



## AMARENA TOSCHI

Una firma unica  
per ogni tipologia  
di gelato

*A unique signature  
for every type  
of gelato*

## KETOSCHI

Basi, paste, e cremini  
per gelato chetogenico,  
senza zuccheri aggiunti

*Bases, pastes and cremini  
for keto-friendly gelato,  
with no added sugars*

## ICEOLOGY

L'innovativa linea  
clean label per  
creare gelato alcolico

*The innovative  
clean label line for  
alcoholic gelato*

# GELATERIA

GELATO

CATALOGO CATALOGUE 2025



LA NOSTRA STORIA  
AFFONDA LE RADICI  
**NELLA TRADIZIONE**

OUR HISTORY  
PLANTS THE ROOTS  
**IN TRADITION**

FRUTTA E SPIRITO <i>FRUIT &amp; SPIRIT</i>	UNA NUOVA SEDE TRA EXPORT E TRADIZIONE <i>A NEW HEADQUARTERS, BETWEEN EXPORT AND TRADITION</i>	TRADIZIONE CON DOLCEZZA <i>TRADITION WITH SWEETNESS</i>	TOSCHI LA GELATERIA	ZERO+	KETOSCHI	CASA TOSCHI
<b>1945</b>	<b>anni 160</b>	<b>anni 180</b>	<b>2000</b>	<b>2019</b>	<b>2021</b>	<b>2023</b>
<b>1946</b>	<b>anni 170</b>	<b>anni 190</b>		<b>2016</b>	<b>2020</b>	<b>2022</b>
LIQUORI E DISTILLATI DI FRUTTA, AMARENA TOSCHI, SCIROPPI <i>FRUIT LIQUEURS AND SPIRITS, AMARENA TOSCHI, SYRUPS</i>	LA FRUTTA SPIRITOSA <i>"LA FRUTTA SPIRITOSA" FRUIT IN LIQUOR</i>	LA FRUTTA NEI LIQUORI: FRAGOLI, MIRTILLI, LEMONCELLO <i>FRUIT IN LIQUEURS: FRAGOLI, MIRTILLI, LEMONCELLO</i>		TOSCHI USA & UK	ESSENZA GELATO	MARCHIO STORICO DI INTERESSE NAZIONALE <i>HISTORICAL TRADEMARKS OF NATIONAL INTEREST</i>



DOSAGGIO  
DOSAGE



PREPARAZIONE A FREDDO/CALDO  
HOT/COLD PREPARATION



PEZZI PER CARTONE  
PIECES PER BOX



PESO NETTO PER CONFEZIONE  
NET WEIGHT PER PACK



CALIBRO  
CALIBER



**GLUTEN  
FREE  
& VEGAN**

## IL LATO GOLOSO DELLA FRUTTA

Sfumature aspre con note più dolci,  
croccantezza unica.

## THE SCRUMPTIOUS SIDE OF FRUIT

Tart nuances with sweeter notes,  
unique crunchiness.



AMARENA FRUTTO & SCIROPPO SOUR BLACK CHERRIES IN SYRUP				
TL60	ANFORETTA AMARENA 16/18 SOUR BLACK CHERRIES JAR 16/18	6	510g	16/18



AMARENA SOUR CHERRIES				
204	AMARENA 18/20 SOUR CHERRIES 18/20	6	2750g	18/20
205	AMARENA 18/20 (F) SOUR CHERRIES 18/20 (F)	4	5600g	18/20
213	AMARENA DEBRIS AMARENA DEBRIS	6	2750g	-

AMARENA TUTTOFRUTTO SOUR CHERRIES "ALL FRUIT"				
TL33N	AMARENA T/FRUTTO 16/18 SOUR CHERRIES "ALL FRUIT" 16/18	6	3200g	16/18
L34N	AMARENA T/FRUTTO 18/20 SOUR CHERRIES "ALL FRUIT" 18/20	4	5600g	18/20
L06N	AMARENA T/FRUTTO 18/20 SOUR CHERRIES "ALL FRUIT" 18/20	6	3200g	18/20



AMARENADA AMARENADA				
220	AMARENADA 18/20 AMARENADA 18/20	6	2750g	18/20

AMARENADA TUTTOFRUTTO AMARENADA "ALL FRUIT"				
D80	AMARENADA T/FRUTTO 18/20 AMARENADA "ALL FRUIT" 18/20	4	5600g	18/20
214	AMARENADA T/FRUTTO 20/22 AMARENADA "ALL FRUIT" 20/22	4	5600g	20/22
209	AMARENADA T/FRUTTO 22/24 AMARENADA "ALL FRUIT" 22/24	4	5600g	22/24
225	AMARENADA T/FRUTTO 24/26 AMARENADA "ALL FRUIT" 24/26	4	5600g	24/26

# BASI E NEUTRI

## BASES AND NEUTERS

### IL MIGLIOR PUNTO DI PARTENZA

Gli ingredienti di base per un gelato ben strutturato, cremoso e con ottimo mantenimento in vetrina. Anche per ricette da personalizzare.

### THE BEST STARTING POINT

The basic ingredients for a well-structured, creamy gelato with excellent shelf life in the showcase. Also suitable for customised recipes.

# PARTICOLARI

## SPECIAL PRODUCTS

### IL MASSIMO DEL GUSTO

Semilavorati in polvere da usare in combinazione con le basi per un gusto ancora più intenso.

### THE BEST OF TASTE

Semi-finished powdered products to be used in combination with bases for an even more intense flavour.



BASI LATTE E ACQUA MILK AND WATER BASES					
GT003	<b>BASE T50 PANNA</b> Gusto panna; la presenza di panna in polvere consente di ottenere un gelato cremoso dal gusto pieno. <b>CREAM BASE T50</b> Milk-cream flavoured; the presence of powdered milk-cream enable to obtain a smooth gelato with a full flavour.	50	●	6	2000g
GT040	<b>NATURAL BASE 50</b> Gusto neutro; la presenza di proteine della panna e del latte consente di ottenere un gelato cremoso dal gusto pieno. <b>NATURAL BASE 50</b> Neutral taste; the presence of milk-cream and milk proteins enable to obtain a creamy gelato with a full taste.	50	●	6	2000g
GT045	<b>VOLUME PIU' BASE T50</b> Gusto neutro; consente di ottenere una struttura con overrun ottimale. <b>BASE T50 VOLUME PIU'</b> Neutral taste; it enables to obtain a structure with an optimal overrun.	50	●	6	2000g
GT029	<b>BASE 50 GOURMET LATTE</b> <b>GOURMET MILK BASE 50</b>	50	●	6	2000g
GT210	<b>BASE T/100 PREMIUM</b> Gusto neutro; per un gelato di alta qualità dalla texture cremosa. <b>PREMIUM BASE T/100</b> Neutral taste; for a top quality gelato with a creamy texture.	100	●	6	2000g
GT024	<b>BASE 100 GOURMET LATTE</b> <b>GOURMET MILK BASE 100</b>	100	●	6	2000g
GT420	<b>BASE GOURMET LATTE COMPLETA</b> <b>COMPLETE GOURMET MILK BASE</b>	300	●	6	2000g
GT043	<b>BASE GOURMET ACQUA COMPLETA</b> <b>COMPLETE GOURMET WATER BASE</b>	300	●	6	1200g

NEUTRI E MIGLIORATORI NEUTERS AND IMPROVERS					
GT014	<b>TOSCHI PANNA PIÙ</b> Aroma panna per tutte le basi. <b>TOSCHI CREAM PLUS</b> Cream flavouring, to flavour every base.	20	●	6	1000g
GT011	<b>TOSCHI ML PIÙ</b> Ricco di proteine. Utile per la personalizzazione delle ricette. <b>TOSCHI ML PLUS</b> Rich in protein. To personalise every recipe.	30/50	●	6	1000g
GT016	<b>NEUTRO CF</b> <b>NEUTER CF</b>	5/10	●●	6	1000g
GT017	<b>VELLUSOFT</b>	5/20	●●	6	1000g

BASI FRUTTA FRUIT BASES					
GT047	<b>BASE GOURMET FRUTTA</b> <b>GOURMET FRUIT BASE</b>	50	●	6	2000g



PARTICOLARI SPECIAL PRODUCTS				
GT020	<b>YOGURT PIÙ</b> Ottimo per ottenere un gelato allo yogurt classico, in aggiunta ad una base bianca. <b>YOGURT PLUS</b> Ideal for making a classic yogurt gelato, in addition to a white base.	30 per 1 litro base 30 per 1 litre base	6	2000g
T040	<b>COCCO</b> Gusto cocco, ottimo per un gelato cremoso e dal gusto pieno. <b>COCONUT</b> Coconut flavoured. For a creamy, full-taste ice cream.	100 per miscela base 100 per base mix	10	800g
GT023	<b>CAFFÈ PIÙ</b> <b>COFFEE PLUS - 100% ARABICA COFFEE</b>	15/30 per miscela base 15/30 per base mix	6	1000g
GT015	<b>LIMONE 50 - GUSTO LIMONE</b> <b>LEMON 50 - LEMON FLAVOUR</b>	50 per miscela base 50 per base mix	6	1000g
GT028	<b>CHEESECAKE</b>	40 per miscela base 40 per base mix	6	2000g

# KeTOSCHI

La rivoluzionaria linea di basi in polvere, paste e cremi per creare gelato chetogenico con una lista ingredienti estremamente corta.

The revolutionary line of powdered bases, pastes and variegates for a keto-friendly gelato with an extremely short ingredient list.

- A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI  
LOW SUGAR
- RICCO IN FIBRE  
RICH IN FIBRE
- CLEANER LABEL
- SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI  
NO ADDED SUGARS



SCOPRI IL FOLDER DEDICATO  
DISCOVER THE DEDICATED FOLDER



BASI BASES		🥄	🔥	📦	📏
KE001	BASE KETOSCHI LATTE KETOSCHI MILK BASE	240	●	10	1200g
KE002	BASE KETOSCHI VEGAN KETOSCHI VEGAN BASE	240	●	10	1200g
KE003	KETOPPING KETOPPING	500	●	6	1000g
KE008	SOFT YOGURT KETO KETO SOFT YOGURT		●	10	1250g

FAST FAST		🥄	🔥	📦	📏
KE004	CAFFÈ KETO KETO COFFEE	1 busta per 1,75 litri di acqua + 1 litro di panna fresca 1 bag per 1,75 litres of water + 1 litre of fresh cream	●	8	1250g
KE005	CARAMELLO MOU KETO KETO TOFFEE CAMEL	1 busta per 1,75 litri di acqua + 1 litro di panna fresca 1 bag per 1,75 litres of water + 1 litre of fresh cream	●	10	1250g
KE006	CIOCCOLATO KETO KETO CHOCOLATE	1 busta per 1,75 litri di acqua + 1 litro di panna fresca 1 bag per 1,75 litres of water + 1 litre of fresh cream	●	10	1250g
KE007	YOGURT KETO KETO YOGURT	1 busta per 1,75 litri di acqua + 1 litro di panna fresca 1 bag per 1,75 litres of water + 1 litre of fresh cream	●	10	1250g

PASTE PASTES		🥄	📦	📏
KE300	KECAMELLO KECAMEL	100	2	3500g
KE301	KESNICK	100	2	3500g



I cremi chetogenici KETELLA e KETELLA PISTACCHIO sono vegani e naturalmente senza zuccheri aggiunti.

The ketogenic cremi KETELLA and KETELLA PISTACHIO are vegan and naturally without added sugars.

CREMINI KETELLA KETELLA CREMINO		🥄	📦	📏
KE302	KETELLA KETELLA	-	2	3500g
KE303	KETELLA PISTACCHIO KETELLA PISTACHIO	-	2	3500g





# ICEOLOGY

## ALCOHOLIC GELATO

### GELATO E MIXOLOGY

Due basi innovative studiate per produrre gelato con tenore alcolico compreso tra 2% e 3%, ispirato ai grandi classici della mixology e della pasticceria.

### GELATO AND MIXOLOGY

Two innovative bases designed to produce gelato with an alcohol content between 2% and 3%, taking inspiration from the great classics of mixology and patisserie.

**SCOPRI  
IL RICETTARIO  
DEDICATO**

**DISCOVER THE  
DEDICATED  
RECIPE BOOK**



ICEOLOGY ALCOHOLIC GELATO					
GT101	<b>BASE LATTE ICEOLOGY</b> ICEOLOGY DAIRY BASE	270	●	8	1350g
GT102	<b>BASE VEGANA ICEOLOGY</b> ICEOLOGY VEGAN BASE	230-290	●	8	1450g



VIGNOLA - ITALIA  
**TOSCHI**  
 — 1945 —

# PASTE

## PASTES

### AUTENTICO GELATO ARTIGIANALE

Scegli la linea di Paste Toschi.  
 Un'ampia gamma di gusti irresistibili per il piacere autentico del gelato artigianale.

### AUTHENTIC ARTISANAL GELATO

Choose the line of Toschi Pastes.  
 A wide range of irresistible flavours for the authentic pleasure of artisanal gelato.

PASTE CLASSICHE - PASTE CONCENTRATE PER GELATI A BASE LATTE CLASSIC PASTES - CONCENTRATED PASTES FOR DAIRY GELATO				
GTL082	ARACHIDE / PEANUT	80/100	2	3000g
GTL073	AZZURRO	50	2	4000g
GTL120	FROLLINO / SHORTBREAD	50	2	4000g
GTL125	BISCOTTO NERO / BLACK BISCUIT	50	2	3500g
GTL090	CAFFE' DEL SOL	80/100	2	3500g
GTL810	MANDORLA / ALMOND	80/100	2	3000g
GTL807	MALAGA	50	2	4000g
GTL134	MENTA / MINT	50	2	4000g
GTL088	CUOR DI CIOCCOLATO CHOCOLATE HEART	80/100	2	3500g
GTL086	NOCE / WALNUT	100	2	3500g
GTL087	CARAMELLO BURRO SALATO SALTED BUTTER CARAMEL	80/100	2	3500g
GTL099	TIRAMISÙ	80/100	2	4000g
GTS092	FARINA BONA	80/100	2	3000g
GTL033	CUOR DI VANIGLIA / VANILLA HEART	50	2	4000g
GTL067	ELISIR DI VANIGLIA / VANILLA ELISIR	25	2	4000g
GTL030	RAFAEL (CIOCCOLATO BIANCO E COCCO) RAFAEL (WHITE CHOCOLATE AND COCONUT)	80/100	2	3500g
GTL127	BIANCOCIOCK / WHITE CHOC	80/100	2	3500g
GTL111	GIANDUJA	80/100	2	3500g
GTL136	COTTON CANDY	80/100	2	4000g
GTL137	MENTA ESSENZIALE / ESSENTIAL MINT	80/100	2	4000g
GTL138	COOKIE DOUGH	150/200	2	3500g
GTL139	BLOND BROWNIES	150/200	2	3500g

PASTE DI FRUTTA FRUIT PASTES				
GTL133	FRAGOLA STRAWBERRY	60/80	2	4000g
GTL135	CILIEGIA CHERRY LOVE	80/100	2	4000g



PASTE NOCCIOLA HAZELNUT PASTES				
GTL053	NOCCIOLA SCURA DARK HAZELNUT	80/100	4	3000g
T058	GRAN NOCCIOLA PURA GREAT PURE HAZELNUT	80/100	1	10000g

PASTE PISTACCHIO PISTACHIO PASTES				
GTL081	PISTACCHIO REALE PISTACHIO REALE	80/100	2	3000g
GTL083	PISTACCHIO SICILIANO DEL REGNO SICILIAN PISTACHIO DEL REGNO	80/100	2	3000g
TL083	PISTACCHIO SICILIANO DEL REGNO PURO 100% PURE 100% SICILIAN PISTACHIO DEL REGNO	80/100	2	3000g
GTL089	PISTACCHIO PISTACHIO	100	2	3000g



# ANTONELLE

## ANTONELLE

### EFFETTO DÉLICE

Una linea di cremi dalla texture vellutata da utilizzare anche come paste o variegati.

### DÉLICE EFFECT

A range of fluid creams with a velvety texture to be used also as pastes or variegates.



ANTONELLE			
GTL094	ANTONELLA	2	3500g
GTL095	ANTONELLA CRUNCH	2	3500g
GTL096	ANTONELLA WHITE	2	3500g
GTL097	ANTONELLA PISTACCHIO ANTONELLA PISTACHIO	2	3500g
GTL098	ANTONELLA NOCCIOLATA ANTONELLA HAZELNUT	2	3500g

# CACAO E COPERTURE

## COCOA AND COVERINGS

### CIOCCOLATO PER PROFESSIONISTI

Dal cacao in polvere alle coperture per gelato su stecco e per variegature classiche in stile Straciatella o più insolite.

### CHOCOLATE FOR PROFESSIONALS

From cocoa powder to coatings for gelato sticks, as well as for classic Straciatella or more unusual variegates.



CACAO COCOA			
T065	CACAO IN POLVERE 22/24 COCOA POWDER	12	1000g

COPERTURE COATINGS			
GTL59B	CIOCCOLATO E AMARETTO (PER CHERRY LOVE) CHOCOLATE AND AMARETTO	2	3500g
GTL062	COPERTURA E E COATING	2	3500g

# VARIEGATI

## VARIEGATES



### UN VORTICE DI SAPORI

Guarniture e decorazioni, anche nella variante con l'originale Amarena Toschi.

### A SWIRL OF FLAVOURS

Garnishes and decorations, also in the variant with the original Toschi Amarena.



VARIEGATI AMARENA SOUR CHERRY VARIEGATES			
TL34B	AMARENA SOUR CHERRY	4	4000g
TL32B	AMARENA BRILLANTE BRIGHT SOUR CHERRY	4	4000g
TL30B	AMARENA GOURMET (CALIBRO 16-18) GOURMET SOUR CHERRY (CALIBER 16-18)	4	4000g

VARIEGATI FRUTTA FRUIT VARIEGATES			
GTL48B	FRAGOLA / STRAWBERRY	2	4000g
GTL36N	PESCARANCIA / PEACH-ORANGE	2	3000g
GTL49B	FRUTTI DI BOSCO / WILD FRUITS	2	4000g
GTL45B	PASSION FRUIT	2	4000g
GTL46	MELOGRANO / POMEGRANATE	2	3000g
GTL51B	FICO / FIG	2	4000g
GTL52B	ARANCIA ROSSA / RED ORANGE	2	4000g
GTL53B	MALAGA	2	4000g

VARIEGATI CIOCCOLATO CHOCOLATE VARIEGATES			
GV50B	CIOCCOLATO E BISCOTTO CHOCOLATE AND BISCUIT	2	3500g
GV54B	CIOCCOLATO E ARACHIDI CHOCOLATE AND PEANUTS	2	3500g
GV56B	CIOCCOLATO E BISCOTTO NERO CHOCOLATE AND BLACK BISCUIT	2	3500g
GV58B	CHOCO-CEREAL	2	3500g

VARIEGATI CREME CREAM VARIEGATES			
GTL56B	AMBROGIO	2	3000g
GTL57B	RAFAEL	2	3500g
GTL50B	CARAMELLO BURRO SALATO SALTED BUTTER CARAMEL	2	3500g
GTL58B	FARINA BONA	2	3500g
GTL60B	CAFFE' DEL SOL	2	3500g
T087N	MOU / TOFFEE	6	1000g



# GRANELLE

## GRAINS



### EFFETTO CRUNCHY

Deliziose decorazioni per un contrasto irresistibile tra cremosità e croccantezza.

### CRUNCHY TEXTURE

Delicious decorations for an irresistible contrast between creaminess and crunchiness.



GRANELLE GRAINS			
T043	GRANELLA DI NOCCIOLE PREMIUM PREMIUM HAZELNUT GRAIN	2	3000g
T053	GRANELLA CROCCANTE PREMIUM PREMIUM CRUNCHY GRAIN	2	6000g
T052A	GRANELLA DI NOCCIOLE HAZELNUT GRAIN	3	2000g
T051A	NOCCIOLE TOSTATE INTERE WHOLE ROASTED HAZELNUTS	3	2000g

# CRUMBLE

## CRUMBLE



### MIX DI CONSISTENZE

Croccante frolla in granella in diversi gusti per un extra goloso.

### MIX OF TEXTURES

Crunchy shortbread crumble in a variety of flavours for an extra treat.



CRUMBLE				
TC02	BISCOTTO AL CAFFÈ COFFEE COOKIE	-	3	1500g
TC03	PISTACCHIO GLUTEN FREE GLUTEN FREE PISTACHIO	-	3	1500g
TC04	FRUTTI ROSSI GLUTEN FREE GLUTEN FREE RED FRUITS	-	3	1500g
TC05	COCCO GLUTEN FREE GLUTEN FREE COCONUT	-	3	1500g



VIGNOLA - ITALIA  
**TOSCHI**  
— 1945 —

# FAST

## FAST

### AGGIUNGERE LATTE O ACQUA

Semilavorati in polvere per creare in un attimo creme fredde, sorbetti e gelato dalla texture cremosa.

### JUST ADD MILK OR WATER

Powder blends for instant cold creams, sorbets and gelato, with a creamy texture.



CREME FREDDIE COLD CREAMS					
GT075	CAFFEFAST COFFE	1 busta per 2,1 litri di acqua 1 bag per 2,1 litres of water	●	6	650g
GT076	FIORDILATTEFAST FIORDILATTE	1 busta per 2 litri di acqua 1 bag per 2 litres of water	●	6	1000g
GT077	YOGURTFAST YOGURT	1 busta per 2,5 litri di acqua 1 bag per 2,5 litres of water	●	6	650g

FAST FAST					
GT031AN	LIMONEFAST LEMON	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT036N	ANGURIAFAST WATERMELON	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT034N	MELONEFAST MELON	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT033N	FRAGOLAFAST STRAWBERRY	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT037N	PESCAGIALFAFAST YELLOW PEACH	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT038N	MELAVERDEFAST GREEN APPLE	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT611N	PASSIONFRUITFAST PASSION FRUIT	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT612N	FRUTTIROSSIFAST RED FRUITS	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT613N	LIMONEZENZERFAST LEMON&GINGER	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT614N	MANDARINOFAST MANDARIN	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT615N	BERGAMOTTOFAST BERGAMOT	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT616N	TROPICALEFAST TROPICAL FRUITS	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT032N	LIMONCELLOFAST LIMONCELLO	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT617N	YOGOROSA YOGOROSA	1 busta per 3 litri di latte 1 bag per 3 litres of milk	●	10	1250g
GT070N	CHOCOFAST CHOCOLATE	1 busta per 2,5 litri di acqua 1 bag per 2,5 litres of water	● ●	6	1800g
GT618N	CILIEGIAFAST CHERRY	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	●	6	1500g
GT619N	YOGURT&BARBABIETOLAFAST BEETROOT YOGURT	1 busta per 3 litri di latte 1 bag per 3 litres of milk	●	10	1250g
GT620N	CARAMELLOUFAST TOFFEE CARAMEL	1 busta per 3 litri di latte 1 bag per 3 litres of milk	●	10	1250g
GT621N	COCCOFAST COCONUT	1 busta per 3 litri di latte 1 bag per 3 litres of milk	●	10	1250g

VIGNOLA - ITALIA  
**TOSCHI**  
— 1945 —

# FRUTTAMIX

## FRUTTAMIX

### TUTTO IL GUSTO DELLA VERA FRUTTA

Gusti frutta a base di frutta crio-essicata pronti da mantecare, per un gelato con un equivalente fino al 30% di frutta fresca.

### ALL THE TASTE OF REAL FRUIT

Ready-to-freeze fruit flavours made from crio-dried fruit, for a gelato sorbet with up to 30% fresh fruit equivalent.



SENZA  
CONSERVANTI  
PRESERVATIVE  
FREE

DA  
COLTIVAZIONE  
BIOLOGICA  
FROM  
ORGANIC  
CULTIVATION

FINO AL 30%  
DI FRUTTA FRESCA  
EQUIVALENTE  
NEL GELATO FINITO  
UP TO 30%  
FRESH FRUIT  
EQUIVALENT IN THE  
FINISHED GELAT.

FRUTTAMIX FRUTTAMIX				
GT622N	FRAGOLA STRAWBERRY	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	6	1500g
GT623N	AMARENA SOUR CHERRY	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	6	1500g
GT624N	MANGO	1 busta per 3 litri di acqua 1 bag per 3 litres of water	6	1500g

# SOFT

## SOFT SERVE



### CREMOSA MORBIDEZZA

Basi complete per gelato soft nelle tre varianti più classiche.

### CREAMY SOFTNESS

Complete bases for soft gelato in the three most classic variants.



SOFT SOFT SERVE		🔥	📦	📊
GT092	PANNA SOFT SOFT CREAM	●	6	1000g
GT093	CIOCCOLATO SOFT SOFT CHOCOLATE	●	6	1600g
GT094	YOGURT SOFT SOFT YOGURT	●	6	1000g

# BARISTA SAUCES

## BARISTA SAUCES

### ARTE PER LA CAFFETTERIA

Salse dolci con una densità tra sciroppo e topping, per bevande calde e fredde o piccole decorazioni.

### CAFÉ ART

Sweet sauces with a density range between a syrup and a topping, for hot and cold drinks or small decorations.



2Kg



BARISTA SAUCES		📦	📊
LP76N	CARAMELLO CAMEL	4	2000g
LP78N	CIOCCOLATO CHOCOLATE	4	2000g
LP84N	CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE	4	2000g



# TOPPING

## TOPPINGS

### IL TOCCO DA MAESTRO

Una selezione di guarnizioni per contrasti di sapori e creatività estetica.

### THE MASTER'S TOUCH

A selection of garnishes for flavour contrasts and aesthetic creativity.



TOPPING TOPPINGS			
L102	AMARENA / SOUR CHERRY	6	1000g
L101	BANANA	6	1000g
L85	CAFFE' / COFFEE	6	1000g
L124	CARAMEL BEURRE SALE'	6	900g
L106	CARAMELLO / CARAMEL	6	1000g
L104	CIOCCOLATO / CHOCOLATE	6	1000g
L129	CIOCCOLATO FONDENTE / DARK CHOCOLATE	6	900g
L128	COCCO / COCONUT	6	900g
L108	FRAGOLA / STRAWBERRY	6	1000g
L110	FRUTTI DI BOSCO / WILD FRUITS	6	1000g
L95	FRUTTI TROPICALI / TROPICAL FRUITS	6	1000g
L112	KIWI	6	1000g
L87	LAMPONE / RASPBERRY	6	1000g
L96	MANGO	6	900g
L99	MELONE / MELON	6	900g
L122	MENTA / MINT	6	1000g
L111	MIRTILLO / BLUEBERRY	6	1000g
L116	MOU / TOFFEE	6	1000g
LC104	MYCROCC	6	900g
L91	NOCCIOLA / HAZELNUT	6	1000g
L100	NOCE / WALNUT	6	1000g
L97	PESCA / PEACH	6	1000g
L118	TIRAMISU'	6	1000g
L93	VANIGLIA / VANILLA	6	1000g
L115	ZABAIONE	6	1000g
L00	FRUTTALUX	6	900g

TOPPING TOP SELECTION TOP SELECTION TOPPINGS			
L94	ACERO / MAPLE	6	900g
L139	ANTONELLA PISTACCHIO PISTACHIO ANTONELLA	6	900g
L126	ANTONELLA	6	900g
L98	BURRO DI ARACHIDI / PEANUT BUTTER	6	900g
L127	CIOCCOLATO BIANCO / WHITE CHOCOLATE	6	900g
L103	CIOCO LATTE / MILK CHOC	6	900g
L119	PISTACCHIO / PISTACHIO	6	900g
L83	ZENZERO / GINGER	6	900g

TOPPING (CARTONE ASSORTITO) TOPPINGS (MIXED CASE)			
L120	<b>CARTONE ASSORTITO "A":</b> 2 Cioccolato, 1 Caramello, 1 Fragola, 1 Frutti di Bosco, 1 Amarena <b>MIXED CARTON "A":</b> 2 Chocolate, 1 Caramel, 1 Strawberry, 1 Wild Fruit, 1 Sour Cherry	6	-

# SCIROPPI

## SYRUPS



### GRANITE E FRULLATI

Sciropi ad alta concentrazione per la preparazione di gustose granite e frullati. 8 gusti per uso professionale.

### SLUSHIES AND SHAKES

Highly concentrated syrups for the preparation of tasty slushies and shakes. 8 flavours for professional use only.



SCIROPPO 3Kg SYRUPS 3Kg			
P200	AMARENA SOUR CHERRY	6	3000g
P202	ARANCIA ORANGE	6	3000g
P205	COLA	6	3000g
P204	FRAGOLA STRAWBERRY	6	3000g
P206	LATTE DI MANDORLA ALMOND MILK	6	3000g
P208	LIMONE LEMON	6	3000g
P210	MENTA MINT	6	3000g
P212	ORZATA	6	3000g



# SCIROPPI

## SYRUPS



SCIROPPI SYRUPS			
P500	BASE NEUTRA PER GRANITE NEUTRAL BASE FOR SLUSHIES	6	3000g
P25	ACERO / MAPLE	6	1320g
P59	AGAVE	6	1320g
P36	AMARENA / SOUR CHERRY	6	1320g
P74	AMARETTO	6	1320g
P44	ANANAS / PINEAPPLE	6	1320g
P63	ANGURIA / WATERMELON	6	1320g
P55	ARANCIA / ORANGE	6	1320g
P45	BANANA	6	1320g
P46	BLU CURACAO / BLUE CURACAO	6	1320g
P82	CANNELLA / CINNAMON	6	1320g
P76	CARAMELLO / CARAMEL	6	1320g
P75	CARAMELLO SALATO / SALTED CARAMEL	6	1320g
P86	CASCARA	6	1320g
P49	CETRIOLO / CUCUMBER	6	1320g
P89	CHAI TÈ / CHAI TEA	6	1320g
P78	CIOCCOLATO / CHOCOLATE	6	1320g
P84	CIOCCOLATO BIANCO / WHITE CHOCOLATE	6	1320g
P47	COCCO / COCONUT	6	1320g
P60	CRANBERRY	6	1320g
P56	EASY SPRITZ	6	1320g
P68	FIORI DI SAMBUCO / ELDERFLOWER	6	1320g
P34	FRAGOLA / STRAWBERRY	6	1320g
P37	GRANATINA / GRENADINE	6	1320g
P80	IRISH CREAM	6	1320g
P48	KIWI	6	1320g
P38	LAMPONE / RASPBERRY	6	1320g
P88	LAVANDA / LAVENDER	6	1320g
P30	LATTE DI MANDORLA / ALMOND MILK	6	1320g

P33	LIME	6	1320g
P39	LIMONE / LEMON	6	1320g
P43	LITCHI / LYCHEE	6	1320g
P52	MANDARINO / MANDARIN	6	1320g
P62	MANGO	6	1320g
P58	MELA VERDE / GREEN APPLE	6	1320g
P65	MELOGRANO / POMEGRANATE	6	1320g
P41	MELONE / MELON	6	1320g
P32	MENTA / MINT	6	1320g
P26	MIELE / HONEY	6	1320g
P53	MIRTILLO / BLUEBERRY	6	1320g
P67	MOJITO MENTA / MOJITO MINT	6	1320g
P72	NOCCIOLA / HAZELNUT	6	1320g
P31	ORZATA	6	1320g
P50	PAPAYA	6	1320g
P64	PASSION FRUIT	6	1320g
P40	PESCA / PEACH	6	1320g
P27	PERA / PEAR	6	1320g
P35	PINK FRAGOLA - MILK FRIENDLY PINK STRAWBERRY	6	1320g
P23	POMPELMO ROSA / PINK GRAPEFRUIT	6	1320g
XXX	PUMPKIN SPICE		1320g
P29	RIBES NERO / BLACK CURRANT	6	1320g
P42	ROSA / ROSE	6	1320g
P69	TABACCO / TOBACCO	6	1320g
P66	TRIPLE SEC	6	1320g
P70	VANIGLIA / VANILLA	6	1320g
P61	ZENZERO / GINGER	6	1320g
P51	ZUCCHERO DI CANNA / CANE SUGAR	6	1320g



VIGNOLA - ITALIA  
**TOSCHI**  
— 1945 —

## GELATERIA GELATO

AMARENA TOSCHI	P. 4
BASI E NEUTRI <i>BASES AND NEUTERS</i>	P. 6
PARTICOLARI <i>SPECIAL PRODUCTS</i>	P. 7
KETOSCHI	P. 8
ICEOLOGY <i>ALCOHOLIC GELATO</i>	P. 10
PASTE <i>PASTES</i>	P. 12
ANTONELLE	P. 14
CACAO E COPERTURE <i>COCOA AND COVERINGS</i>	P. 15
VARIEGATI <i>VARIEGATES</i>	P. 16
GRANELLE <i>GRAINS</i>	P. 18
CRUMBLE	P. 19
FAST	P. 20
FRUTTAMIX	P. 21
SOFT <i>SOFT SERVE</i>	P. 22
BARISTA SAUCES	P. 23
TOPPING <i>TOPPINGS</i>	P. 24
SCIROPPI <i>SYRUPS</i>	P. 26

VIGNOLA - ITALIA

# TOSCHI

— 1945 —

**TOSCHI VIGNOLA s.r.l.**

Via Genova 244 - 41056  
Savignano sul Panaro  
Modena - Italia

+39 059 768711  
[toschi@toschi.it](mailto:toschi@toschi.it)

[www.toschi.it](http://www.toschi.it)

**FOLLOW US**

[@toschi\\_sweettime](https://www.instagram.com/toschi_sweettime)

