

CATALOGO

CATALOGUE

2025

Go  *Meat*
different



ERIKA
DAL 1933

www.goeat.srl

INDICE

index

6	Gelato sfuso	<i>scooping ice cream</i>
	Gusti premium Gusti classici Gusti speciali Senza lattosio Sorbetti Gelato plant-based	<i>premium flavour classic flavour spacial flavour lactose free sorbets plant based gelato</i>
23	Krapfen	<i>krapfen</i>
30	Torte	<i>cakes</i>
34	Dessert	<i>dessert</i>
34	Praline gelato	<i>ice cream praline</i>
40	Gelato in vaschetta	<i>ice cream tub</i>
	Gelato classico Gelato di Montagna Gelato plant-based Sorbetti I Regionali Base yogurt Alta Quota Senza lattosio	<i>classic Gelato di Montagna plant based gelato sorbets I Regionali yogurt base Alta Quota lactose free</i>
56	Torte	<i>cakes</i>

LEGENDA

legend



PESO NETTO (UV)
net weight (sale unit)



PESO/PZ (ca.)
weight/pc (ca.)



PZ/CRT (ca.)
pcs/ctn (ca.)



CRT/STRATO
ctns/layer



STRATI/PLT
layers/plt



SHELF LIFE GELO x giorni
frozen shelf-life x days



SHELF LIFE POST SCONGELAMENTO x giorni
shelf-life after thawing x days



DIMENSIONE
dimension



FORMATO
size

GELATO sfuso

scooping ice cream

Il gelato mantecato classico nasce da ricette tradizionali, ma la sua autenticità deriva dalla selezione attenta di ingredienti freschi, scelti secondo rigorosi parametri.

Classic churned ice cream originates from traditional recipes, but its authenticity comes from the careful selection of fresh ingredients, chosen according to strict standards.



GUSTI PREMIUM

premium flavours

Autentici sapori che celebrano la tradizione gelatiera, preparati con ingredienti freschi e attentamente selezionati come yogurt cremoso e uova genuine.

Ogni gusto si distingue per una consistenza soffice che avvolge il palato, offrendo una freschezza irresistibile e un'esperienza di sapore unica.

Authentic tastes that celebrate gelato-making tradition, crafted with fresh, carefully selected ingredients like creamy yogurt and genuine eggs.

Each flavour stands out for its velvety texture that envelops the palate, offering irresistible freshness and a uniquely delightful taste experience.



FIORDILATTE

fior di latte

CODICE / code → 15711



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



STRACCIATELLA

fior di latte with chocolate shavings

CODICE / code → 15705



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



CREMA ALL'UOVO

egg cream

CODICE / code → 15710



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



CACAO

cocoa

CODICE / code → 15703



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



NOCCIOLA

hazelnut

CODICE / code → 15704



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



FRAGOLA

strawberry

CODICE / code → 15752



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



FRUTTI DI BOSCO

forest fruits

CODICE / code → 15762



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



LIMONE

lemon

CODICE / code → 15753



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



YOGURT

yogurt

CODICE / code → 15712



4,75 L



2250 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548



GUSTI CLASSICI

classic flavours

Realizzati con una generosa quantità di latte fresco MILA.

Ogni ingrediente, dalla nocciola italiana allo yogurt fresco, è scelto con cura e attenzione, per garantire gusti autentici che esaltano la semplicità e la bontà delle materie prime.

Crafted with a generous amount of MILA fresh milk.

Each ingredient, from Italian hazelnuts to fresh yogurt, is carefully selected to ensure authentic flavours that highlight the simplicity and excellence of the raw materials.



CREMA VANIGLIA

vanilla cream

CODICE / code → 15001



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24301



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548

VANIGLIA BERTOLINI

Bertolini vanilla

CODICE / code → 15002



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24302



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



CACAO

cocoa



CODICE / code → 15003



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24303



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

NOCCIOLA

hazelnut



CODICE / code → 15004



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24304



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

STRACCIATELLA

stracciatella



CODICE / code → 15005



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24305



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

MALAGA

malaga



CODICE / code → 15007



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24307



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

PANNA VARIEGATO AMARENA *cream with black cherry swirl*



CODICE / code → 15008



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24308



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

PANNA

cream



CODICE / code → 15011



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24311



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

YOGURT

yogurt



CODICE / code → 15012



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24312



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

BACIO

bacio



CODICE / code → 15014



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24314



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

TIRAMISÙ

tiramisu



CODICE / code → 15019



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24319



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm



FRAGOLA

strawberry

CODICE / code → 15052



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24352



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm



LIMONE

lemon

CODICE / code → 15053



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24353



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm



ALBICOCCA

apricot

CODICE / code → 15054



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24354



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

FRUTTIBOSCO

forest fruits



CODICE / code → 15062



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24362



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

MANGO

mango



CODICE / code → 15064



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24364



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

BANANA

banana



CODICE / code → 15055



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24355



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

GUSTI SPECIALI

special flavours

Sapori ricercati che nascono dall'incontro tra tradizione e creatività, realizzati con ingredienti freschi e attentamente selezionati.

Ogni gusto sorprende con combinazioni uniche e una consistenza vellutata che avvolge il palato, regalando un'esperienza di freschezza e un viaggio di sapori indimenticabile.

Refined tastes born from the fusion of tradition and creativity, crafted with fresh, carefully selected ingredients.

Each flavour delights with unique combinations and a velvety texture that envelops the palate, offering a refreshing experience and an unforgettable journey of flavours.



CAFFÈ

coffee

CODICE / code → 15016



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24316



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



CIOCCOMENTA

chocomint

CODICE / code → 15018



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24318



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548

COCCO

coconut



CODICE / code → 15020



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24320



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

PISTACCHIO

pistachio



CODICE / code → 15026



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24326



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

CIOCONUT

chococonut



CODICE / code → 15027



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24327



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm



PANNA VARIEGATO CARAMELLO SALATO

*cream with salted
caramel swirl*

CODICE / code → 15085



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24385



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



BLUICE

blue ice

CODICE / code → 15042



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24342



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



BISCOTTO

biscuit

CODICE / code → 15044



4,75 L



2700 g



1



347 x 165 x 116 mm



14



5



548

CODICE / code → 24344



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



MELA

apple

CODICE / code → 15057



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24357



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm



MELONE

melon

CODICE / code → 15060



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24360



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm



PESCA

peach

CODICE / code → 15061



4,75 L



14



2700 g



5



1



548



347 x 165 x 116 mm

CODICE / code → 24361



4,2 L



19



2250 g



5



1



548



253 x 153 x 148 mm

SENZA LATTOSIO

lactose free

L'eccellenza degli ingredienti e l'esperienza dei maestri gelatieri creano un gelato cremoso e gustoso.

Grazie alla scissione del lattosio in glucosio e galattosio, il prodotto è adatto a chi è intollerante al lattosio (<0,1%), mantenendo intatto il piacere del gusto.

The excellence of the ingredients and the expertise of the master gelato makers create a creamy and flavourful gelato.

Thanks to the breakdown of lactose into glucose and galactose, the product is suitable for those who are lactose intolerant (<0.1%), while preserving the pleasure of taste.



VANIGLIA

vanilla

CODICE / code → 23901



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548

CIOCCOLATO

chocolate

CODICE / code → 23903



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548

PANNA

cream

CODICE / code → 23911



4,2 L



2250 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



SORBETTI

sorbets

Gusti rinfrescanti, arricchiti con un'alta percentuale di purea o succo di frutta, rendono il sorbetto leggero e dissetante, offrendo una vera esplosione di freschezza e sapore.

Refreshing flavours, enriched with a high percentage of fruit puree or juice, make the sorbet light and thirst-quenching, delivering a true burst of freshness and flavour.



LIMONE

lemon

CODICE / code → 54053



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



LAMPONE

raspberry

CODICE / code → 54056



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



MELA

apple

CODICE / code → 54057



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



MANGO

mango

CODICE / code → 54064



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5










548



POMPELMO ROSA

pink grapefruit

CODICE / code → 54065








			
4,2 L	2500 g	1	253 x 153 x 148 mm
			
19	5	548	



MANDARINO

mandarin

CODICE / code → 54067








			
4,2 L	2500 g	1	253 x 153 x 148 mm
			
19	5	548	

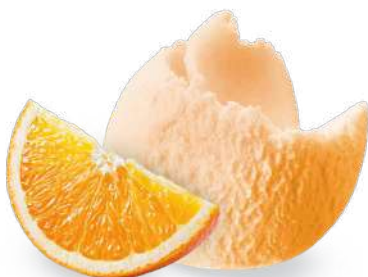


PASSION FRUIT

passion fruit

CODICE / code → 54069








			
4,2 L	2500 g	1	253 x 153 x 148 mm
			
19	5	548	



ARANCIO

orange

CODICE / code → 54063

			
4,2 L	2500 g	1	253 x 153 x 148 mm
			
19	5	548	



GELATO PLANT-BASED

plant based gelato

Gusti autentici che offrono il piacere del gelato con una consistenza cremosa e sapori naturali.

La linea plant-based assicura un'esperienza di gusto piena e soddisfacente, perfetta per chi cerca alternative vegetali senza compromettere la qualità e il sapore.

Authentic flavours that provide the pleasure of gelato with a creamy texture and natural tastes.

The plant-based line ensures a full and satisfying taste experience, perfect for those seeking plant-based alternatives without compromising on quality and flavour.



CIOCCOLATO

chocolate

CODICE / code → 24403



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



NOCCIOLA

hazelnut

CODICE / code → 24404



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



VANIGLIA

vanilla

CODICE / code → 24402



4,2 L



2500 g



1



253 x 153 x 148 mm



19



5



548



KRAPFEN

Krapfen



Fedeli alla tradizione altoatesina, ogni giorno vengono prodotti **Krapfen** con diverse farciture. Realizzati con tecnologie all'avanguardia, mantengono la loro morbidezza e fragranza anche dopo il processo di scongelamento, come appena sfornati.

Faithful to the South Tyrolean tradition, Krapfen are crafted daily with a variety of fillings. Made using state-of-the-art technology, they retain their softness and fragrance even after thawing, as if freshly baked.



TUTTO BURRO

all butter

NUVOLA

cloud

CODICE / code → 70001

CODICE / code → 70024



60 g



36



8



9



365



24h amb temp



60 g



36



8



9



365



24h amb temp

CLASSIC 24 PZ

classic 24 pcs

CLASSIC 36 PZ

classic 36 pcs

CODICE / code → 70602

CODICE / code → 700



70 g



24



8



14



365



24h amb temp



70 g



36



8



9



365



24h amb temp

MIGNON

mignon

CODICE / code → 70002



25 g



72



8



9



365



24h amb temp





NUVOLA

cloud

CLASSIC 24 PZ

classic 24 pcs

CODICE / code → 71103

CODICE / code → 70702



75 g



36



8



88 g



24



8



9



365



24h amb temp



14



365



24h amb temp

CLASSIC 36 PZ

classic 36 pcs

SUPERFARCITO 36 PZ

super stuffed 36 pcs

CODICE / code → 711

CODICE / code → 71128



88 g



36



8



85 g



36



8



9



365



24h amb temp



9



365



24h amb temp

MIGNON

mignon

CODICE / code → 71102



35 g



72



8



9



365



24h amb temp





NUVOLA

cloud

CLASSIC 24 PZ

classic 24 pcs

CODICE / code → 71203

CODICE / code → 70802



75 g



36



8



88 g



24



8



9



365



24h amb temp



14



365



24h amb temp

CLASSIC 36 PZ

classic 36 pcs

MIGNON

mignon

CODICE / code → 712

CODICE / code → 71202



88 g



36



8



35 g



72



8



9



365



24h amb temp



9



365



24h amb temp

SUPERFARCITO 36 PZ

super stuffed 36 pcs

SUPERFARCITO 36 PZ

super stuffed 36 pcs

CODICE / code → 71228

CODICE / code → 71235



85 g



36



8



90 g (di cui 30 g farcitura)
90 g (of which 30 g is filling)



36



8



9



365



24h amb temp



9



365



24h amb temp



CLASSIC 24 PZ

classic 24 pcs

SUPERFARCITO 36 PZ

super stuffed 36 pcs

CODICE / code → 71320



88 g



24



8



14



365



24h amb temp



85 g



36



8



9



365



24h amb temp

CLASSIC 36 PZ

classic 36 pcs

CODICE / code → 713



88 g



36



8



9



365



24h amb temp



GIANDUIA

gianduja



NUVOLA

cloud

CODICE / code → 71303



75 g



36



8



9



365



24h amb temp



CLASSIC 24 PZ

classic 24 pcs

SUPERFARCITO 36 PZ

super stuffed 36 pcs

CODICE / code → 71620

CODICE / code → 71628



88 g



24



8



14



365



24h amb temp



85 g



36



8



9



365



24h amb temp

CLASSIC 36 PZ

classic 36 pcs

CODICE / code → 716



88 g



36



8



9



365



24h amb temp





SUPERFARCITO 36 PZ

super stuffed 36 pcs

CLASSIC 36 PZ

classic 36 pcs

CODICE / code → 71428

CODICE / code → 714



85 g



36



8



9



365



24h amb temp



88 g



36



8



9



365



24h amb temp



TORTE

cakes



Le torte artigianali, ispirate alle tradizioni dell'Alto Adige, incarnano il meglio del gusto genuino e controllato. Vere delizie per il palato, si distinguono per originalità e qualità certificata.

The artisanal cakes, inspired by the traditions of South Tyrol, embody the best of wholesome and carefully controlled flavour. True delights for the palate, they stand out for their originality and certified quality.



INTERA / whole cake

CODICE / code → 71902

TAGLIATA A METÀ / half cake

CODICE / code → 72002

16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72502



1800 g



1



28 cm



8



13



548



48h / 0-4°C

FORESTA NERA

black forest



INTERA / whole cake

CODICE / code → 71901

TAGLIATA A METÀ / half cake

CODICE / code → 72001

16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72501



1800 g



1



28 cm



8



13



548



48h / 0-4°C

NOCCIOLA

hazelnut



INTERA / whole cake

CODICE / code → 71903

TAGLIATA A METÀ / half cake

CODICE / code → 72003

16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72503



1800 g



1



28 cm



8



13



548



48h / 0-4°C

LAMPONI

raspberry



INTERA / whole cake

CODICE / code → 72015



1800 g



1



28 cm



8



13



548










48h / 0-4°C










INTERA / whole cake

CODICE / code → 741

				
1600 g	1	28 cm	8	15
				
548	72h / 0-4°C			








16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72541

				
1600 g	1	28 cm	8	15
				
548	72h / 0-4°C			

TRANCIO / slice cake

CODICE / code → 75341

				
800 g	1	10 x 30 cm	14	10
				
548	72h / 0-4°C			








CAROTE

carrots










INTERA / whole cake

CODICE / code → 740

				
1250 g	1	28 cm	8	15
				
548	72h / 0-4°C			








16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72540

				
1250 g	1	28 cm	8	15
				
548	72h / 0-4°C			

TRANCIO / slice cake

CODICE / code → 75440

				
700 g	1	13 x 30 cm	14	10
				
548	72h / 0-4°C			



INTERA / whole cake

CODICE / code → 730

16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72530



1600 g



1



28 cm



8



15



548



72h / 0-4°C

CACAO E PERE

cocoa and pears



INTERA / whole cake

CODICE / code → 737

16 PORZIONI PRETAGLIATA / 16 pre-cut pieces

CODICE / code → 72537



1200 g



1



28 cm



8



15



548



72h / 0-4°C

QUARK

quark



TAGLIATA A METÀ / half cake

CODICE / code → 72006



1800 g



1



28 cm



8



13



548



48h / 0-4°C

STREGA

strega



INTERA / whole cake

CODICE / code → 734



1500 g



1



28 cm



8



15



548



72h / 0-4°C

DESSERT

dessert



Intensità di sapore e gusto inimitabile contraddistinguono i dolci artigianali, tra cui spiccano i tartufi bianco e nero, veri fiori all'occhiello. Un dessert che arricchisce ogni fine pasto con eleganza.

An intense flavour and unmatched taste define the artisanal desserts, with the white and dark truffles standing out as true crown jewels. A dessert that elevates every meal's conclusion with elegance.

TARTUFO BIANCO

white truffle



Cremoso gelato al fiordilatte con cuore al caffè e ricoperto da croccante granella di meringa.

Creamy fiordilatte gelato with a coffee heart, coated in crunchy meringue crumbs.

CODICE / code → 525



80 g



12



14



5



548

TARTUFO NERO

black truffle



Cremoso gelato al cacao con cuore di zabaione avvolto da fine polvere di cacao.

Creamy cocoa gelato with a zabaione heart, wrapped in fine cocoa powder.

CODICE / code → 526



80 g



12



14



5



548



PRALINE gelato

ice cream praline



Un goloso piacere con uno strato di cioccolato che racchiude un ripieno morbido e saporito. Ogni morso sprigiona un mix perfetto di dolcezza e cremosità, creando un'esplosione di piacere. La consistenza cremosa del gelato si fonde con la croccantezza del cioccolato, offrendo un'esperienza gustativa unica e indimenticabile.

A delicious treat with a layer of chocolate enclosing a soft, flavourful filling. Each bite releases the perfect mix of sweetness and creaminess, creating an explosion of pleasure. The creamy texture of the gelato blends with the crispness of the chocolate, offering a unique and unforgettable tasting experience.

**SEMISFERA CIOCCOLATO FONDENTE
CON GELATO NOCCIOLA**

*dark chocolate semisphere
with hazelnut gelato*



CODICE / code → 51004



10 g



60



21



6



365

**DISCO CIOCCOLATO FONDENTE
CON GELATO AL COCCO**

*dark chocolate disc
with coconut gelato*



CODICE / code → 51020



10 g



60



21



6



365

**CUORE AL CIOCCOLATO FONDENTE
CON GELATO AL LAMPONE**

*dark chocolate heart
with raspberry gelato*



CODICE / code → 51056



10 g



60



21



6



365

**PIRAMIDE TRONCA AL CIOCCOLATO
FONDETE CON GELATO AL CAFFE'**

*truncated pyramid of dark
chocolate with coffee gelato*



CODICE / code → 51016



10 g



60



21



6



365

**SEMISFERA AL CIOCCOLATO BIANCO
CON GELATO AL PISTACCHIO**

*white chocolate semisphere
with pistachio gelato*



CODICE / code → 51006



10 g



60



21



6



365

**DISCO AL CIOCCOLATO BIANCO
CON GELATO AL MIRTILLO**

*white chocolate disc
with blueberry gelato*



CODICE / code → 51070



10 g



60



21



6



365

**CUORE AL CIOCCOLATO BIANCO
CON GELATO ALLA FRAGOLA**

*white chocolate heart
with strawberry gelato*



CODICE / code → 51052



10 g



60



21



6



365

**PIRAMIDE TRONCA AL CIOCCOLATO BIANCO
CON GELATO MANGO E PASSION FRUIT**

*truncated pyramid of white chocolate
with mango and passion fruit gelato*



CODICE / code → 51064



10 g



60



21



6



365

GELATO in vaschetta

ice cream tub

La selezione di gelati in vaschetta offre una varietà di gusti pensati per soddisfare tutti, da quelle più semplici a quelle più sofisticate. Dolcezza dei classici, sapori unici de I Regionali, tradizione di Alta Quota e tante altre proposte deliziose aspettano solo di essere gustate.

The tub ice cream selection offers a variety of flavours designed to satisfy everyone, from the simplest to the most sophisticated. The sweetness of the classics, the unique flavours of the Regionali varieties, the tradition of Alta Quota, and many other delightful options are waiting to be enjoyed.



SENZA GLUTINE
gluten free



SENZA COLORANTI
colorant free



SENZA AROMI
no added flavours



GUSTO CLASSICO

classic flavour

Preparato con latte fresco, questo gelato utilizza ingredienti selezionati come yogurt cremoso, uova, panna, nocciola italiana e vaniglia del Madagascar. Un'alta percentuale di frutta garantisce sapori autentici, per un gusto fresco e indimenticabile.

Made with fresh milk, this gelato uses carefully selected ingredients such as creamy yogurt, eggs, cream, Italian hazelnuts, and Madagascar vanilla. A high percentage of fruit ensures authentic flavours, delivering a fresh and unforgettable taste.

VANIGLIA

vanilla



CODICE / code → 60701



500 g



8



9



12



548

CIOCCOLATO

chocolate



CODICE / code → 60703



500 g



8



9



12



548

NOCCIOLA

hazelnut



CODICE / code → 60704



500 g



8



9



12



548



CODICE / code → 60705



500 g



8



9



12



548

YOGURT

yogurt



CODICE / code → 60712



500 g



8



9



12



548

FRAGOLA

strawberry



CODICE / code → 60752



500 g



8



9



12



548

LIMONE

lemon



CODICE / code → 60753



500 g



8



9



12



548



CODICE / code → 60762



500 g



8



9



12



548



GELATO DI MONTAGNA

Gelato di Montagna

Sapori autentici, preparati con ingredienti freschi e selezionati con cura, come yogurt cremoso e uova genuine. Il gelato di montagna si distingue per una consistenza soffice e avvolgente, che offre un'esperienza di sapore unica, portando il gusto delle alte vette direttamente in vaschetta.

Authentic flavours, made with fresh, carefully selected ingredients such as creamy yogurt and genuine eggs. Mountain gelato stands out for its soft, enveloping texture, offering a unique taste experience that brings the flavour of the high peaks directly to the tub.

FIOR DI LATTE

fior di latte



CODICE / code → 60811



500 g



12



9



8



548

CREMA ALL'UOVO

egg cream



CODICE / code → 60810



500 g



12



9



8



548

TRIPLO CIOCCOLATO

triple chocolate



CODICE / code → 60803



500 g



12



9



8



548



CODICE / code → 60804



500 g



12



9



8



548

STRACCIATELLA



CODICE / code → 60805



500 g



12



9



8



548

FIOR DI LATTE VAREGGATO AMARENA



CODICE / code → 60808



500 g



12



9



8



548

LIMONE



CODICE / code → 60853



500 g



12



9



8



548

GELATO PLANT-BASED

plant based gelato

Gusti autentici che offrono il piacere del gelato con una consistenza cremosa e sapori naturali. La linea plant-based assicura un'esperienza di gusto piena e soddisfacente, perfetta per chi cerca alternative vegetali senza compromettere la qualità e il sapore.

Authentic flavours that provide the pleasure of gelato with a creamy texture and natural tastes. The plant-based line ensures a full and satisfying taste experience, perfect for those seeking plant-based alternatives without compromising on quality and flavour.

CIOCCOLATO

chocolate



CODICE / code → 61604



300 g



6



16



14



548

NOCCIOLA

hazelnut



CODICE / code → 61603



300 g



6



16



14



548

VANIGLIA

vanilla



CODICE / code → 61601



300 g



6



16



14



548

SORBETTI

sorbets

Gusti rinfrescanti, arricchiti con un'alta percentuale di purea o succo di frutta, rendono il sorbetto leggero e dissetante, offrendo una vera esplosione di freschezza e sapore.

Refreshing flavours, enriched with a high percentage of fruit puree or juice, make the sorbet light and thirst-quenching, delivering a true burst of freshness and flavour.

LIMONE

lemon



CODICE / code → 61353



350 g



6



16



14



548

LAMPONE

raspberry



CODICE / code → 61356



350 g



6



16



14



548

MANGO

mango



CODICE / code → 61364



350 g



6



16



14



548



CODICE / code → 61379



350 g



6



16



14



548

CAFFÈ



CODICE / code → 61316



350 g



6



16



14



548

CIOCCOLATO E ARANCIA



CODICE / code → 61325



350 g



6



16



14



548



I REGIONALI

I Regionali

Una linea che propone un viaggio unico attraverso l'Italia, con una varietà di gusti che spaziano dal Meridione, passando per la Sardegna, fino al Nord, raccontando la ricchezza e la diversità dei sapori locali.

A line of products that offers a unique journey through Italy, with a variety of flavours ranging from the South, through Sardinia, to the North, showcasing the richness and diversity of local tastes.

TRENTINO - GELATO AL GUSTO STRUDEL

Trentino - strudel flavoured gelato



CODICE / code → 61570



280 g



6



16



14



548

CAMPANIA - GELATO AL GUSTO TORTA CAPRESE

Campania - caprese cake flavoured gelato



CODICE / code → 61571



280 g



6



16



14



548

SICILIA - GELATO ALLA MANDORLA CON VARIEGATO AGLI AGRUMI

*Sicilia - almond gelato
with lemon swirl*



CODICE / code → 61572



280 g



6



16



14



548

**SARDEGNA - GELATO
ALLA RICOTTA DI PECORA E MIELE**

*Sardegna- sheep's ricotta
and honey gelato*



CODICE / code → 61573



280 g



6



16



14



548

VENETO - GELATO AL MASCARPONE E CAFFÈ

Veneto - mascarpone and coffee gelato



CODICE / code → 61574



280 g



6



16



14



548

EMILIA - GELATO ALL'ACETO BALSAMICO IGP

Emilia - balsamic vinegar IGP gelato



CODICE / code → 61575



280 g



6



16



14



548

PIEMONTE - GELATO AL GUSTO BUNET

Piemonte - bunet flavoured gelato



CODICE / code → 61576



280 g



6



16



14



548

BASE YOGURT

yogurt base

I gelati a base di yogurt offrono l'equilibrio perfetto tra gusto e benessere. L'alto contenuto di yogurt conferisce loro cremosità e freschezza, il tutto arricchito da topping sfiziosi. Con un contenuto di grassi ridotto, sono un'alternativa leggera per chi non rinuncia al piacere del dessert.

Yogurt-based gelatos offer the perfect balance of taste and well-being. The high yogurt content gives them creaminess and freshness, all enhanced by tasty toppings. With a reduced fat content, they are a light alternative for those who don't want to give up the pleasure of dessert.

YOGURT VARIEGATO AI FRUTTI DI BOSCO CON FRUTTI DI BOSCO INTERI

*yogurt variegated
with forest fruits*



CODICE / code → 61262



300 g



6



16



14



548

YOGURT VARIEGATO ALLA PESCA E PASSION FRUIT CON BISCOTTI AL MANGO

*yogurt variegated with peach and
passion fruit and mango biscuits*



CODICE / code → 61261



300 g



6



16



14



548

YOGURT VARIEGATO AL CAMELLO SALATO CON GRANELLA AL CAMELLO SALATO

*yogurt variegated with salted
caramel and salted caramel crumble*



CODICE / code → 61228



300 g



6



16



14



548

**YOGURT CON GRANELLA DI SEMI CAMELLATI
DI GIRASOLE, CHIA E ZUCCA**

*yogurt with caramelized sunflower,
chia, and pumpkin seed crumble*



CODICE / code → 61280



300 g



6



16



14



548

**YOGURT AL LAMPONE CON CEREALI
RICOPERTI DI CIOCCOLATO BIANCO**

*yogurt with raspberry with white
chocolate-coated cereal*



CODICE / code → 61256



300 g



6



16



14



548



ALTA QUOTA

Alta Quota

Il gelato Alta Quota è il risultato di innovazione tecnologica e creatività. Offre una purezza e una qualità che si riflettono in ogni morso, per un'esperienza gustativa unica.

Alta Quota ice cream is the result of technological innovation and creativity. It delivers purity and quality in every bite, offering a truly unique taste experience.

VANIGLIA

vanilla



CODICE / code → 61401



350 g



6



16



14



548

CIOCCOLATO

chocolate



CODICE / code → 61403



350 g



6



16



14



548

NOCCIOLA

hazelnut



CODICE / code → 61404



350 g



6



16



14



548



CODICE / code → 61405



350 g



6



16



14



548

YOGURT



CODICE / code → 61412



350 g



6



16



14



548



SENZA LATTOSIO

lactose free

L'eccellenza degli ingredienti e l'esperienza dei maestri gelatieri creano un gelato cremoso e gustoso. Grazie alla scissione del lattosio in glucosio e galattosio, il prodotto è adatto a chi è intollerante al lattosio (<0,1%), mantenendo intatto il piacere del gusto.

The excellence of the ingredients and the expertise of the master gelato makers create a creamy and flavourful gelato. Thanks to the breakdown of lactose into glucose and galactose, the product is suitable for those who are lactose intolerant (<0.1%), while preserving the pleasure of taste.

VANIGLIA

vanilla



CODICE / code → 69401



300 g



6



16



6



548

CIOCCOLATO

chocolate



CODICE / code → 69403



300 g



6



16



6



548

FIORDILATTE

fiordilatte



CODICE / code → 69411



300 g



6



16



6



548

TORTE

cakes



Le torte artigianali, ispirate alle tradizioni dell'Alto Adige, incarnano il meglio del gusto genuino e controllato. Vere delizie per il palato, si distinguono per originalità e qualità certificata.








The artisanal cakes, inspired by the traditions of South Tyrol, embody the best of wholesome and carefully controlled flavour. True delights for the palate, they stand out for their originality and certified quality.

SACHER CUPOLA








sacher dome

CODICE / code → 72102



 1800 g	 4	 28 cm	 3
 7	 548	 48h/0-4°C	

CODICE / code → 72402








 800 g	 4	 20 cm	 4
 8	 548	 48h/0-4°C	

FORESTA NERA CUPOLA








black forest dome

CODICE / code → 72101



 1800 g	 4	 28 cm	 3
 7	 548	 48h/0-4°C	

CODICE / code → 72401








 800 g	 4	 20 cm	 4
 8	 548	 48h/0-4°C	

NOCCIOLA CUPOLA








hazelnut dome

CODICE / code → 72103



 1800 g	 4	 28 cm	 3
 7	 548	 48h/0-4°C	

CODICE / code → 72403

 800 g	 4	 20 cm	 4
 8	 548	 48h/0-4°C	



CODICE / code → 72441



800 g



4



20 cm



4



8



548



72h/0-4°C

MERINGATA CUPOLA

meringata dome



CODICE / code → 72416



700 g



4



20 cm



4



8



548



48h/0-4°C

TIRAMISÙ CUPOLA

tiramisù dome



CODICE / code → 72413



700 g



4



20 cm



4



8



548



48h/0-4°C



SEDE LEGALE: VIA SCRIMIARI 39, 37129 VERONA, VR

SEDE OPERATIVA: VIA GIUSEPPE GARIBALDI 5/10 37057

SAN GIOVANNI LUPATOTO, VR

CONTATTI

TELEFONO UFFICIO: 045 87 53 380

EMAIL UFFICIO: GOEAT@LIBERO.IT / INFO@GOEAT.SRL

CELLULARE LUCA MURARI: 3356343694

EMAIL LUCA MURARI: LUCAMAR227@GMAIL.COM