





“Η αγάπη και η νοσταλγία για καλό σπιτικό παγωτό μας οδήγησε στη δημιουργία της σειράς **Casa Gelato**, παγωτά τα οποία διακρίνονται για την πλούσια και κρεμώδη υφή τους και την ξεχωριστή και μεγάλης διάρκειας γεύση τους”

Απολαύστε ποιότητα Casa Gelato!

Μια μπουγαριά γαράδωση...





Τσουρέκι

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	1.500 g
Casa Cream 35%	500 g
Gelato Kaimakli	1.000 g

Έξτρα Υλικά

Τσουρέκι ψημένο και σιροπιασμένο
Στικ κανέλας

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά. Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση). Βγάζοντας το έτοιμο παγωτό τοποθετήστε ενδιάμεσα και διακοσμήστε με ψημένο και σιροπιασμένο τσουρέκι. Διακοσμήστε με στικ κανέλας.



Σουρρατόγικα

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	2.100 g
Casa Cream 35%	400 g
Express Cioccolato Fondente	1.750 g
Arabesque Milk (ρευστή)	600 g

Υλικά για διακόσμηση

Variegone Nocciolata

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά. Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση). Διακοσμήστε με **Variegone Nocciolata**.





Λεμονόγεια

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	2.000 g	Biscotto Di Meliga	100 g
Casa Cream 35%	100 g	Pasta Limone Piu	240 g
Gelato Crème d' Amour	1.000 g		

Έξτρα Υλικά

Variegone Limone Zest
Biscotto di Meliga

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση).

Βγάζοντας το έτοιμο παγωτό ενδιάμεσα ρίξτε το Biscotto Di Meliga και τέλος διακοσμήστε με **Variegone Limone Zest**.



Ευρέιη να ρζαίφι

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	1.500 g	Κανταΐφι τριμμένο και σιροπιασμένο
Casa Cream 35%	500 g	Τριμμένο φιστίκι Αιγίνης
Gelato Oriental	1.000 g	

Έξτρα Υλικά

Κανταΐφι τριμμένο και σιροπιασμένο
Τριμμένο φιστίκι Αιγίνης

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση).

Βγάζοντας το έτοιμο παγωτό τοποθετήστε ενδιάμεσα και διακοσμήστε με ψημένο και λίγο σιροπιασμένο κανταΐφι. Διακοσμήστε με λίγο τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.





Μιγζόριτσα

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	1.900 g
Casa Cream 35%	200 g
Gelato Crème d' Amour	1.000 g
Granella Speculoos	120 g

Υλικά για διακόσμηση

Variegone Apple Cinnamon
Granella Speculoos
Τριμμένη κανέλα

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση).

Βγάζοντας το έτοιμο παγωτό τοποθετήστε ενδιάμεσα και διακοσμήστε με **Variegone Apple Cinnamon** και **Granella Speculoos**.



Κιονιρέφι

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	2.000 g
Casa Cream 35%	100 g
Gelato Cheesecake	1.000 g
Τυρί κρέμα	150 g

Έξτρα Υλικά

Κανταΐφι	1.000 g
Βούτυρο 82%	300 g

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση).

Βγάζοντας το έτοιμο παγωτό τοποθετήστε ενδιάμεσα στρώσεις κανταΐφι και διακοσμήστε με τριμένο φυστίκι Αιγίνης.





Πορτοκαλίτζα

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	1.500 g	Pasta Arancio Piu	220 g
Casa Cream 35%	500 g	Ξύσμα πορτοκαλιού	2 τμχ
Gelato Crème d' Amour	1.000 g	Biscotto Di Meliga	100 g

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση).

Διακοσμήστε με **Variegone Arancio** και **Biscotto Di Meliga**.

Υλικά για διακόσμηση

Variegone Arancio	κατά βούληση
Biscotto Di Meliga	κατά βούληση



Γαζαυτομηγούρεμο

Υλικά για συνταγή

Πλήρες γάλα	1.500 g	Ιμβερτοζάχαρο	20 g
Casa Cream 35%	500 g	Βανίλια	4 g
Gelato Parfait Cream	1.000 g	Ξύσμα από 1 λεμόνι	
Βούτυρο 82%	150 g		

Εκτέλεση

Αναμίξτε όλα τα υλικά μαζί, με το γάλα να είναι χλιαρό και αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί για 15 λεπτά.

Ανακατέψτε και τοποθετήστε στον κάδο της παγωτομηχανής (μπορεί να γίνει και παστερίωση).

Τοποθετήστε ενδιάμεσα φύλλα κρούστας, ψημένα και λίγο σιροπιασμένα.

Διακοσμήστε με **Biscotto Di Meliga**.





keep**exploring.**

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Υλές Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Αγίου Δημητρίου, Τ.Θ. 16, 19004 Σπάτα

T +30 210 663 3662-3, +30 210 663 0706-7 **F** +30 210 663 4140

SEFCO ZEELANDIA S.A.

Bakery Confectionery Ice Cream Ingredients

Agiou Dimitriou street, P.O.Box 16, 19004 Spata, Attiki, Greece

T +30 210 663 3662-3, +30 210 663 0706-7 **F** +30 210 663 4140

E mail@sefcozeelandia.gr

W www.sefcozeelandia.gr **f** [/sefcozeelandia](https://www.facebook.com/sefcozeelandia) **@** [/sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia) **in** [/sefcozeelandia](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia)



Sefco Zeelandia