



Smart food, happy people

Vision & Mission

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.





Chef Professional

50% FRUTTA

Preparato di frutta di alta qualità. Studiato come farcitura è estremamente stabile alla cottura. Sviluppato per hotel con produzione di pasticceria interna, piccoli laboratori professionali o per cucine di ristorazione commerciale.

Utilizzo alternativo

Glassa lucida per pasticceria moderna, cremoso, cialde croccanti per decorazione.

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 300	Albicocca	2	1
Menz 301	Ciliegia	2	1
Menz 302	Fico	2	1
Menz 303	Fragola	2	1
Menz 304	Frutti di bosco	2	1
Menz 305	Lampone	2	1
Menz 309	Arancia-zenzero 35% frutta	2	1



Farcitura

senza pezzi

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

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 400	Albicocca 40%	6	1



SINE confettura Extra da forno

con pezzi, etichetta pulita

60% FRUTTA

Confettura extra da forno ricca di pezzi priva di aromi, coloranti e conservanti (etichetta pulita). Perfettamente liscia al taglio, dopo cottura rimane morbida e lucida senza caramellizzazioni.

Utilizzo alternativo

Variegatura gelato, in negativo come inserto pasticceria moderna, abbinamento a pesce piastrato.

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 200	Albicocca	2,4	1
Menz 201	Ciliegia	2,4	1
Menz 202	Fragola	2,4	1
Menz 203	Frutti di bosco	2,4	1
Menz 204	Pesca-Maracuja	2,4	1



Forno

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

Utilizzo alternativo

Aromatizzazione di torte montate al burro, salse per il pesce, abbinamento a formaggi stagionati.

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 100	Albicocca 40%	6	1
Menz 101	Fragola 35%	6	1
Menz 102	Arancia 35%	6	1
Menz 103	Arancia Scorzette	6	1
Menz 104	Ciliegia 55%	6	1
Menz 105	Frutti di Bosco 45%	6	1
Menz 106	Fico 40%	6	1
Menz 107	Mirtillo nero	6	1
Menz 108	Mora 40%	6	1
Menz 109	Lampone 40%	6	1
Menz 110	Prunellata 180%	6	1
Menz 111	Prep.di Visciole 55%	6	1
Menz 112	Miele da FORNO	6	1



Oro

Semilavorato all'albicocca, ideale per il forno permette di soddisfare qualsiasi pasticciere, 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.

Utilizzo alternativo

Aromatizzazione di pasta frolla, farciture prodotti da forno con datteri e uvetta, aromatizzazione di bavarese.

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 500	Albicocca Oro 50%	12,5	1

Linea Gelificazione



Icy Cold

Grazie ad un facile e veloce utilizzo a freddo, la gelatina Icy Cold è perfetta per donare brillantezza ai dolci e creare glasse a specchio.

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 403	Icy Cold	2	1



Novagel

La gelatina Novagel, adatta per l'utilizzo a caldo, è stata sviluppata per lucidare crostate e valorizzare ogni tipo di frutta.

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 401	Novagel Neutra	6	1
Menz 402	Novagel Albicocca	6	1

Linea Dispenser



Looki

per la linea Chef Professional

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.

Menz 540

Codice	Articolo	Peso pz/kg	Pz
Menz 300	Albicocca	2	1
Menz 301	Ciliegia	2	1
Menz 302	Fico	2	1
Menz 303	Fragola	2	1
Menz 304	Frutti di bosco	2	1
Menz 305	Lampone	2	1
Menz 309	Arancia-zenzero 35% frutta	2	1

Non soggetto
a promozione
sconto 50%



Jam in Jar

miele, creme, confettura senza pezzi

50% FRUTTA

Ampia gamma di gusti tra confetture cremose al 50% frutta senza coloranti, conservanti e aromi artificiali, miele e creme.

L'elegante vaso in vetro è riutilizzabile al termine del suo utilizzo come porta candele, spezie, aperitivi.

Codice	Articolo	Peso pz/gr	Pz
Menz 529	Albicocca	620	6
Menz 530	Arancia	620	6
Menz 531	Ciliegia	620	6
Menz 532	Fragola	620	6
Menz 533	Frutti di bosco	620	6
Menz 534	Pesca	620	6
Menz 535	Miele	620	6
Menz 537	Crema pistacchio	580	6



Kit Dispenser UP

per la linea Jam in Jar

Kit composto da 3 dispenser UP, 3 copri-capsula brandizzati in silicone alimentare, una base in legno dove poter alloggiare i 3 vasi con i dispenser UP e alcune targhette segna gusto. Il dispenser UP, dalle dimensioni compatte, è facilmente adattabile a tutti gli spazi. Da utilizzare esclusivamente con i prodotti cremosi della linea Jam in Jar.

Codice	Articolo	Peso pz/gr	Pz
Menz 529	Albicocca	620	6
Menz 530	Arancia	620	6
Menz 531	Ciliegia	620	6
Menz 532	Fragola	620	6
Menz 533	Frutti di bosco	620	6
Menz 534	Pesca	620	6
Menz 535	Miele	620	6
Menz 537	Crema pistacchio	580	6

Non soggetto
a promozione
sconto 50%

Menz 538



Kit Dispenser UP Farcitura

per la linea Jam in Jar

Kit composto da 3 dispenser UP Farcitura, 3 copri-capsula brandizzati in silicone alimentare, una base in legno dove poter alloggiare i 3 vasi con i dispenser UP Farcitura e alcune targhette segna gusto. Il dispenser UP Farcitura, dalle dimensioni compatte, è facilmente adattabile a tutti gli spazi. Da utilizzare esclusivamente con i prodotti cremosi della linea Jam in Jar.

Codice	Articolo	Peso pz/gr	Pz
Menz 529	Albicocca	620	6
Menz 530	Arancia	620	6
Menz 531	Ciliegia	620	6
Menz 532	Fragola	620	6
Menz 533	Frutti di bosco	620	6
Menz 534	Pesca	620	6
Menz 535	Miele	620	6
Menz 537	Crema pistacchio	580	6

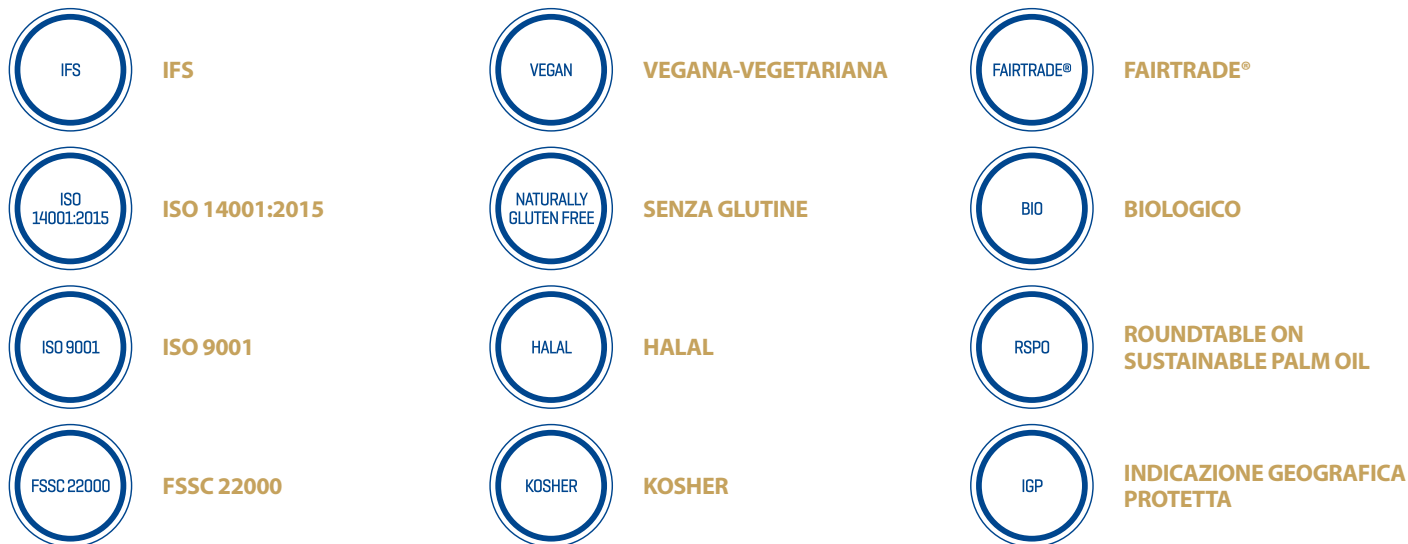
Non soggetto
a promozione
sconto 50%

Menz 539

Certificazioni

A garanzia del cliente

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 tradizione e usanze religiose.



Perché sceglierci?

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.

Sostenibilità

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 il risparmio energetico, la riduzione dei consumi, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Per lo stabilimento di Novaledo, nel 2023 abbiamo raggiunto un ambizioso obiettivo: **-70% di emissioni di CO2**.





Smart food, happy people

Menz&Gasser SpA - via dei Campi, 23 - 38050 Novaledo (TN) Trentino-Alto Adige/Südtirol - ITALIA

menz-gasser.it

