



Helados para profesionales
de la restauración



EDICIÓN 2026



*En nuestra familia,
desde siempre hemos valorado
el contacto con la tierra*

Dino Pavese
Co-fundador de Gelati Dino Gruppo

“Recetas del pasado, tecnología del futuro”

La historia de Alessandro Pavese comenzó en las colinas de Santo Stefano Belbo, un rincón idílico del Piemonte italiano. Entre viñedos y aire puro, nació el sueño que cambiaría para siempre el mundo del helado. Con una visión audaz, Alessandro dejó atrás su tierra natal y se adentró en las calles de Turín, donde aprendió el arte de crear helados excepcionales.

Hoy, su legado late en la tercera generación, hemos heredado su pasión y ambición imparable. No solo continuamos su camino, sino que lo reinventamos con una visión innovadora.

En cada paso, desde el campo hasta tu mesa, respetamos el origen de nuestra materia prima, gracias a la tecnología y la innovación nos permiten tratar el producto en crudo preservando así su esencia más auténtica.

Trabajamos con el conocimiento de nuestros antepasados y con la tecnología del futuro. Para los chefs más exigentes, ofrecemos un helado que redefine lo natural, con una calidad y textura que no tiene comparación. Desde 1978, cuando trajimos nuestro arte a España, no hemos dejado de invertir, mejorando cada detalle para lograr una producción que controle todos los elementos organolépticos de nuestros helados.

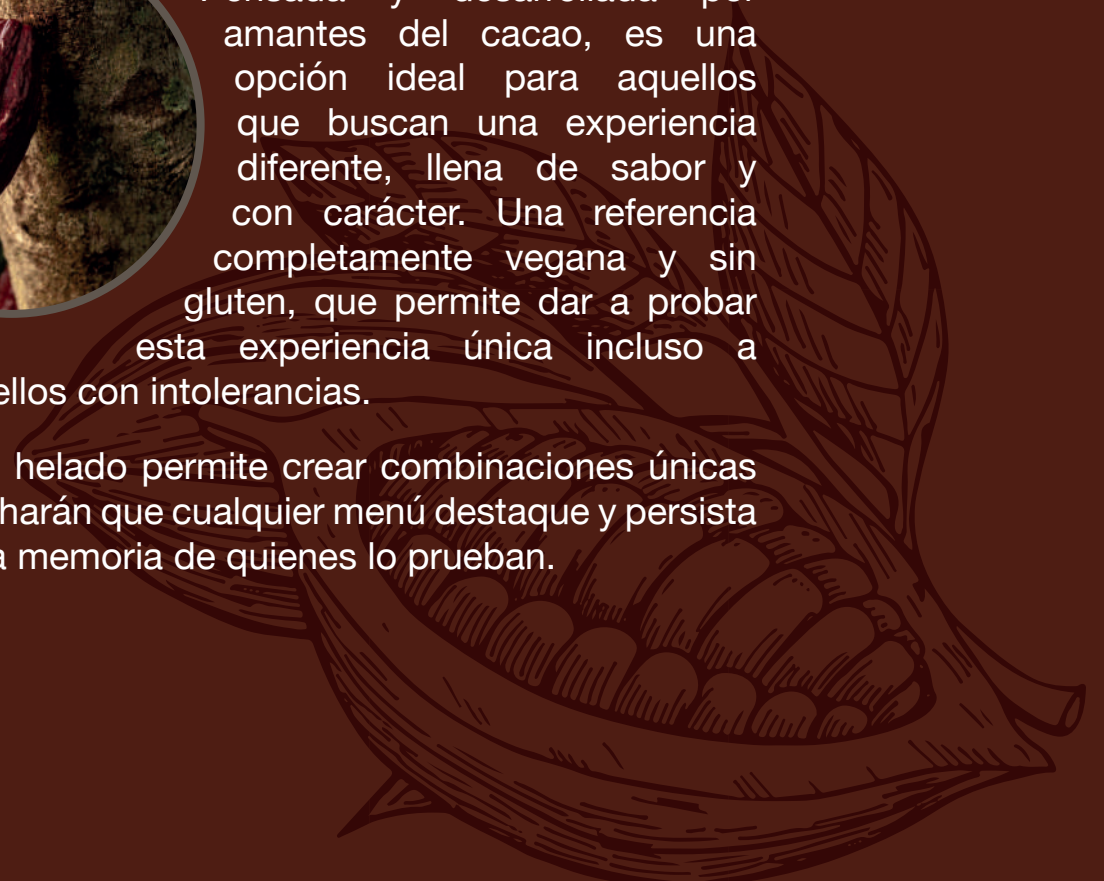
cacao extra dark

Una deliciosa receta a base de leche de arroz. Un sabor caracterizado por su intenso sabor a cacao. La ausencia de leche de vaca resalta la intensidad del cacao y le aporta un color intenso que acompaña al gusto.



Pensada y desarrollada por amantes del cacao, es una opción ideal para aquellos que buscan una experiencia diferente, llena de sabor y con carácter. Una referencia completamente vegana y sin gluten, que permite dar a probar esta experiencia única incluso a aquellos con intolerancias.

Este helado permite crear combinaciones únicas que harán que cualquier menú destaque y persista en la memoria de quienes lo prueban.



Chocolates



Bianco Crocante
Blanco Crujiente

COD: 25034



Extra Dark Vegano
Extra Dark Vegano

COD: 35001



Cacao Olandese
Cacao Holandés

COD: 25040

NOVITÀ



Cioccolato Ecuador 74%
Chocolate Ecuador 74%

COD: 25078



Cioccolato Bianco
Chocolate Blanco

COD: 25020



Cioccolato e Caramello Salato
Chocolate y Caramelo Salado

COD: 25077



Dietetico di Cacao
(con edulcorante)

COD: 25110



Gianduia
Crema de Avellanas con Cacao

COD: 25141



Producto destacado
Top ventas



Apto para
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente
en temporada de recolección

Nuestros helados se elaboran con materias primas de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

Frutas



Albicocca e Menta
Albaricooke y Menta

COD: 25006



Ananas Gold Costa Rica
Piña Gold Costa Rica

COD: 25004



Arancia Sanguinella
Naranja Sanguina

COD: 25002



Avocado
Aguacate

COD: 25003



Banana Caramel Crunch

COD: 25033

NOVITÀ



Basilico e Lime
Albahaca y Lima

COD: 25081





Ciliegia
Cereza



COD: 25301



Cocco 0% (senza zuccheri aggiunti)
Coco 0% (sin azucares añadidos)



COD: 25086



Cocco Vegano
Coco Vegano



COD: 35003



Fico
Higo



COD: 25128



Fragola
Fresa



COD: 25135



Lampone
Frambuesa



COD: 25130



Lampone e Basilico
Frambuesa y Albahaca



COD: 25131



Latte di Cocco
Leche de Coco



COD: 25132

Frutas



Lichi



COD: 25177

NOVITÀ



Lime, Sedano e Zenzero
Lima, Ápio y Jengibre



COD: 25186



Limone 0% (senza zuccheri aggiunti)
Limón 0% (sin azucares añadidos)



COD: 25187



Limone Siciliano
Limón Siciliano



COD: 25185



Mandarino Siciliano
Mandarina de Sicilia



COD: 25195



Mango Alphonso



COD: 25198



Maracuyá



COD: 25204



Mela al Forno
Manzana al Horno



Melograna
Granada



Mela Verde
Manzana Verde



Melone Cantaloup



Mela Verde e Menta
Manzana Verde y Menta



Melone Galia



Mora e Menta
Mora y Menta



NOVITÀ



Yuzu e Citrici
Yuzu y Cítricos



pistacchio extra

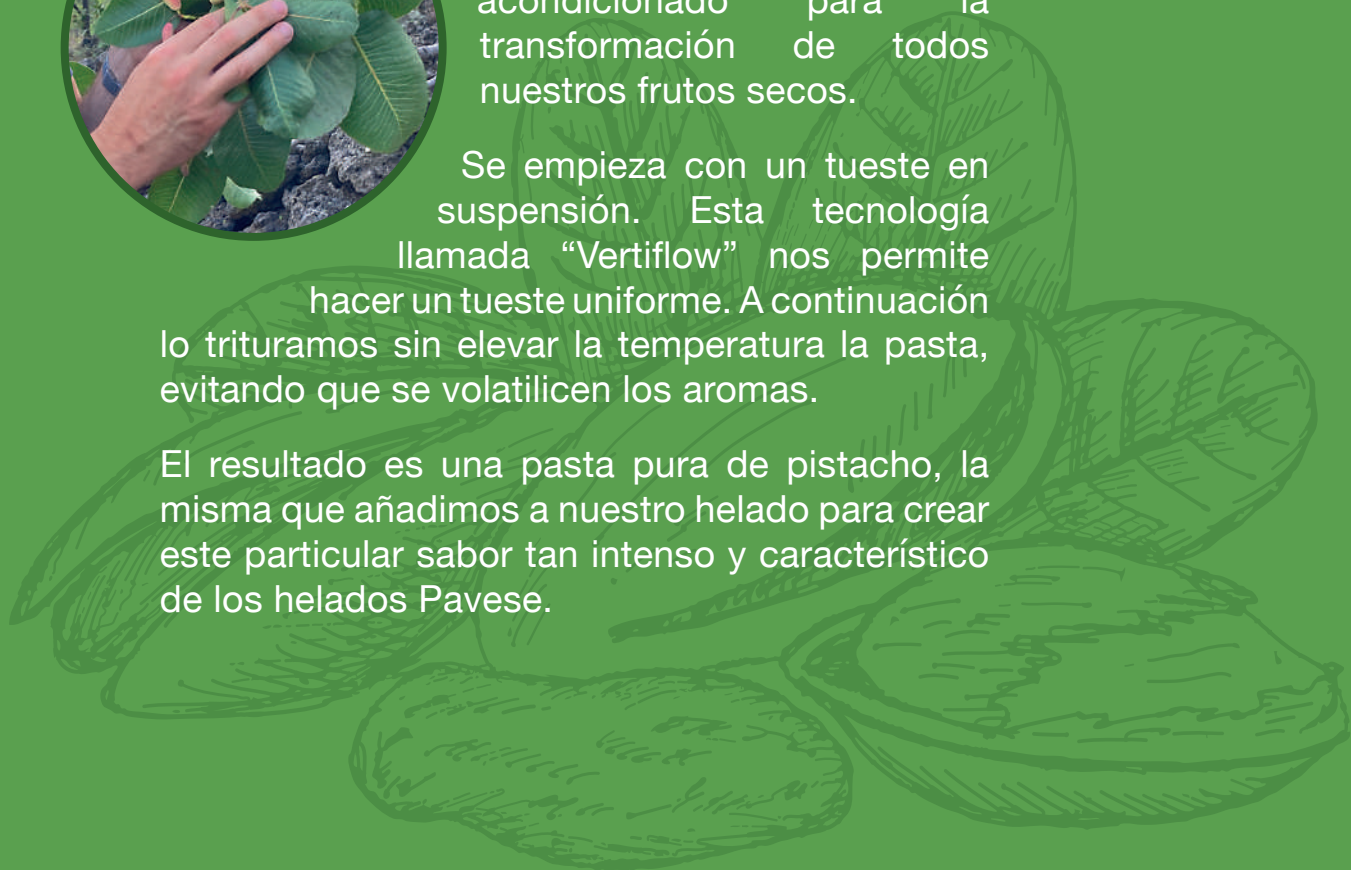
Una vez seleccionados los pistachos, pelamos la cáscara y empieza la elaboración más intensa, transformarla en pasta para ser utilizada en el helado.



Este proceso se hace en nuestras instalaciones de Girona, en un obrador minuciosamente acondicionado para la transformación de todos nuestros frutos secos.

Se empieza con un tueste en suspensión. Esta tecnología llamada “Vertiflow” nos permite hacer un tueste uniforme. A continuación lo trituramos sin elevar la temperatura la pasta, evitando que se volatilicen los aromas.

El resultado es una pasta pura de pistacho, la misma que añadimos a nuestro helado para crear este particular sabor tan intenso y característico de los helados Pavese.



Frutos Secos



Arachide
Cacahuete


COD: 25095



Mandorla
Almendra


COD: 25035



Nocciola Piemonte
Avellana Piemonte


COD: 25015



Nocciola Vegana
Avellana Vegana


COD: 35002



Pistacchio Extra
Pistacho Extra


COD: 25272



Pistacchio Vegano
Pistacho Vegano


COD: 35004



Lácteos y Quesos



Fior di Latte
Nata


COD: 25235



Cheesecake
Tarta de Queso

COD: 25298

NOVITÀ



Formaggio di Capra
Rulo de Queso de Cabra


COD: 25134



Grana Padano


COD: 25107



Mascarpone


COD: 25211



Mascarpone e Fichi
Mascarpone y Higos


COD: 25209



Requit de Drap del Mas Marcè
Requesón de Trapo del Mas Marcè


COD: 25293



Roquefort e Noci
Roquefort con Nueces


COD: 25290



Yogurt Frutti di Bosco
Yogur con frutos del bosque



COD: 25327



Yogurt Naturale
Yogur Natural



COD: 25335



Vainillas



Vaniglia Antica
Vainilla Antigua

COD: 25320



Vaniglia BIO
Vainilla BIO

COD: ECO10



Vaniglia 0% (senza zuccheri aggiunti)
Vainilla 0% (sin azúcares añadidos)

COD: 25321



Vaniglia Bourbon
Vainilla Bourbon

COD: 25501



Vaniglia e Noci di Macadamia
Vainilla con Nueces de Macadamia

COD: 25323

NOVITÀ



Vaniglia Suprema
Vainilla Suprema

COD: 25319

Licores



Baileys

COD: 25080



Licor de Ratafia

COD: 25289



Mojito

COD: 25218



Negroni

COD: 25231

NOVITÀ



Spritz

COD: 25302

NOVITÀ



Vermouth Perucchi

COD: 25504



Clásicos



Arroz con Leche


COD: 25007



Caffè
Café


COD: 25045



Caramello al Burro Salato
Caramelo de Mantequilla Salada


COD: 25012



Cookies & Cream

COD: 25247



Crema Catalana


COD: 25100



Dulce de Leche


COD: 25125



Leche Merengada


COD: 25178



Marron Glacé


COD: 25206



Stracciatella


COD: 25300

NOVITÀ



Speculoos

Galleta caramelizada con canela

COD: 25305



Turrón Extra


COD: 25317



Especias y Hierbas Aromáticas



Cannella
Canela


COD: 25050



Cardamomo


COD: 25011

NOVITÀ



Coriandolo
Cilantro


COD: 25098



Erbe Aromatiche
Hierbas Aromáticas


COD: 25304



Lampone e Anice
Frambuesa y anís


COD: 25176

NOVITÀ



Lime, Sedano e Zenzero
Lima, Ápio y Jengibre


COD: 25186



Finocchio
Hinojo


COD: 25299



Maria Luïsa


COD: 25197



Matafaluga
Anís



COD: 25207



Menta e Cacao
Menta y Cacao



COD: 25001



Mora e Menta
Mora y Menta



COD: 25220



Menta Piperita



COD: 25199



Pepe di Sichuan
Pimienta Sichuan



COD: 25265



Senape di Digione
Mostaza de Dijon



COD: 25105



Sesamo Nero
Sesamo Negro



COD: 25296



The Verde Matcha



COD: 25503

Especialidades



Aceto Merlot Forum
Vinagre Merlot Forum

COD: 25324

NOVITÀ



Olio Extra Vergine di Oliva
A.O.V.E.

COD: 25264



Foie Mi-Cuit de Collverd

COD: 25140



Miele ai Fiori d'Arancio
Miel de Azahar

COD: 25212

NOVITÀ



Vinagreta Finas Hierbas

COD: 25326



Violetta

COD: 24325



Carota e Arancia
Zanahoria y Naranja

COD: 25013

NOVITÀ



Wasabi

COD: 25505

Gran Formato



Algunos de nuestros sabores tienen una fuerte demanda y se usan en cantidades importantes en las cocinas de los mejores restaurantes. Con el fin de aumentar su productividad hemos adaptado estos sabores a un **formato de 4,75 litros**. Este formato permitirá optimizar el espacio de almacenaje y tener siempre disponible y en cantidad suficiente los sabores más utilizados en sus postres.

Nuestro conocimiento del mercado nos permite ir incorporando en este formato los sabores más de moda así como los clásicos más demandados.



Vaschetta Vaniglia Bourbon
Vainilla Bourbon


COD: 00800



Vaschetta Fragola
Fresa


COD: 00801



Vaschetta Cacao Olandese
Cacao Holandés


COD: 00802



Vaschetta Limone Siciliano
Limón Siciliano


COD: 00803



Vaschetta Mango Alphonso


COD: 00804



DOLCETTO

BY PAVESE

Postres helados que combinan tradición
calidad y sabores irresistibles.



Lemon Pie

La frescura del limón con la suavidad
del merengue y la base crujiente de galleta.



Banana Caramel Crunch

Banana, caramelo salado y
un irresistible toque crujiente



Tropicale

Exótico equilibrio entre el mango dulce
y la acidez del maracuyá.



Cheesecake di Pistacchio

Cremoso cheesecake con pistacho
de Sicilia, puro placer gourmet



Piemonte

Sofisticada y crujiente combinación
de crema de avellana del Piemonte y cacao.



Extra Dark

Intenso chocolate negro
para los verdaderos amantes del cacao.



Nuestro departamento de I+D+i trabaja constantemente para mejorar nuestro proceso productivo, pero nadie mejor que tú, que día a día buscas nuevos retos culinarios y sorprender a tus comensales, nos llevas un paso más allá.

Cualquier ingrediente, sabor o combinación nosotros te la podemos convertir en mínimo 30 litros de helado para implementarlos en lo que estás creando.



Tu creatividad en forma de helado

En tu proceso de creación sueles encontrar ingredientes insólitos que quieres llevar más allá de lo habitual.

Si piensas que podrían ser un helado, aquí, entra en juego PAVESE Gelato Creativo.

*Texturas,
color,
temperatura...*

En tu búsqueda de nuevas sensaciones que sorprendan, PAVESE es tu aliado perfecto para materializar lo que tu creatividad e imaginación están elaborando.



www.gelatidino.com



www.pavesegelato.com



www.compagnia gusto.com



Sector Aeroclub, 9 | 17487 EMPURIABRAVA Girona, Spain
+34 972 45 00 74 | www.gelatidinogruppo.com | info@gelatidino.com