



 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.

Per tutte le caratteristiche dei prodotti esposti in questo catalogo fanno fede le schede tecniche.

Please refer to the technical data sheets for all the characteristics of the products shown in this catalog.

Pasticceria / Bakery & Pastry

Indice

Index

CONFETTURA EXTRA / EXTRA JAM	5
FORNO & FARCITURA / BAKING & FILLING	9
PASTA AROMA / PREPARATION FOR BAKERY	12
GELIFICAZIONE / ICING	15
LABORATORIO / LABORATORY	19
TOPPING / TOPPING	25
DISPENSER / DISPENSER	29
CHI SIAMO / ABOUT US	34
SOSTENIBILITÀ / SUSTAINABILITY	37
A GARANZIA DEL CLIENTE / CATERING FOR OUR CUSTOMERS' NEEDS	38
PERCHÈ SCEGLIERCI / WHY CHOOSE US	39



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

Confettura Extra







Extra Jam



2,4 kg



Assortimento / Range

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

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

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.

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	forno / baking
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
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)	540



2 kg



Assortimento / Range

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

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Bio-Fairtrade®

Organic-Fairtrade®

Confettura extra al 45% di frutta, certificata Bio-Fairtrade®, ricca di pezzi è ottima come farcitura post forno.

Extra jam with 45% fruit, certified Organic-Fairtrade®, rich in pieces is great as filling after baking.

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



1,9 | 2 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

*60% Frutta / Fruit

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

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).

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



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
-  Prugna / Plum
-  Prunellata / Plum butter
-  Ribes rosso / Redcurrant
-  Rosa canina / Rosehip

*30% Frutta / Fruit

** Certificato halal / Halal certified

° Non certificato kosher / Not kosher certified

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

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.

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






2 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Ciliegia / Cherry
-  Fico / Fig °
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Lampone / Raspberry*
-  Marroni / Chestnut °
-  Mora / Blackberry
-  Pera / Pear °**
-  Uva / Grape °
-  Visciola / Sour cherry prep. °

Gli speciali / Chefs' specials

-  Albicocca-rosmarino / Apricot-rosemary °
-  Arancia-zenzero / Orange-ginger °
-  Pesca-basilico / Peach-basil °

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian
 ** Certificato kosher / Kosher certified
 ° Non certificato halal / Not halal certified

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.

Made with 50% fruit, these quality products have been developed specially for small artisan bakers, pastry lovers, and hotels that make their own confectionery. They make excellent fillings and are ideal for oven use, with 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%-55%
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	Aspic di frutta, farcitura bigné, cremosi, ganache / fruit aspic, puffs, creams, ganache
Shelf life (giorni) / (days)	730



6 | 12,5 kg



Assortimento / Range

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

Oro

Linea di semilavorati all'albicocca, ideale per la farcitura ante e post forno, permette di soddisfare qualsiasi pasticceria, 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.

This collection of semi-finished 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



6 | 12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

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

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian

** Halal

Forno

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

The semi-finished 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	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



6 | 12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Marroni / Chestnut

Farcitura

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

Semi-finished fruit products without pieces, for a soft, spreadable consistency - ideal as a filling for use after baking.

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, montblanc
Shelf life (giorni) / (days)	730

Pasta aroma

Preparation for bakery





Symphonia



Pasta aroma a base di limone e arancia (più del 50% degli ingredienti da frutta), ottima per aromatizzare gli impasti.

2 kg



Preparation for bakery with lemon and orange flavour (more than 50% ingredients obtained from fruits), excellent for flavouring doughs.

Assortimento / Range

 Arancia-Limone / Orange-Lemon

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	prodotto innovativo per aromatizzare, gusto bilanciato di limone e arancia / innovative product for flavouring, balanced taste of lemon and orange
Percentuale di ingredienti da frutta / Ingredients obtained from fruits content	> 50%
Percentuale di utilizzo consigliata / Recommended percentage of use	10%
Utilizzo primario / Main use	aromatizzante / flavouring
Utilizzo secondario / Secondary use	farfitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Aromatizzante impasti, creme e frolle / flavouring of dough, cream, and shortcrust pastry
Shelf life (giorni) / (days)	730



Gelificazione

Icing






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	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Coperture a specchio per torte e monoporzioni, farciture 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 / 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

	Sine	Bio-Fairtrade® Organic-Fairtrade®	PrimaFrutta Premium Quality		LaExtra	Oro		Forno			Farcitura			Chef Professional	Symphonia	Gelificazione		
	 2,4 kg	 2 kg	 1,9 kg	 2 kg	 3 kg	 6 kg	 12,5 kg	 6 kg	 12,5 kg	 25 kg	 6 kg	 12,5 kg	 25 kg	 2 kg	 2 kg	 2 kg	 6 kg	 12,5 kg
+ Frutti / + Fruit																		
Albicocca / Apricot	● ● ●	● ● ● ●		● ● ● ●	● ● ● ●			● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●				
Albicocca "Oro" / Apricot "Oro"							● ●											
Albicocca "Delizia Oro" / Apricot "Delizia Oro"						● ●												
Albicocca - Rosmarino / Apricot - Rosemary														● ●				
Amarena / Sour Cherry				● ● ●														
Ananas / Pineapple					● ● ● ●													
Arancia / Orange					● ● ● ●													
Arancia con scorzette / Orange with peel																		
Arancia - Limone / Orange - Lemon																		
Arancia - Zenzero / Orange - Ginger														● ●	● ● ●			
Ciliegia / Cherry	● ● ●	● ● ● ●		● ● ● ●	● ● ● ●									● ● ●				
Fico / Fig														● ● ●				
Fragola / Strawberry	● ● ●	● ● ● ●		● ● ● ●	● ● ● ●									● ● ●				
Frutti di bosco / Forest fruits	● ● ●			● ● ● ●	● ● ● ●									● ● ●				
Lampone / Raspberry		● ● ● ●		● ● ● ●	● ● ● ●									● ●				
Limone / Lemon														● ●				
Limone con scorzette / Lemon with peel																		
Mango / Mango	● ● ●																	
Marroni / Chestnut														● ●				
Marronata / Chestnut																		
Mela per strudel / Apple for strudels																		
Miele prep. / Honey prep.																		
Mirtillo nero / Blueberry				● ● ● ●														
Mirtillo rosso comp. / Cranberry (compote)			● ● ● ●															
Mista rossa / Forest berries																		
Mora / Blackberry																		
Novagel - albicocca / Novagel - apricot														● ● ●				
Novagel - neutro / Novagel - neutral																● ● ●	● ● ●	● ● ●
Pera / Pear														● ● ●				
Pesca / Peach				● ● ●	● ● ●													
Pesca - Basilico / Peach - Basil														● ●				
Pesca - Maracuja / Peach - Maracuja	● ● ●																	
Prep. visciole / Sour cherry prep.	● ● ●																	
Prugna / Plum					● ● ●													
Prunellata / Plum Butter					● ● ●													
Ribes rosso / Redcurrant					● ● ●													
Rosa canina / Rosehip		● ● ● ●			● ● ●													
Uva / Grape														● ●				
Visciola / Sour cherry prep.														● ●				
Visciolata / Sour cherry prep.														● ●				

LEGENDA / LEGENDA ● Gluten Free ● Halal ● Kosher ● Vegano-Vegetariano / Vegan-Vegetarian ● Bio-Fairtrade® / Organic-Fairtrade®





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.

12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Albicocca densa / Dense apricot *
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry **
-  Frutti di bosco / Forest fruits **
-  Mela / Apple
-  Mista rossa / Forest berries *
-  Pera / Pear
-  Susina / Plum
-  Visciola / Sour cherry prep.

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian
** Halal

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

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 / 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
	 12,5 kg	 25 kg	 12,5 kg	 25 kg	 12,5 kg	 25 kg	 12,5 kg
Albicocca / Apricot		 	 	 	 	 	 
Albicocca densa / Dense apricot	 						
Ciliegia / Cherry							
Fragola / Strawberry	  						
Frutti di Bosco / Forest Fruits	  						
Mela / Apple	 						
Mista rossa / Forset berries							
Pera / Pear	 						
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
-  Lamponi / Raspberry
-  Mirtillo nero / Blueberry

Topping

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

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	22% - 25%
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

Dispenser



580 | 620 | 650 g



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Arancia / Orange *
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Pesca / Peach
-  Miele / Honey
-  Crema spalmabile alle nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa spread 
-  Crema spalmabile al pistacchio / Pistachio spread 
-  Acero /Maple ** 

* 45% Frutta / Fruit

** Preparazione a base di sciroppo d'acero / Maple syrup-based preparation

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Dispenser JAM in JAR

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. In addition to blossom honey and spreads, 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 / 650
Unità di vendita/ selling unit:	6
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	erogare confettura / jam deliver
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Farcitura post forno di brioches o krapfen / filling after baking for croissant or krapfen
Shelf life (giorni) / (days)	730
Shelf life creme (giorni) / Spreads shelf life (days)	540

Solo la nostra linea di confetture è certificata halal, kosher e vegan. Only our jam line is halal, kosher, and vegan certified.





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

THE INNOVATIVE, ELEGANT AND
FUNCTIONAL DISPENSER 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



Dispenser UP

Dispenser pensato per il buffet della colazione, compatto, igienico e funzionale. Facile da pulire, non richiede manutenzione e dosa con precisione. Adattabile al banco della colazione, occupa poco spazio e grazie all'elegante vaso in vetro abbellisce il buffet.

This dispenser is ideal for the breakfast buffet: compact, hygienic and functional. Easy to clean, maintenance-free and allows to dose accurately. It easily suits the breakfast counter, doesn't take up space and thanks to the elegant jar decorates the buffet.

580 | 620 | 650 g



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Arancia / Orange *
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Pesca / Peach
-  Miele / Honey
-  Crema spalmabile alle nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa spread 
-  Crema spalmabile al pistacchio / Pistachio spread 
-  Acero /Maple ** 

* 45% Frutta / Fruit

** Preparazione a base di sciroppo d'acero / Maple syrup-based preparation

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Confezionamento / Packaging

Peso pz (g)/weight unit (g):	580 / 620 / 650
Unità di vendita/ selling unit:	6
Shelf life (giorni) / (days)	730
Shelf life creme (giorni) / Spreads shelf life (days)	540

Solo la nostra linea di confetture è certificata halal, kosher e vegan. Only our jam line is halal, kosher, and vegan certified.



Dispenser UP Farcitura

Dispenser dotato di un beccuccio in acciaio per la farcitura di croissant e brioches, compatto, igienico e funzionale. Facile da pulire, non richiede manutenzione e dosa con precisione. Con la sua dimensione compatta è facilmente adattabile al banco della caffetteria/pasticceria.

Dispenser with a still spout to fill in croissant and brioches. Compact, hygienic and functional. Easy to clean, maintenance-free and allows to dose accurately. With his small dimension, it easily suites the coffee shop/bakery counter.

580 | 620 | 650 g



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Arancia / Orange *
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Pesca / Peach
-  Miele / Honey
-  Crema spalmabile alle nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa spread 
-  Crema spalmabile al pistacchio / Pistachio spread 
-  Acero /Maple ** 

* 45% Frutta / Fruit

** Preparazione a base di sciroppo d'acero / Maple syrup-based preparation

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Confezionamento / Packaging

Peso pz (g)/weight unit (g):	580 / 620 / 650
Unità di vendita/ selling unit:	6
Shelf life (giorni) / (days)	730
Shelf life creme (giorni) / Spreads shelf life (days)	540

Solo la nostra linea di confetture è certificata halal, kosher e vegan. Only our jam line is halal, kosher, and vegan certified.






2 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Ciliegia / Cherry
-  Fico / Fig °
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Lampone / Raspberry *
-  Mora / Blackberry
-  Pera / Pear ° **
-  Uva / Grape °
-  Visciola / Sour cherry prep. °

Gli speciali / Chefs' specials

-  Albicocca-rosmarino / Apricot-rosemary °
-  Arancia-zenzero / Orange-ginger °
-  Pesca-basilico / Peach-basil °

Dispenser LOOKI

Dispenser in acciaio dotato di beccuccio per la farcitura di croissant e brioches. Pratico, igienico e funzionale si applica direttamente sul secchiello da 2kg della linea Chef Professional dedicata alla farcitura.

Dispenser with steel spout for filling croissants and brioches. Functional, hygienic and easy to use. You can apply Looki directly on the 2 Kg bucket of the Chef Professional range.

Confezionamento / Packaging

Peso pz (kg)/weight unit (kg):	2
Shelf life (giorni) / (days)	730

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian
 ** Certificato kosher / Kosher certified
 ° Non certificato halal / Not halal certified



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.



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 l'efficientamento dei processi, il risparmio energetico, la riduzione dei consumi, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Nel nostro stabilimento di Novaledo, lavoriamo da anni per ridurre al massimo il nostro impatto sull'ambiente. Ad oggi possiamo annoverare:

una diminuzione del 70% di emissioni di CO2.

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 employees and defend the environment with concrete actions, such as rendering processes more efficient, saving energy, reducing consumption, and using energy from renewable sources. At our Novaledo plant, we have been working for years to reduce our impact on the environment as much as possible. To date we can count:

a 70% decrease in CO2 emissions.

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



**NATURALMENTE SENZA GLUTINE /
NATURALLY GLUTEN FREE**



BIOLOGICO / ORGANIC



FSSC 22000



HALAL



**ROUNDTABLE ON
SUSTAINABLE PALM OIL**



RAINFOREST ALLIANCE



KOSHER



**INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA**

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

