



Catalogo Cono D'Oro



Presentazione Aziendale

Cono D'Oro è un'azienda siciliana con la missione di fornire **prodotti Tradizionali** e di **Alta Qualità** alle aziende Italiane e Globali che vogliono operare nel mondo del Gelato, Pasticceria e Panificazione.

L'azienda vanta diversi impianti di produzione estesi in uno stabilimento di 2500mq ed attualmente propone numerosi prodotti per le tre linee produttive orientate a soddisfare le esigenze di altrettanti settori alimentari: Gelateria, Pasticceria e Panificazione.

Cono D'Oro si pone come **Partner Commerciale** delle aziende che desiderano commerciare prodotti di Alta Qualità sia nel settore HO.RE.CA che GDO

Le Nostre Certificazioni





PRODOTTI PER LA GDO

Granite Baiodì



Prodotto dolciario tipico della tradizione Siciliana, la Granita è diventata nel corso dei secoli un vero e proprio simbolo per la Sicilia, conosciuto e amato in tutto il mondo.

Realizzata con ingredienti genuini e materie prime selezionate, del nostro territorio, rappresenta una delle eccellenze della Sicilia.



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Sorbetto al Limone Baiodì



Il Sorbetto siciliano è un prodotto di vanto per l'intera regione, si narra che nel IX secolo gli arabi occuparono la Sicilia e sotto la loro influenza si riprese e diffuse l'uso del sorbetto al limone che, da allora, fa parte della tradizione culinaria siciliana insieme alla granita.

A Distanza di secoli il Sorbetto Baiodì cerca di tenere alta la tradizione, realizzando un prodotto dal gusto classico e rinfrescante.



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Barattolini 500ml Sorbetto Baiodì



Il Sorbetto siciliano è un prodotto di vanto per l'intera regione, si narra che nel IX secolo gli arabi occuparono la Sicilia e sotto la loro influenza si riprese e diffuse l'uso del sorbetto al limone che, da allora, fa parte della tradizione culinaria siciliana insieme alla granita.

A Distanza di secoli il Sorbetto Baiodì cerca di tenere alta la tradizione, realizzando un prodotto dal gusto classico e rinfrescante.



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Gelato SENZA LATTOSIO Baiodì



Il gusto e la cremosità del gelato artigianale da oggi senza alcuna rinuncia.

L'assenza di latte o di suoi derivati permette di avere un prodotto adatto a chi soffre di intolleranza al lattosio o a chi vuol seguire una dieta vegana.



Disponibili anche in vaschetta da 1 Lt.



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Cannoli Gelato Baiodì



*Il Cannolo Siciliano è una delle Specialità della pasticceria Siciliana conosciuto in tutto il mondo.
Una leggenda narra che le inventrici della ricetta furono le donne dell'harem del "Castello delle Donne" dell'allora Qalc'at al-Nissa (Caltanissetta).
Realizzato con ricetta tradizionale e materie prime selezionate, lo riproponiamo in versione Gelato*



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Creme Frozen in Sac a Poche Baiodì



Protagoniste indiscusse della pasticceria, le creme sono da sempre componenti fondamentali per ogni dolce che si rispetti.
La nostra azienda porta sulle tavole degli italiani delle creme professionali pronte all'uso.
La qualità dell'alta pasticceria anche in casa.



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Creme Spalmabili in Barattolino



Fantastiche alleate per cominciare la giornata al meglio, saranno un dolce premio da spalmare su qualsiasi tipo di dolce.



Disponibili in 5 differenti gusti!

Conservare a temperatura ambiente con shelf-life di 12 mesi

Pinsa frozen Baiodì



Le origini della pinsa risalgono all'antica Roma, come piatto di recupero per le famiglie contadine. Cereali e farine grezze che non potevano essere vendute nei mercati diventavano per i contadini le basi per l'impasto di una focaccia croccante e leggera, la Pinsa.

Un prodotto umile ma complesso, dalla difficile lavorazione e frutto di esperienza.

Baiodì propone la propria base Pinsa, frutto di una lunga ricerca che sviscera tutte le più antiche ricette fino ad arrivare ad un impasto fragrante e dal gusto inimitabile.



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

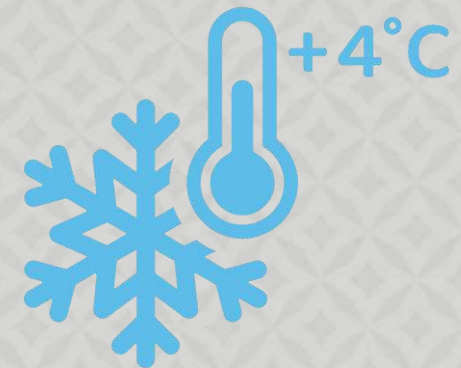
Pinsa Fresh Baiodì



Le origini della pinsa risalgono all'antica Roma, come piatto di recupero per le famiglie contadine. Cereali e farine grezze che non potevano essere vendute nei mercati diventavano per i contadini le basi per l'impasto di una focaccia croccante e leggera, la Pinsa.

Un prodotto umile ma complesso, dalla difficile lavorazione e frutto di esperienza.

Baiodì propone la propria base Pinsa, frutto di una lunga ricerca che sviscera tutte le più antiche ricette fino ad arrivare ad un impasto fragrante e dal gusto inimitabile.



Conservare a temperatura +4° con shelf-life di 60 giorni

Private Label



*Da anni l'azienda affianca i propri prodotti di Alta Qualità a marchi terzi.
L'importanza di queste partnership produttive è ampiamente riconosciuta dalla nostra azienda, in esse poniamo grande impegno e professionalità.*



Tutti i prodotti in catalogo sono disponibili in Private Label



Investiamo sulle nostre Persone e Impianti



Sappiamo bene che la forza produttiva di un'azienda è data dalle persone che ne fanno parte ma anche e soprattutto dagli impianti produttivi di cui si è dotati.

Seppur giovane Cono D'Oro investe continuamente cospicue risorse nella Formazione del suo Personale e nell'Ampliamento della Capacità Produttiva.





PRODOTTI PER IL B2B

Vaschette di Gelato, Sorbetto e Granita da Lt 4,75



*Sin dal 2003 Cono D'Oro è sinonimo di Gelati, Sorbetti e Granite di Altissima Qualità.
Eccellenza Siciliana nella produzione di Gelato, Cono D'oro propone il proprio prodotto finito a tutte le realtà che desiderano commercializzare un prodotto di qualità senza la necessità di know-how e macchinari per la produzione dello stesso.*



30+ Gusti di Gelato Artigianale

10+ Gusti di Granite e sorbetti Artigianali



Carapine di Gelato, Sorbetto e Granita da Lt 5



Sin dal 2003 Cono D'Oro è sinonimo di Gelati, Sorbetti e Granite di Altissima Qualità.
Eccellenza Siciliana nella produzione di Gelato, Cono D'oro propone il proprio prodotto finito a tutte le realtà che desiderano commercializzare un prodotto di qualità senza la necessità di know-how e macchinari per la produzione dello stesso.

Impilabili in qualsiasi vetrina a Pozzetti!



30+ Gusti di Gelato Artigianale

10+ Gusti di Granite e sorbetti Artigianali

Miscele di Gelato, Sorbetti e Granite Surgelate

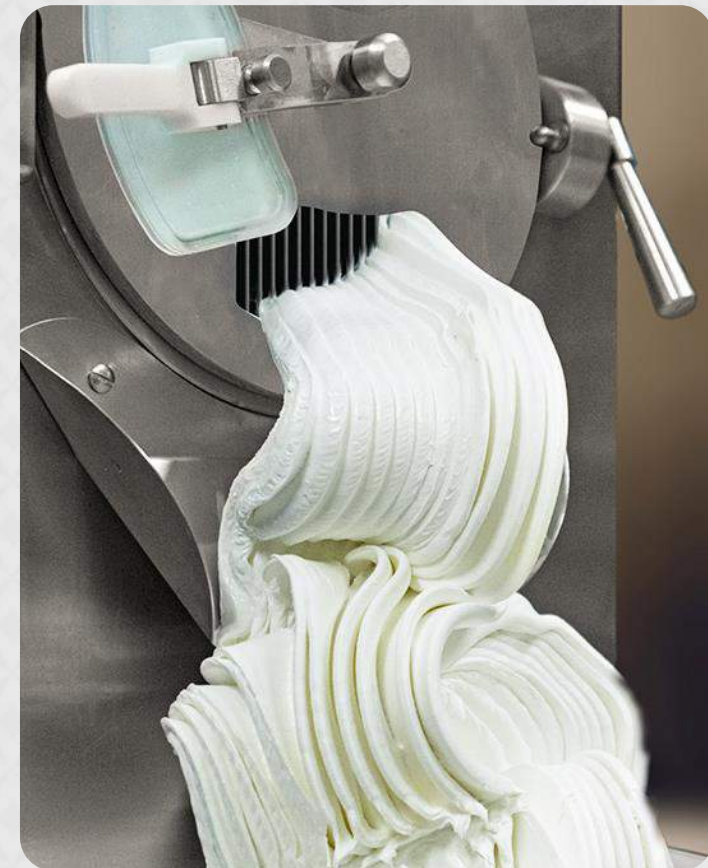


*Sin dal 2003 Cono D'Oro è sinonimo di Gelati, Sorbetti e Granite di Altissima Qualità.
Basi di Gelato, Sorbetto e granite Professionali, di Alta Qualità, fornite in versione surgelata pronte alla mantecatura.*



30+ Gusti di Gelato Artigianale

10+ Gusti di Granite e sorbetti Artigianali



Miscele di Gelato Soft Surgelate



*Sin dal 2003 Cono D'Oro è sinonimo di Gelati, Sorbetti e Granite di Altissima Qualità.
Basi di Gelato Soft Professionali, di Alta Qualità, fornite in versione surgelata pronte alla mantecatura.*



Miscele di Gelato e Gelato Soft in bag-in-box UHT



Dal 2017 Cono D'Oro utilizza in maniera inedita la tecnologia UHT, Ultra High Temperature, che indica una sterilizzazione eseguita a temperatura molto elevata e di brevissima durata. Questo tipo di trattamento garantisce la sterilità degli alimenti e, di conseguenza, la possibilità di conservarli a temperatura ambiente per diversi mesi.

Un'innovazione che porta l'azienda ad essere leader nella produzione di **miscele di gelato Professionali pronte alla mantecatura conservabili a temperatura ambiente con uno shelf-life di un anno.**



Cannoli Gelato Frozen



Il Cannolo Siciliano è una delle Specialità della pasticceria Siciliana conosciuto in tutto il mondo. Una leggenda narra che le inventrici della ricetta furono le donne dell'harem del "Castello delle Donne" dell'allora Qalc'at al-Nissa (Caltanissetta). Realizzato con ricetta tradizionale e materie prime selezionate, lo riproponiamo in versione Gelato



Confezioni
da 10 o 24 pezzi



Disponibile in 30+ Gusti di Gelato Artigianale

Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Cannoli Ricotta Frozen



Il Cannolo Siciliano è una delle Specialità della pasticceria Siciliana conosciuto in tutto il mondo. Una leggenda narra che le inventrici della ricetta furono le donne dell'harem del "Castello delle Donne" dell'allora Qalc'at al-Nissa (Caltanissetta). Realizzato con ricetta tradizionale e materie prime selezionate, lo riproponiamo in versione Gelato



Confezioni
da 10 o 24 pezzi



Disponibile in 7 Gusti di Crema di Ricotta Artigianale

Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi

Creme Pasticcere in Sac a Poche

Frozen

- LINEA PROFESSIONAL -

La Classica



Le Deliziose



Cioccolato



Pistacchio



Nocciola



Mandorla



Le Fruttate



Limone



Fragola



Frutti di Bosco



Qualità
Professionale



Pronte
All'Uso



Versatili



Resistenti
alla Cottura



Conservare
a -20°C



Durata
12 mesi



Sac a Poche
da 0,5 o 1 Kg

Creme Ricotta in Sac a Poche

Frozen

- LINEA PROFESSIONAL -

La Classica



Le Gourmet



Gocce di Cioccolato



Pistacchio



Nocciola



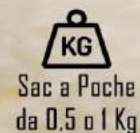
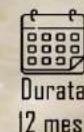
Mandorla



Limone



Arancia



Creme Spalmabili e Farciture in Sac a Poche

Ambient

- LINEA PROFESSIONAL -

Le Spalmabili



Ciocco Pistacchio
25%



Ciocco Modica IGP



Ciocco Nocciola
25%



Ciocco Mandorla
25%



Ciocco White



Ciocco Dark



Ciocco Caffè



Le Farciture



Farcì Albicocca



Farcì Misto Bosco



Panettoni Baiodì



Tradizionale



Pistacchio



Fondente di
Modica I.G.P



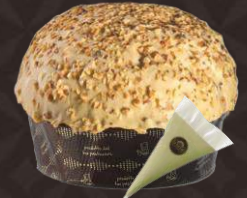
Frutti di Bosco



Fondente



Nocciola



Mandorla



Caffè



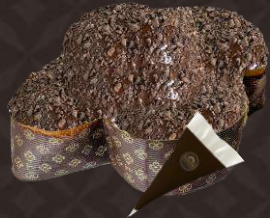
Colombe Baiodi



Pistacchio



*Fondente di
Modica I.G.P*



Frutti di Bosco



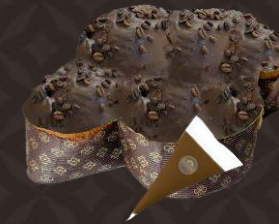
Nocciola



Mandorla



Caffè



La Pinsa frozen



*Un prodotto umile ma complesso, dalla difficile lavorazione e frutto di esperienza.
Premiata Forneria propone la propria base Pinsa, frutto di una lunga ricerca che sviscera tutte le più antiche ricette fino ad arrivare ad un impasto fragrante e dal gusto inimitabile.*



Confezioni da 12 basi Pinsa



Conservare a temperatura -20° con shelf-life di 12 mesi



Cono D'oro srl

Sede Produzione e Legale: Via Empedocle,37, Z.I., 93100, Caltanissetta (CL)

P.iva: 01680150859

Informazioni di contatto

Tel.: 0934 29449

Mail: info@conodoro.it info@baiodi.it

<http://www.conodoro.it/>

<http://www.baiodi.it/>

Le Nostre Certificazioni

