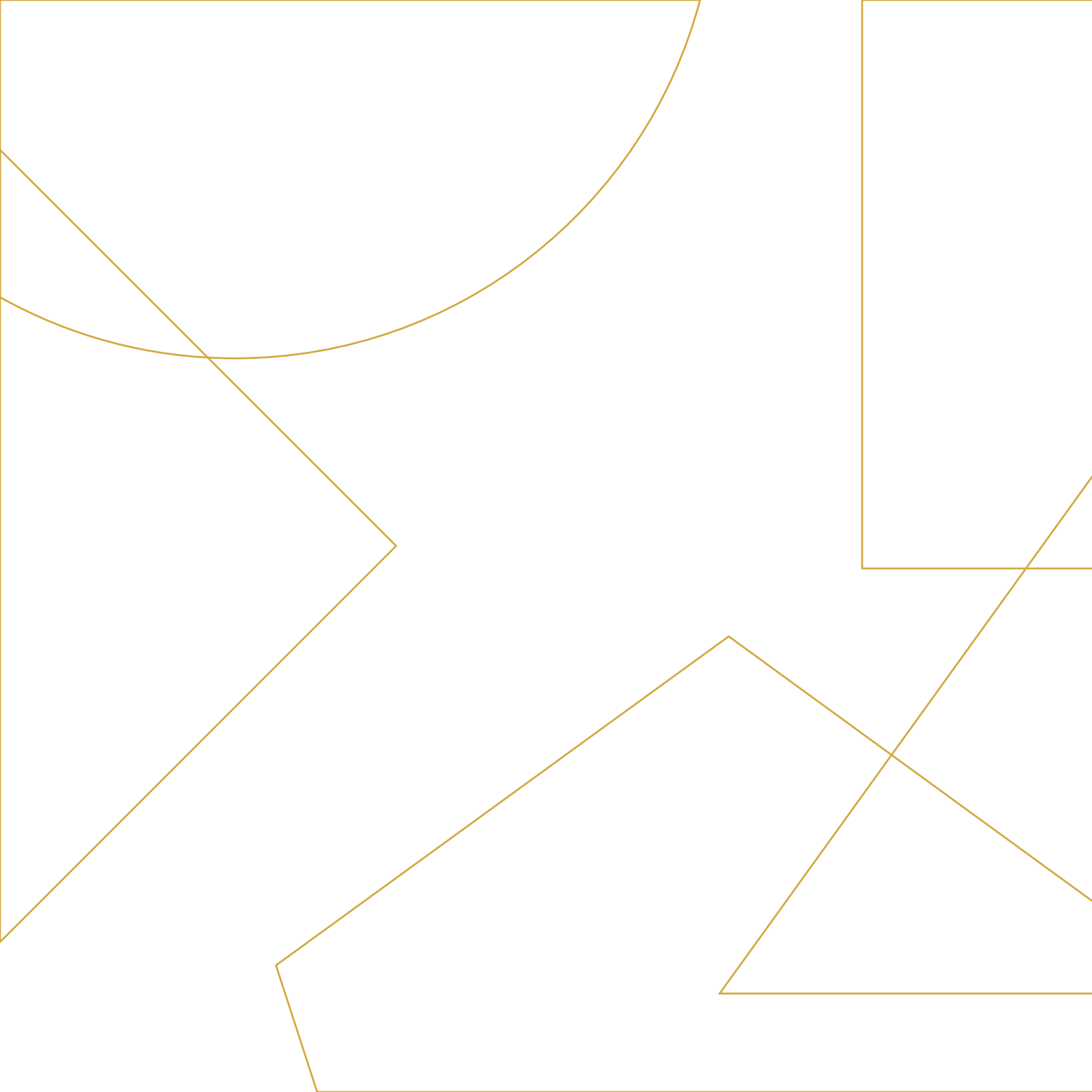




Arte
Cadi

GELATO ARTIGIANALE 100% NATURALE



Arte Gadì è un grande laboratorio artigiano di gelateria e pasticceria.

Il gelato artigianale da sempre porta la tradizione alimentare italiana in tutto il mondo ed è diventato uno dei dessert più diffusi e conosciuti al mondo grazie alla sua bontà e alla genuinità degli ingredienti utilizzati.

Siamo convinti che il Made in Italy faccia la differenza e noi continueremo a perseguire questa filosofia cercando di tramandare la tradizione delle ricette e la ricerca degli ingredienti naturali, puntando all'eccellenza per soddisfare i gusti dei nostri clienti.

Arte Gadì si distingue per la fornitura di un prodotto unico nella consistenza e nel gusto, ma soprattutto nella forma perché il gelato lo prepariamo su stecco "da passeggio" e in eleganti vasetti per essere servito al tavolo. Un'attenzione speciale, infine, la rivolgiamo alle intolleranze alimentari.

Tutti i nostri gelati, infatti, sono senza glutine e quelli alla frutta li prepariamo con la ricetta classica dei sorbetti, quindi senza lattosio. Tradizione e qualità si fondono, quindi, per offrirvi prodotti di finissima pasticceria.

Il nostro modo di operare si basa sull'artigianalità delle lavorazioni e su un'attenta selezione delle materie prime.

Utilizziamo ingredienti sempre freschi e genuini: le farine provengono da grani selezionati; il burro, le uova e il latte fresco arrivano tutti direttamente da una filiera corta.

Tra i nostri prodotti da forno trovate i frollini, le frolle da colazione e da dessert, preparati con i soli quattro seguenti ingredienti: farina, burro, uova fresche e zucchero.

I brownies e il soufflè – dolce invernale per eccellenza – vengono proposti in diversi gusti: dal classico cioccolato al pistacchio, fino al torroncino alla mandorla, e altri ancora.

La nostra produzione artigianale comprende 7 gusti di tiramisù, diverse varietà di semifreddi e numerosi dessert d'autore.

Il fiore all'occhiello dei nostri peccati di gola, infine, sono le praline: piccoli dolcetti di cioccolato ripieni di una morbida e golosa ganache.

DESSERT D'AUTORE



Deliziosi dessert al cucchiaino preparati con una base di pan di spagna senza glutine e morbida crema dal gusto delicato

CREMA AL LIMONE

Dessert Cremoso al limone di campagna con cuore di lemon curd

YOGURT E GELSO ROSSO

Dessert Cremoso allo yogurt greco con more di gelso rosso

Senza glutine

CAFFÈ

Dessert Cremoso al caffè e mandorle tostate

PISTACCHIO

Dessert Cremoso al pistacchio con cuore cremoso al pistacchio



DESSERT D'AUTORE



Deliziosi dessert al cucchiaio preparati con una base di pan di spagna senza glutine e morbida crema dal gusto delicato

CIOCCOLATO E RUM

Dessert Cremoso al cioccolato fondente con pan di spagna affogato al rum scuro

NOCCIOLA

Dessert Cremoso alla nocciola con cuore morbido di nocciola

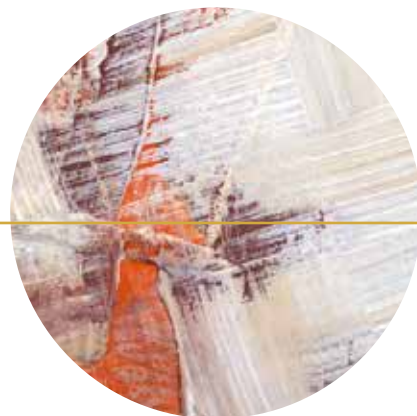
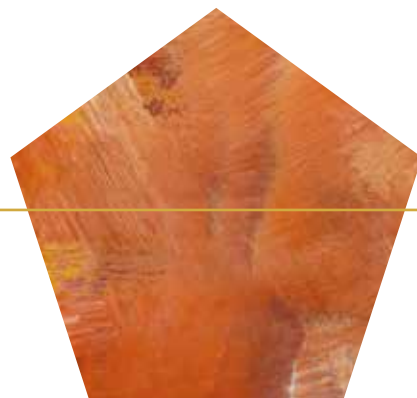
Senza glutine

RICOTTA E ARANCIA

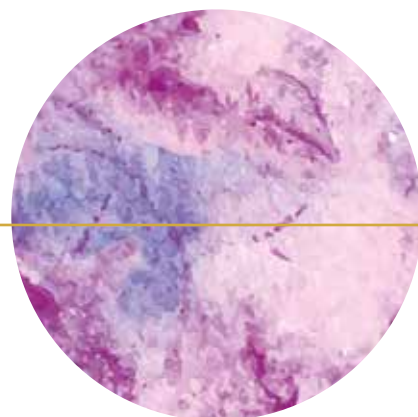
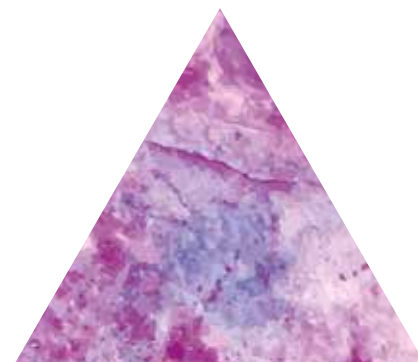
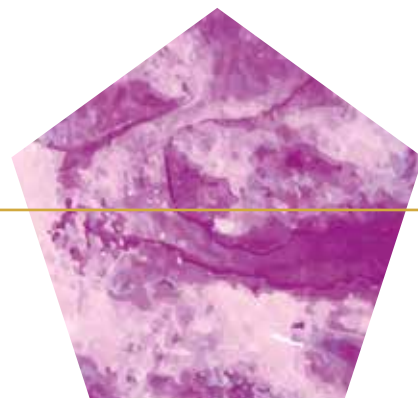
Dessert Cremoso alla ricotta profumata all'arancia con croccante alle mandorle

DOPPIO CIOCCOLATO

Dessert Cremoso al doppio cioccolato con pan di spagna affogato alla vaniglia



PRALINE



Piccoli dolcetti di cioccolato, ripieni di morbida ganache e ricoperti di cioccolato fuso

GIANDUIA - COCCO - PISTACCHIO
MANDORLA TOSTATA - CREMA WHISKY

Senza glutine

TIRAMISÙ

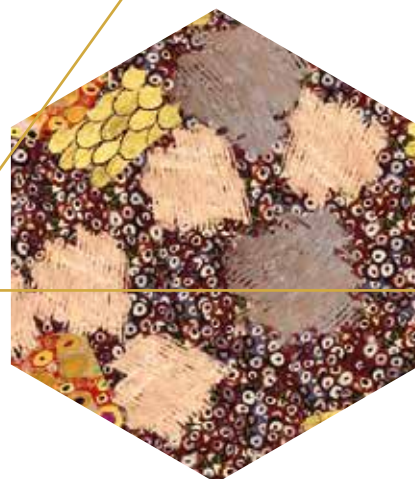
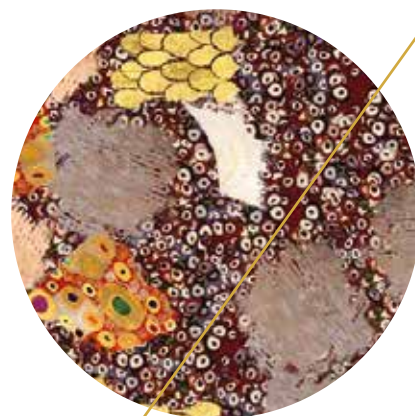


Il dessert italiano per eccellenza preparato artigianalmente in sfiziosi vasetti riempiti con deliziosi abbinamenti di morbida crema al mascarpone e pavesini affogati nelle varie bagne naturali senza l'aggiunta di coloranti o conservanti

CLASSICO - NOCCIOLA E ARANCIA - PISTACCHIO E AMARENA
FRAGOLA - CARMELLO SALATO E ARACHIDI - PESCHE E AMARETTO
CREMA WHISKY - BIRRAMISÙ



STECCHI GUSTI CREMA

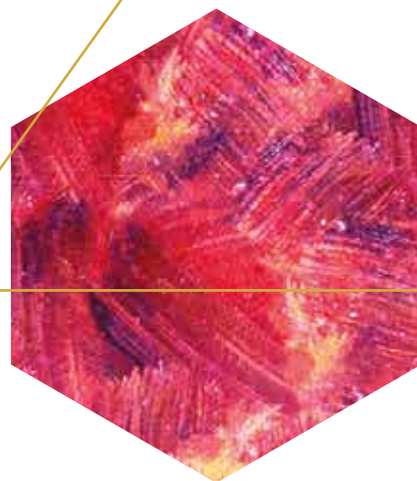
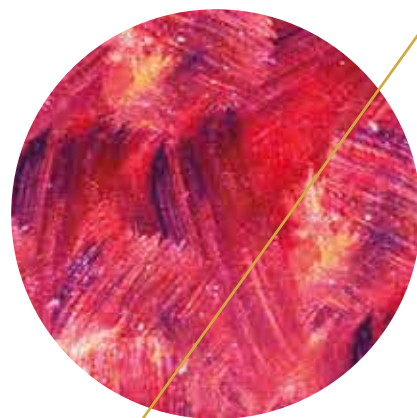


Solo panna e latte fresco, senza aromi e preparati con ingredienti di grande eccellenza come il Pistacchio di Bronte, le Nocciole delle Langhe Piemontesi, le Mandorle di Avola, la Liquirizia della Calabria

FIOR DI PANNA - COCCO - CAFFÈ - NOCCIOLA
MANDORLA - LIQUIRIZIA - PISTACCHIO

Senza glutine

STECCHI GUSTI FRUTTA

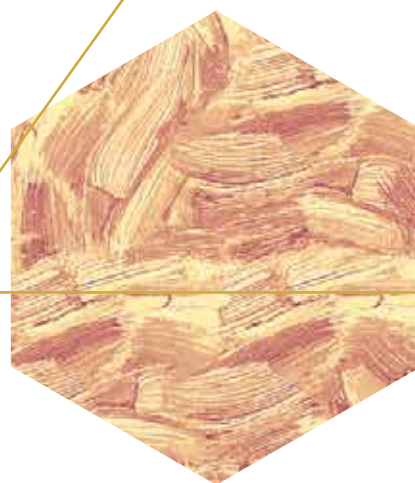
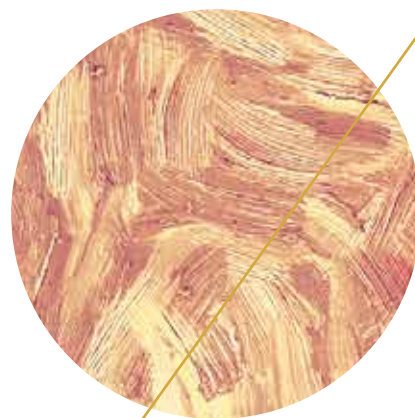


I nostri gelati su stecco alla frutta sono genuini perchè li prepariamo utilizzando il 60% di frutta fresca, senza l'aggiunta di aromi

LIMONE - LIMONE E ZENZERO - MANDARINO
MANGO - FRAGOLA - FRUTTI DI BOSCO - MENTA - FICO D'INDIA

Senza glutine, Vegan

STECCHI GUSTI CREMA VEGAN

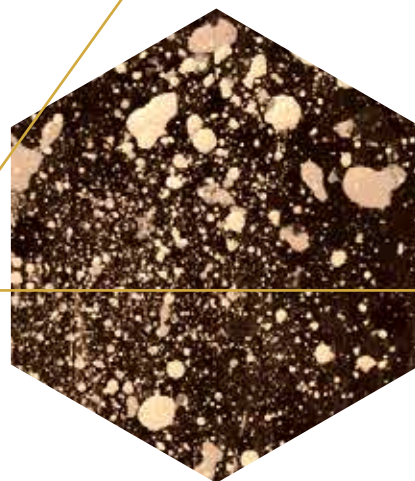
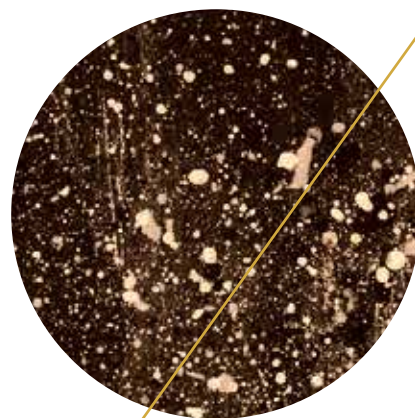
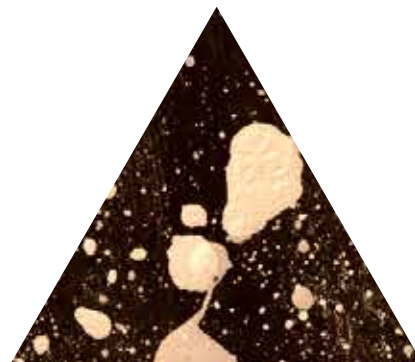


Il gelato di soia è un gelato preparato con estratti di soia ed altri ingredienti di origine vegetale pensato soprattutto per le persone che hanno problemi di intolleranze al latte, alle sue proteine ed in particolare al lattosio

FIOR DI PANNA - NOCCIOLA - MANDORLA
CIOCCOLATO FONDENTE

Senza glutine, Vegan

STECCHI MORETTI



Gelato artigianale su stecco ricoperto da cioccolato

AMARENA RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE
GIANDUIA RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO
CREMOLATA RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE

Senza glutine

CESTINI



Piccoli peccati di gola dalla fragrante cialda rivestita da cioccolato fondente e ripiena di cremoso gelato esaltato da un fondo di variegato

CIOCCOLATO E ARANCIA - CAFFÈ E CARMELLO
PISTACCHIO E AMARENA - FIOR DI PANNA E CREMA GIANDUIA
NOCCIOLA E CARMELLO - YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

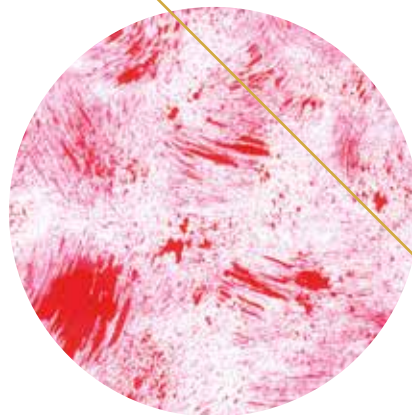
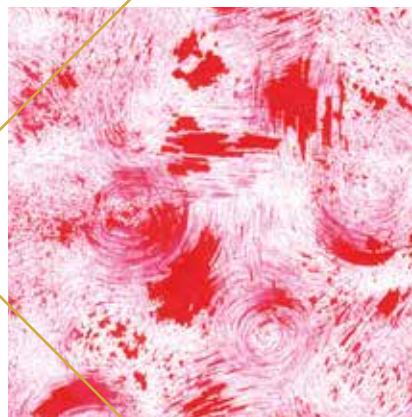
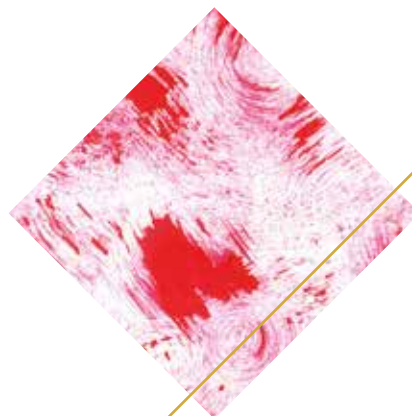
CUORICINI



Morbidi e delicati cuori di gelato ricoperti da cioccolato fondente

CIOCCOLATO - FIOR DI PANNA - PISTACCHIO
CAFFÈ - NOCCIOLA

Senza glutine



MINI CONI



Croccanti cialde ripiene di cremoso gelato artigianale e ricoperto di cioccolato fondente

CIOCCOLATO - FIOR DI PANNA - AMARENA
PISTACCHIO - NOCCIOLA

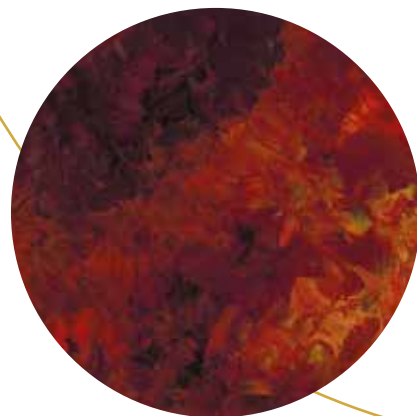
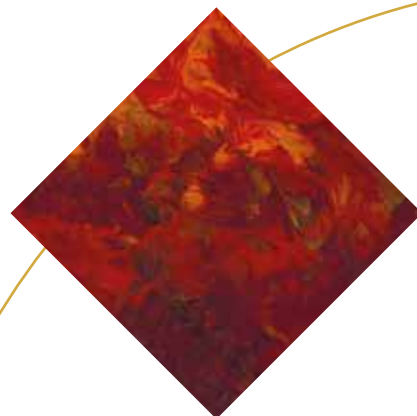
MINI STECCHI



Cremoso gelato artigianale su stecco ricoperto da cioccolato fondente

CIOCCOLATO - FIOR DI PANNA - NOCCIOLA - VARIEGATO AMARENA
CAFFÈ - PISTACCHIO - CIOCCOLATO E ARANCIA

Senza glutine

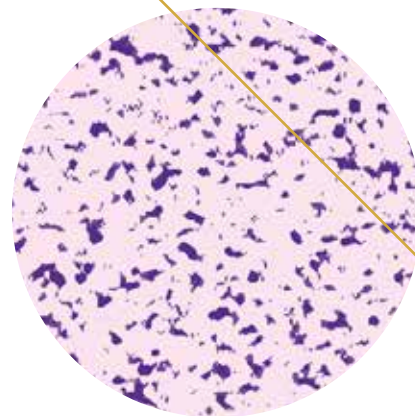
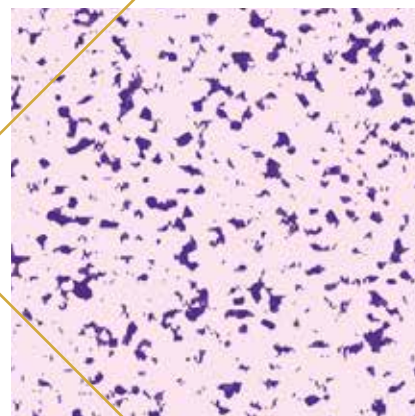
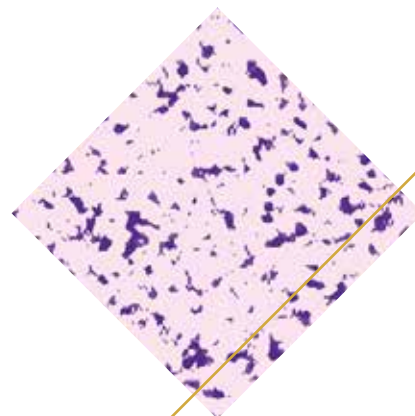


PAN DI STELLE



Fragranti biscotti al cacao
ripieni di cremoso gelato artigianale

CIOCCOLATO - FIOR DI PANNA



CILINDRI

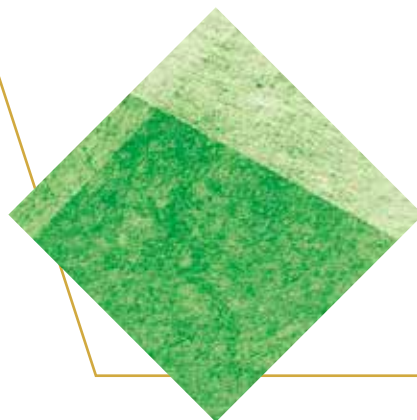
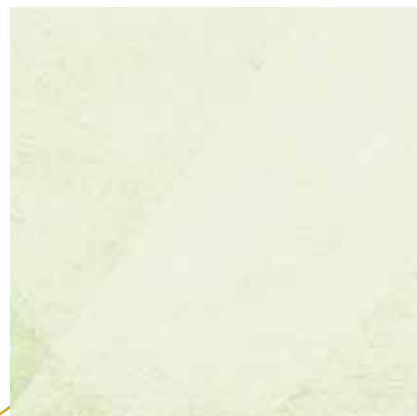


Cremoso gelato artigianale o semifreddo

CIOCCOLATO CON CUORE MOBIDO DI GIANDUIA
FIOR DI PANNA E AMARENA - PISTACCHIO - CAFFÈ - NOCCIOLA
CREMA WHISKY - MANDORLA - CREMOLATA - FRUTTI DI BOSCO

Senza glutine - Disponibili anche senza lattosio

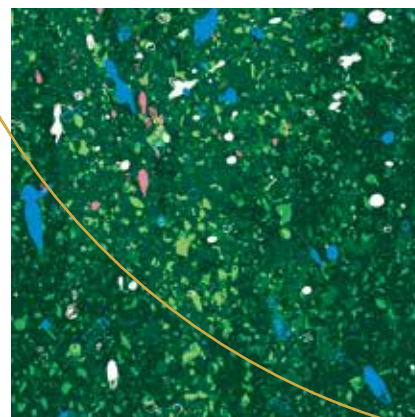
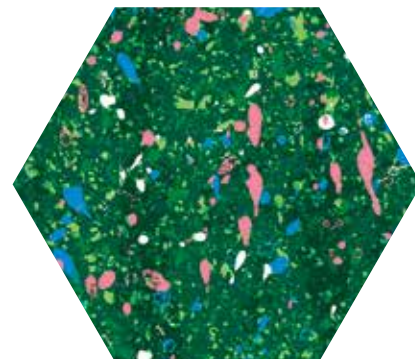
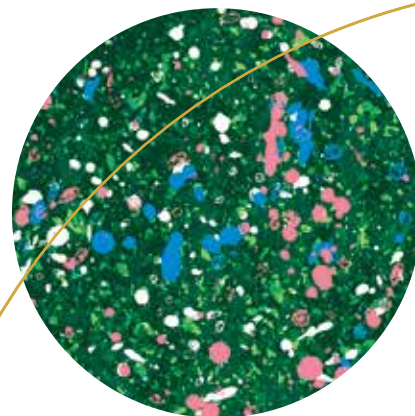
SORBETTI



Gustose e rinfrescanti monoporzioni di sorbetto artigianale preparate con la ricetta classica e con il 60-70% di frutta fresca da gustare alla fine ma anche a meta' di un pranzo o di una cena

LIMONE - MANDARINO - LIMONE E ZENZERO - ARANCIA E MENTA
PASSION FRUIT - LAMPONE

CROSTATE ARTIGIANALI

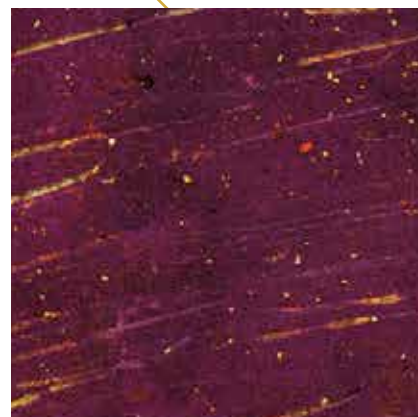
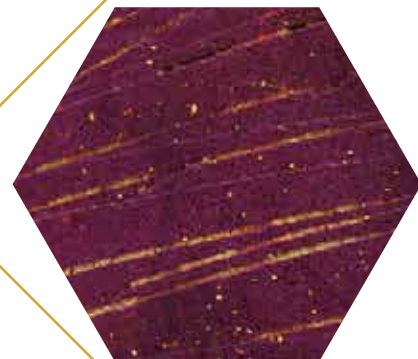
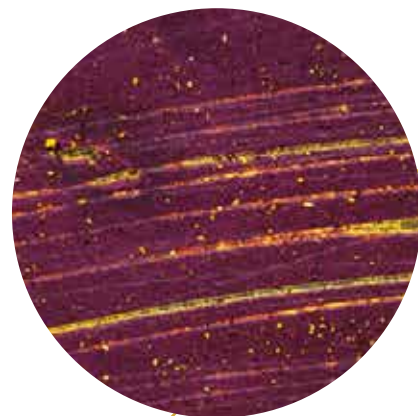


Le nostre crostate sono preparate artigianalmente con ingredienti semplici, farcite con abbinamenti raffinati

Adatte a tutte le ore del giorno, dalla semplice colazione alla merenda del pomeriggio, alla cena sofisticata

FARRO E FRUTTI DI BOSCO - ALBICOCCA - GIANDUI - LEMON CURD
E MERINGA - COCCO E LIME - CARAMELLO SALATO E ARACHIDI
RICOTTA E LIMONE - CREMA E AMARENA - ARANCIA E GANACHE AL
CIOCCOLATO FONDENTE - LAMPONE E GANACHE AL PISTACCHIO - CREMA
DIPLOMATICA E FRAGOLINE DI BOSCO

SOUFFLÈ



Il dessert dal cuore tenero preparato artigianalmente con ingredienti semplici e naturali

CIOCCOLATO FONDENTE - PISTACCHIO - NOCCIOLA - MANDORLA
AMARETTO - TORRONCINO

FROLLINI ARTIGIANALI



Realizzati artigianalmente con materie prime di elevata qualità.
Non utilizziamo nè conservanti nè coloranti

CLASSICO - LIMONE E ZENZERO- ARANCIA E CANNELLA - CAFFÈ
E MANDORLA - CARAMELLO E ARACHIDI - LIQUIRIZIA - CACAO
FARRO E FICHI SECCHI - MANDARINO

BROWNIES

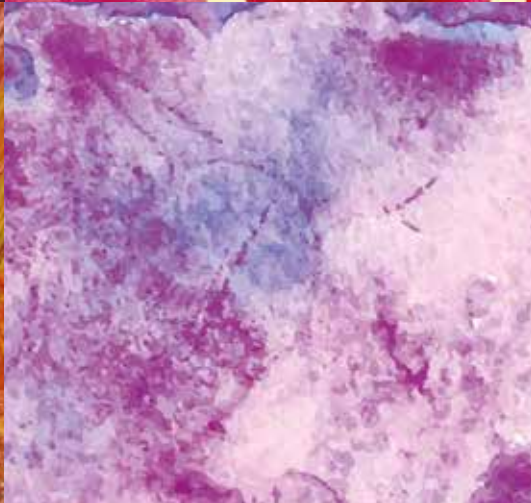
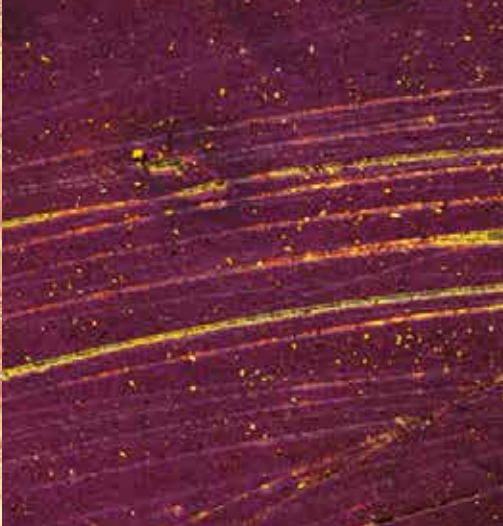


Da concedersi a tutte le ore e per tutti, adulti e bambini
preparati con cioccolato fondente, amalgamato con burro e variegati
con nocciole, mandorle e spezie naturali

CLASSICO - NOCCIOLE - MANDORLE TOSTATE E CAFFÈ
ARANCIA E CANNELLA







Arte Gadi srl
Via Abate Gimma, 239 - 70122 Bari - Tel: +39 080 403 5619

WWW.ARTEGADI.IT