
Catalogo prodotti

“ Dubito che ci sia al mondo una sorpresa più sconvolgente della prima volta che assaggi un gelato. ”

Heywood Campbell Broun

Indice

CHI SIAMO	4
PERCHÈ SCEGLIERCI	6
BASI ATLAS	8
ZUCCHERI	10
CONCENTRATI	12
LINEA SPRINT	14
LINEA GOLOSA	16
VARIEGATI	18
TOPPING	22
PASTE ATLAS	24
FRUTTA SECCA	28
CIOCCOLATI	30

Chi siamo



ATLAS Distribuzione nasce dall'entusiasmo e dall'esperienza di due giovani imprenditori romani, Luca Iommetti e Valerio Pensa, che entrano nel settore della gelateria nel 2007 e grazie all'Università dei Sapori di Perugia diventano, nel 2010, gelatieri.

Da sempre affascinati dall'**artigianalità culinaria**, il nostro obiettivo era quello di garantire prodotti di qualità.

Da qui inizia il nostro percorso alla ricerca dell'eccellenza.

Siamo attenti a ricercare solo **materie prime di altissima qualità**, direttamente dai migliori produttori del settore, con l'obiettivo di ridurre la filiera produttiva per garantire un commercio solidale e a basso impatto ambientale.

Lavoriamo a stretto contatto con i nostri clienti per selezionare i prodotti che più si adattano alle loro esigenze per raggiungere, insieme, il risultato da loro desiderato.



“Ci piace che il nostro lavoro rispetti il ritmo della natura e la stagionalità degli alimenti”

Una **lavorazione** e una **manipolazione artigianale** e il più possibile **biologica** garantiscono che i nostri ingredienti conservino tutte le loro proprietà organolettiche, nonché un gusto ed un sapore inimitabili.

L'obiettivo di una qualità altissima e certificata, unito alla costante ricerca di produzione di origine italiana permette di avere prodotti più gustosi, sicuri e sostenibili.

Il mondo della gelateria è in costante evoluzione e crescita.

Scegliamo, infatti, di collaborare solo con le migliori aziende produttrici, di cui apprezziamo il costante impegno nell'innovazione, ricerca e sviluppo.



Perchè sceglierci



Grazie all'esperienza e alla costante analisi di mercato, studiamo attentamente le vostre esigenze per soddisfare gli obiettivi prefissati e per consentirvi di offrire qualità, gusto e ricercatezza ai vostri consumatori.

La **consegna** è sempre **garantita in 24 ore**.

Il nostro personale tecnico è sempre a disposizione per indirizzarvi e supportarvi nella scelta di prodotti su misura per voi ed è sempre disponibile e pronto a risolvere eventuali criticità.

I **pilastri intoccabili** nel nostro lavoro sono:



QUALITÀ
TOP



CONOSCENZA
PRODOTTI



ATTENTI ALLA
SOSTENIBILITÀ



RICERCA
CONTINUA



FILIERA PIÙ
CORTA

Vi affiancheremo per tutta la durata del nostro rapporto con la possibilità di organizzare insieme a voi, delle demo costruite dai nostri tecnici esperti, su misura per voi.

Entrando in contatto con la vostra realtà e conoscendone la visione prospettica, vi accompagneremo, step by step, nella **realizzazione di basi e prodotti personalizzati** nel pieno rispetto delle leggi di sicurezza e riservatezza.

La storia ci insegna a guardare in avanti. **Noi siamo pronti** a farlo.



Basi Atlas

All'origine di un buon gelato artigianale c'è sempre una base eccellente. Creosità, struttura e gusto.

Una gamma completa dove il maestro gelatiere può esprimere tutta la sua abilità professionale per costruire e bilanciare correttamente le proprie miscele.



Cod. 1001

BASE CIOCCOLATO ATLAS

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



14,4 KG

Cod. 4290

BASE CREMA ATLAS

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



14 KG

Cod. 4291

BASE FRUTTA ATLAS

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



16 KG





Zuccheri

Lo zucchero è un ingrediente fondamentale nel nostro lavoro. Per questo motivo va selezionato e scelto soltanto della migliore qualità sul mercato.

Questa è la nostra attenta selezione.



Cod. ZV1

ZUCCHERO A VELO

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



5 KG

Cod. 1014

ZUCCHERO INVERTITO

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



14 KG

Cod. 1002

ZUCCHERO SUDZUCKER FINE

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



25 KG

Cod. 1025

DESTROSIO MONOIDRATATO

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



25 KG

Cod. 1026

GLUCOSIO 29/31 DE

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



25 KG

Cod. 1024

INULINA

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA



20 KG



Concentrati

Concentrati in polvere dalla struttura cremosa, dal gusto classico e più caldo al palato.

Sono essenziali per la preparazione dei gusti più tradizionali e versatili. Sempre un grande certezza, permettono di creare tutti i gusti che conquistano i palati di tutte le età.



Cod. 2905

CAFFÈ ARABICA 100%

Dosaggio per lt: 24 gr



0,5 KG

Cod. 2279

MASCARPONE MIX

Dosaggio per lt: 50 gr



2 KG

Cod. 2713

RICOTTA MIX

Dosaggio per lt: 50 gr



2 KG

Cod. 1105

YOGUMIX 40

Dosaggio per lt: 40 gr



2 KG

Cod. 1019

SEMIFREDDO BIANCHERÒ

Dosaggio per lt: 200 gr - Specifico per la preparazione di torte e semifreddi. Ideale per la pasticceria del gelatiere, gelati su stecco e biscotti.



1 KG



Linea Sprint

Prodotti completi di gusto, a cui va aggiunto solamente latte o acqua. I pronti sono disponibili sia per macchine tradizionali che per macchine soft. Facili da dosare, facili da usare per un successo assicurato, con nuova formulazione che conferisce al gelato una miglior struttura e miglior gusto.



Cod. 3171

CREMA FIORENTINA

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA - Ispirata alla celebre crema del Maestro Buontalenti (1500), rimasta segreta per molto tempo. Una crema di gelato a base di latte, panna, mascarpone, uovo, miele, tutto naturale.



1,1 KG

Cod. 4292

PRONTO LIMONE ATLAS

Dosaggio per lt: SEGUE RICETTA - Pronto all'uso, con la semplice aggiunta di acqua si ottiene l'originale sapore intenso del limone di sicilia.



1,25 KG

Cod. 2738

S. DOMINGO MONORIGINE 58,8%

Dosaggio per lt: 50 gr - Nasce da un'attenta produzione che seleziona le migliori fave di cacao Domenicane. Senza glutine e derivati del latte. Si sprigionano le equilibrate caratteristiche aromatiche e la tipica amarezza del cacao domenicano.



1,8 KG



Linea Golosa

Cremini pronti all'uso dal gusto indimenticabile.

Abbiamo selezionato i due gusti più amati di sempre, ideali per aggiungere carattere alle vostre preparazioni, sia per variegare che per decorare direttamente in vaschetta



Cod. 3244

CREMA PISTACCHIO

Dosaggio per lt: A PIACERE - Un'intensa crema al gusto di pistacchio. Ideale per variegatura o direttamente in vaschetta.



4 KG

Cod. 4344

CREMA GIANDUIA ATLAS

Dosaggio per lt: A PIACERE - L'originale e irresistibile crema con il gusto intenso di delicate nocciole e cacao, ideale per variegatura o direttamente in vaschetta.



4 KG





Variegati

I nostri variegati sono tutti cremosi. Indispensabili per farcire e personalizzare moltissime preparazioni dolciarie: gelati, torte, semifreddi, mousse e praline.

Sono pronti all'uso e facilmente dosabili.



Cod. 6032

COPERTURA BIANCA

Dosaggio per lt: A PIACERE - Tradizionale copertura con cioccolato bianco.



4 KG

Cod. 1010

CREMA NUT ATLAS

Dosaggio per lt: A PIACERE - L'originale e irresistibile crema con il gusto intenso di nocciole e cacao, ideale per variegatura o direttamente in vaschetta.



4 KG

Cod. 1004

VARIEGATO AMARENA ATLAS

Dosaggio per lt: A PIACERE - Ricco di buonissime amarene in pezzi.



3,5 KG

Cod. 1020

VARIEGATO CARMELLO

Top di gamma con spiccate note di zucchero caramellato.



3,5 KG

Cod. 1232

VARIEGATO CEREALI ATLAS

Dosaggio per lt: A PIACERE - Variegatura morbida di cioccolato ai cinque cereali soffiati (riso, frumento, grano saraceno, orzo e farro).



4 KG

Cod. 4568

VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO ATLAS

Dosaggio per lt: A PIACERE - Con frutti di bosco interi di prima scelta.



3,5 KG

Cod. 4345

VARIEGATO STRACCIATELLA ATLAS

Dosaggio per lt: A PIACERE - Tradizionale copertura con cacao magro, arricchita di puro cioccolato.



4 KG





Cod. 2868

VARIEGATO ORONERO

Dosaggio per lt: A PIACERE - Al cioccolato fondente extra nero con granella di originale biscotto.



5,5 KG

Cod. 2739

VARIEGATO PISTACCHIO CON GRANELLA

Dosaggio per lt: A PIACERE - Golosa salsa al pistacchio ricca di granella di pistacchio.



3,5 KG

Cod. FU6

VARIEGATO CRUNCHYTELLA

Dosaggio per lt: A PIACERE - Variegatura al caramello salato con arachide tostata.



5 KG



Topping

I nostri topping sono prodotti di altissima qualità che contribuiranno a dare alle vostre preparazioni un twist sorprendente e a conferire loro grande unicità.

Sono pronti all'uso e adatti per decorazioni dal gusto intenso.



Cod. TOP 1

TOPPING CARMELLO

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. TOP 2

TOPPING FRAGOLA

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. TOP 3

TOPPING AMARENA

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. TOP 4

TOPPING FRUTTI DI BOSCO

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. TOP 5

TOPPING CIOCCOLATO

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG



Paste Atlas

Le nostre paste per base latte sono una collezione di gusti alla crema preservati nelle ricette tradizionali e sapientemente arricchiti con nuovi sapori.

Gusti tradizionali dal sapore ricco e inconfondibile.



Cod. 2429

PASTA CHEESECAKE

Dosaggio per lt: 50-80 gr - Pasta al gusto di cheesecake con biscotti frollini.



3,5 KG

Cod. 3033

PASTA CAMELLO SALATO ATLAS

Dosaggio per lt: 35-50 gr - La dolcezza del caramello abbinata ad una nota salata.



3,5 KG

Cod. 327

PASTA COCCO ATLAS

Dosaggio per lt: 50 gr - Cocco tradizionale dalla nota aromatica di polpa di cocco fresco.



3,5 KG

Cod. 912

PASTA CREMA ALL'UOVO ATLAS

Dosaggio per lt: 60-80 gr - Il classico sapore della crema fatta in casa, una pasta dal gusto ricco. Ideale per preparare in modo semplice un gelato di crema.



2,5 KG

Cod. 2746

PASTA GIANDUIA AMARA

Dosaggio per lt: 100 gr - Giandua amara con 65% di nocciole pregiate e cacao.



3,5 KG

Cod. 2256

PASTA MANDORLA TOSTATA

Dosaggio per lt: 80-100 gr - Prodotto con mandorle dolci pelate, lievemente tostate.



3,5 KG

Cod. 5061

PASTA NOCCIOLA IGP CHIARA

Dosaggio per lt: 100 gr - Nocciole piemontesi certificate per un prodotto dal sapore soave con il tipico colore marrone chiaro.



3,5 KG





Cod. 2737

PASTA NOCCIOLA SABAUDA

Dosaggio per lt: 100 gr - Pasta nocciola 100% italiana con intense note aromatiche di nocciola tostata.



3,5 KG

Cod. 9306

PASTA NOCE SEL. SPECIALE

Dosaggio per lt: 80-100 gr - Selezione accurata, ricca di gustosi pezzi di noce.



5 KG

Cod. 608

PASTA PISTACCHIO 100% ATLAS

Dosaggio per lt: 100 gr - Miscela delle più pregiate varietà di pistacchi italiani ed esteri 100% puri. Prodotti sottoposti ad analisi di aflatossine.



3 KG

Cod. 1889

PASTA ZABAGLIONE ATLAS

Dosaggio per lt: 50-80 gr - Antica ricetta dello zabaione con note più intense di vino Marsala.



3,5 KG

Cod. FU1

GRAN NOCCIOLA

Dosaggio per lt: 100-120 gr - Pasta di nocciola pura al 100%



5,5 KG

Cod. FU2

PASTA PISTACCHIO

Dosaggio per lt: 100 gr - Pasta di pistacchio puro al 100% con clorofilla



5,5 KG

Cod. FU3

PASTA SALTY PEANUTS

Dosaggio per lt: 100 gr - Pasta arachide salata



3 KG

Cod. FU4

PASTA NOCCIOLA TGT

Dosaggio per lt: 100-120 gr - Pasta di nocciola tonda, gentile, trilobata



5,5 KG

Cod. FU5

PASTA NOCCIOLA AMERICANA

Dosaggio per lt: 100-120 gr - Pasta di arachidi pura al 100%



5,5 KG



Frutta secca

Abbiamo accuratamente selezionato e scelto questa frutta per provenienza e lavorazione, perchè è il meglio che si possa offrire.

Può essere utilizzata sia per decorazioni di pasticceria che per decorazioni di gelateria.



Cod. 1009

COCCO RAPÈ MEDIO

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. 1006

GRANELLA NOCCIOLA 2/4

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. 1005

GRANELLA PISTACCHIO 2/4

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. 1011

MANDORLE BASTONCINI

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. 1018

NOCCIOLE INTERE SGUSCIATE

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. 1008

NOCI CILE

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG

Cod. 1007

PINOLI SIBERIA

Dosaggio per lt: A PIACERE



1 KG



Cioccolati

Il cioccolato, o cioccolata (specie se fusa o da spalmare), è un alimento derivato dai semi dell'albero del cacao, ampiamente diffuso e consumato in tutto il mondo.

Questa è la nostra selezione.



Cod. 1003

CACAO GERGENS

Dosaggio per lt: A PIACERE



0,75 KG

Cod. 6103

FONDENTE MORESCO GIOARI

Dosaggio per lt: A PIACERE



3 KG

Cod. 6301

COPERTURA BIANCA AVORIO GIOARI

Dosaggio per lt: A PIACERE



3 KG

Cod. C1

DISCHI FONDENTE

Dosaggio per lt: A PIACERE - Surrogato



3 KG

Cod. C2

DISCHI BIANCO

Dosaggio per lt: A PIACERE - Surrogato



3 KG

Cod. C3

COPERTURA LATTE SOAVE

Dosaggio per lt: A PIACERE



3 KG







Non trovi quello che stai cercando? Contattaci!

ATLAS DISTRIBUZIONE S.R.L.

Via Degli Olmetti, 44
Edificio A6 - 00060 Formello
P. IVA 16234311005
Tel. 06 97607 097
info@atlasdistribuzione.com
atlasdistribuzione@gmail.com
atlasdistribuzione@pec.it

www.atlasidistribuzione.it

PRODOTTI
D'ECCELLENZA
PER IL MONDO
DELLA DOLCIARIA



ATLAS DISTRIBUZIONE S.R.L.

Via Degli Olmetti, 44
Edificio A6 - 00060 Formello
Tel. 06 97607 097
www.atlasidistribuzione.it