacinto Gimma, 239

70122 Bari (BA) — Italia

TELEFONO

+39 340 522 5266

EMAIL

info@artegadi.it

SITO WEB

www.artegadi.it