

1984 - 2024
MEC3
The Genuine Company

L'occasione fa il gelato salato

Make it an occasion for salty gelato

Salty CREATIONS

Rompi gli schemi del gelato

Extend the tradition of gelato



Salty

CREATIONS

Rompi gli schemi del gelato

Extend the tradition of gelato

Il mondo del gelato non conosce confini

**SALTY CREATIONS È LA NUOVA LINEA MEC3 PER REALIZZARE
DELIZIOSE RICETTE CON IL GELATO SALATO.
TANTE NUOVE OCCASIONI DI CONSUMO CHE AMPLIANO
L'OFFERTA DI GELATERIE ARTIGIANALI E SOFT, BAR, BISTROT,
RISTORANTI E CATERING.**

Scatena la tua creatività con coppe di gelato artigianale e soft;
snack e finger food per sorprendenti aperitivi;
piatti gourmet per pranzi veloci o cene di classe.
Stupisci con abbinamenti di sapori e consistenze inaspettati!

THE WORLD OF GELATO HAS NO LIMITS

**SALTY CREATIONS IS THE NEW LINE BY MEC3 FOR CREATING DELICIOUS RECIPES
WITH SAVOURY GELATO. FOR MANY NEW CONSUMPTION OCCASIONS
THAT WILL EXPAND THE OFFER OF THE ARTISANAL AND SOFT GELATO PARLOURS,
BARS, BISTROS, RESTAURANTS, AND CATERERS.**

*Unleash your creativity with artisanal gelato and soft ice cream sundaes; snacks and finger food
for amazing aperitifs; gourmet dishes for quick lunches or classy dinners.
Astound with unexpected combinations of flavours and consistencies!*

Salty CREATIONS

5 prodotti
infinite possibilità

5 products, infinite possibilities

BASE Salty Creations

02873 | BASE Salty Creations
8 buste x 2 kg / 8 bags x 2 kg

Base Neutra per creare gelati crema salati, aggiungendo materie prime caratterizzanti o paste salate Mec3.
Neutra Base for creating savoury cream gelato, adding characterizing raw materials or Mec3 salted pastes.



BASE Sorbetto Gourmet

02912 | BASE Sorbetto Gourmet
8 buste x 2 kg / 8 bags x 2 kg

Base per creare sorbetti gastronomici aggiungendo ingredienti caratterizzanti o paste salate MEC3.

Base for creating gastronomic sorbets adding characterizing ingredients or savoury MEC3 pastes.



HOT Paprika Mix

15545 | PESTO HOT PAPRIKA MIX
2 secchielli X 3Kg / 2 Buckets x 3 Kg

Pesto di arachidi e mandorle alla paprika, per creare gustosi gelati salati o per guarnire stuzzicanti coppe di gelato soft salato.

Peanut and almond pesto with paprika, for creating tasty savoury gelato or for garnishing appetising savoury soft ice-cream sundaes.



SALTY Curry Mix

15546 | PESTO SALTY CURRY MIX
2 secchielli X 3Kg / 2 Buckets x 3 Kg

Pesto di arachidi e mandorle al curry, per creare gustosi gelati salati o per guarnire stuzzicanti coppe di gelato soft salato.
Peanut and almond pesto with curry, for creating tasty savoury gelato or for garnishing appetising soft ice-cream sundaes.



SALTY Pistachio

15547 | PESTO PISTACHIO SALTY SELECTION
2 secchielli X 3Kg / 2 Buckets x 3 Kg

Pesto salato di pistacchio per creare gelati sia dolci che salati o per guarnire stuzzicanti coppe di gelato soft salato.

Salty pistachio pesto for creating both sweet and savoury gelato or for garnishing appetising savoury soft ice-cream sundaes.

Coppetta

Stupisci i tuoi clienti con le coppette per stuzzicanti snack on-the-go.

Impress your customers with on-the-go snacks in cups.



Salmon & Avocado

Gelato al salmone affumicato abbinato a gelato avocado&lime con biscotti salati.

Smoked salmon gelato combined with avocado & lime gelato and salted biscuits.

Zucca & Amaretti

Gelato alla zucca e amaretti con salsa di mostarda di fichi.

Pumpkin & Amaretti biscuits

Pumpkin and amaretti biscuit gelato with fig mustard sauce.

Limone & Basilico

Sorbetto limone e basilico profumato con olio fumè.

Lemon & Basil

Lemon and basil sorbet scented with smoked oil.

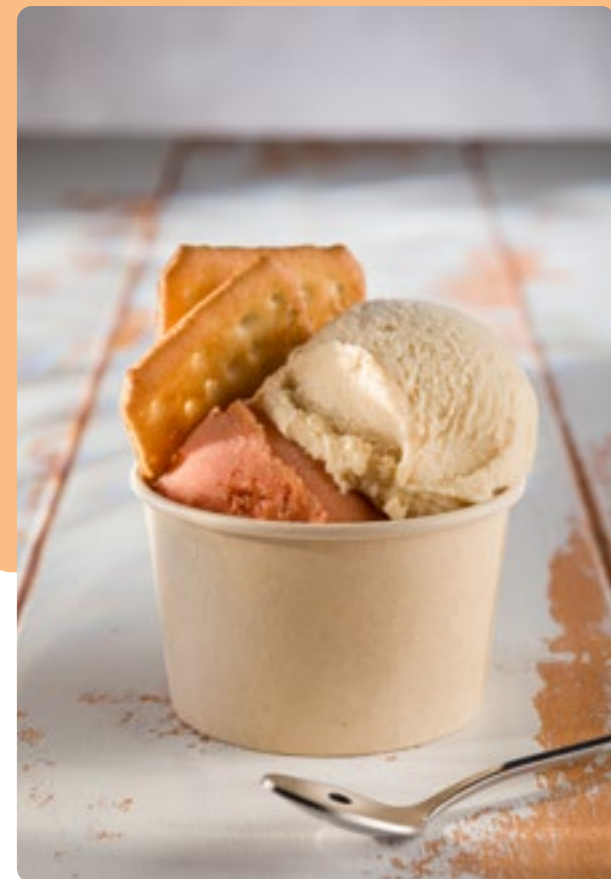


Arachidi & Pomodoro

Gelato con pasta di arachidi salata abbinato a gelato al pomodoro con crackers salati.

Peanuts & Tomato

Gelato with salted peanut paste combined with tomato flavour gelato and with salted crackers.



Robiola & Lamponi

Gelato alla robiola con Fiordilampone e granella di mandorla.

Robiola & Raspberries

Robiola gelato with Fiordilampone and almond grains.



Prosciutto & Paprika

Gelato al prosciutto arrosto abbinato a gelato al Pesto Hot Paprika Mix con crostino di pane bruschettato.

Roasted Ham & Paprika

Roasted ham gelato combined with Pesto Hot Paprika Mix gelato and toasted bread crouton.



Parmigiano

Gelato al Parmigiano Reggiano variegato alla pera con crackers salati.

Parmigiano Reggiano cheese gelato with a pear flavour variegated and salted crackers.

Spaghetti ice

Scopri un nuovo modo di sorprendere i tuoi clienti con la versione salata degli spaghetti ice, il celebre dessert diventato un classico in Germania.

Discover a new way to surprise your customers with the savoury version of spaghetti ice, the famous dessert that has become a classic in Germany.



Caprese

Gelato alla mozzarella abbinato a sorbetto pomodoro & basilico con stick di pane bruschettato.

Mozzarella gelato combined with tomato & basil sorbet with toasted bread sticks.



Pistachio & Robiola

Gelato con Pesto Pistachio Salty Selection abbinato a gelato alla robiola e biscotti salati.

Pistachio & Robiola

Gelato with Salty Selection Pistachio Pesto combined with robiola gelato and salted biscuits.

GELATI IN VASETTO

Il gelato salato take away, perfetto per deliziare il palato dei tuoi clienti anche a casa.

Gelato in a jar

The savoury take-away gelato, perfect for delighting your customers palates at home.



Pistacchio, Spianata & Mortadella

Gelato al pesto di pistacchio salato, spianata croccante e mortadella.

Pistachio, Spianata & Mortadella

Salted pistachio pesto gelato, crispy spianata bread and mortadella.

Bufala & Pomodori

Crostini di pane bruschettato con gelato alla mozzarella di bufala e pomodori sott'olio.

Toasted bread with buffalo mozzarella gelato and tomatoes in oil.



Peperoni & Nachos

Gelato ai peperoni arrosto con nachos piccanti.

Peppers & Nachos

Peperoni gelato with hot spicy nachos.

Snack

Ogni momento è quello giusto per una pausa sfiziosa e fuori dagli schemi.

Every moment is perfect for a tasty alternative break.



Praline



Sweet & Curry

Pralina di gelato al Pesto Salty Curry Mix avvolta in granella di mandorle salate con fondo di variegato Fiordimango.

Salty Pesto Curry Mix praline gelato wrapped in salted almond granules with a Fiordimango variegato.

Sweet & Spicy

Pralina di gelato al Pesto Hot Paprika Mix avvolta in granella di arachidi con variegato Fiordidattero.

Hot Pesto Paprika Mix Praline gelato wrapped in peanut granules with Fiordidattero variegato.



Tante idee, infinite possibilità.

Many ideas, endless possibilities.

Moltiplica le opportunità di vendita della tua vetrina verticale con un assortimento di pasticceria salata. Crea e divertiti con praline, mini stecchi, mini buns e barattolotti con gelato salato. Deliziosi e ideali per l'asporto o per il consumo on-the-go.

Multiply the sales opportunities of your vertical showcase with an assortment of savoury pastries. Create and enjoy with pralines, mini sticks, mini buns, and tiny jars with savoury gelato. Delicious and ideal for take-away or on-the-go consumption.



Blu Cheese & Honey

Pralina di gelato al gorgonzola avvolta in granella di noci con aggiunta di miele.

Gorgonzola praline gelato wrapped in walnut granules with added honey.

Stick

Salty Pistachio

Stecco di gelato a base di Pesto Pistachio Salty Selection, avvolto in granella fine di pistacchio.

Pesto Pistachio Salty Selection ice cream stick, wrapped in fine pistachio grains.



MINI Buns

Mortadella & Pistacchio

Mini panino al latte con gelato alla mortadella, decorato con polvere di pistacchio.

Mortadella & Pistachio

Mini milk bread bun with mortadella gelato, decorated with pistachio powder.



Salty Peanut Butter

Stecco di gelato alle arachidi salate, avvolto in granella di arachidi.

Salty peanut gelato stick, wrapped in peanut granules.



Salmon & Lemon

Mini panino al latte con gelato al salmone affumicato e zest di limone sabbiate con zucchero.

Mini milk bread bun with smoked salmon gelato and lemon zest sanded with sugar.



Robiola & Nachos

Stecco di gelato alla robiola avvolto in granella di nachos piccanti.

Robiola gelato stick wrapped in spicy granules of nachos.



Roasted Ham & Paprika

Mini panino al latte con gelato al prosciutto cotto arrosto e Pesto Hot Paprika Mix, decorato con semi di zucca.

Mini milk bread bun with roasted ham gelato and Pesto Hot Paprika Mix, decorated with pumpkin seeds.



Pranzo

Dai un tocco insolito alle tue pokè, reinventa le ricette più amate, libera la tua creatività.

Lunch

Give your Pokè an unusual touch, reinvent your favourite recipes, unleash your creativity.



Pokè Bowl 1

Shrimp & Curry

Fondo di riso basmati con fagioli di soya, cetrioli, mais, noci, cipolla, pomodorini, gelato al curry e gamberetti al vapore.

Basmati rice base with soybeans, cucumber, corn, walnuts, onion, cherry tomatoes, curry flavour gelato and steamed prawns.

Pokè Bowl 2

Chicken & Avocado

Fondo di riso basmati con fagioli di soya, mais, pomodorini, carote, pollo grigliato e gelato all'avocado.

Basmati rice base with soybeans, corn, cherry tomatoes, carrots, grilled chicken, and avocado gelato.

Pokè Bowl 3

Vegetariana

Avocado & Robiola

Fondo di riso basmati con zucchine alla griglia, finocchi, cetriolo, avocado, insalata iceberg e gelato alla robiola.

Basmati rice base with grilled courgettes, fennel, cucumber, avocado, iceberg salad and robiola cheese gelato.



Vitel Tonè

Fettine di Roastbeef, gelato alla salsa tonnata, frutti del capperò e rucola.

Slices of Roast beef, tuna sauce flavour gelato, capers, and rocket salad.



Prosciutto, Fichi d'India & Robiola

Prosciutto crudo di Parma e fichi d'India con gelato alla robiola e speck.

Parma ham, Prickly pear & Robiola

Parma ham and prickly pear with robiola gelato and speck.

Caprese

Sfera di gelato alla mozzarella, sorbetto di pomodoro e basilico con pane tostato.

Mozzarella gelato sphere, tomato, and basil sorbet with toasted bread.



Aperitivo

Piccole, grandi opere d'arte culinaria
per trasformare l'ora dell'aperitivo in un momento unico.

Aperitif

Small, great works of culinary art to turn aperitif time into a unique moment.



Pizzetta con Mortadella

Pizzetta bianca con gelato
alla crescenza e fettine sottili
di mortadella.

*Plain pizzetta with crescenza cheese
gelato and thin slices of mortadella.*



Pinzimonio

Coppa di gelato all'olio EVO servita
con crudité di verdure fresche.

*Cup of EVO oil gelato, served with
crudité of fresh vegetables.*



Nachos & peperoni arrosto

Coppa di gelato ai peperoni arrosto
servita con nachos croccanti.

*Roasted Peppers & Nachos
Cup of roasted pepper gelato served
with crispy nachos.*



Crostino al Salmone & Aneto

Pane bruschettato con gelato
al salmone affumicato e aneto.

*Toasted bread with smoked salmon
gelato and dill.*

Crostini alici & pomodorini confit

Pane bruschettato con gelato al
burro&alici e pomodorini confit.

*Toasted bread with butter& anchovy
gelato and confit cherry tomatoes.*



Crostino Bufala & Pomodoro

Pane bruschettato con gelato alla
mozzarella di bufala, sorbetto al
pomodoro e olio EVO.

*Toasted bread with buffalo mozzarella
gelato, tomato sorbet and EVO oil.*

L'idea in più

An extra idea



Dai sfogo alla tua creatività con
le nostre ricette e sorprendi i
tuoi clienti realizzando sfiziosi
finger food in formato stecco
gelato e praline.

*Express your creativity with
our recipes and amaze your
customers by creating delicious
finger food in a combination of
gelato and pralines on sticks.*



Menù

Un pasto completo? Non c'è limite a quello che puoi realizzare e proporre con Salty Creations.

A complete meal? There's no limit to what you can create and propose with Salty Creations.

Orzotto perlato e rapa rossa con gelato cacio&pepe.

Pearled barley and beetroot with cacio&pepe gelato.

Antipasto Starter

Gelato al melone con rose di prosciutto e raspadura di grana padano, su fondo di insalatina di campo.

Melon gelato with roses of ham and Grana Padano raspadura (very thin sheets of cheese scraped with a special knife) on a bed of wild salad.



Cocktail di gamberi, mela e insalata iceberg con gelato alla salsa rosa.

Prawn cocktail, apple, and iceberg salad with Marie Rose sauce gelato.



Crudité di gamberi e crostacei con gelato agli agrumi, olio e pepe.

Shrimp and crustacean crudités with citrus fruit gelato, oil, and pepper.

Primo First course

Risotto mantecato con asparagi e gelato al formaggio francese Comtè.

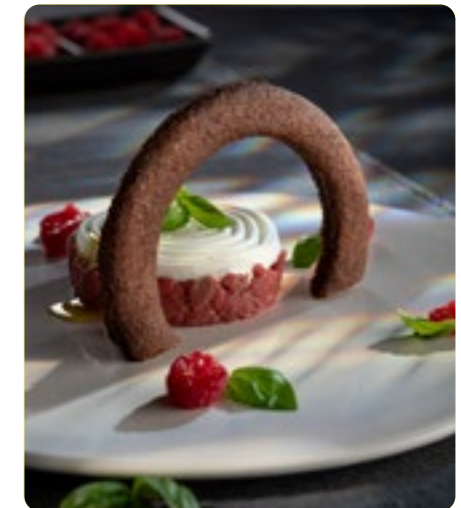
Risotto creamed with asparagus and French Comtè cheese flavour gelato.



Secondo Main course

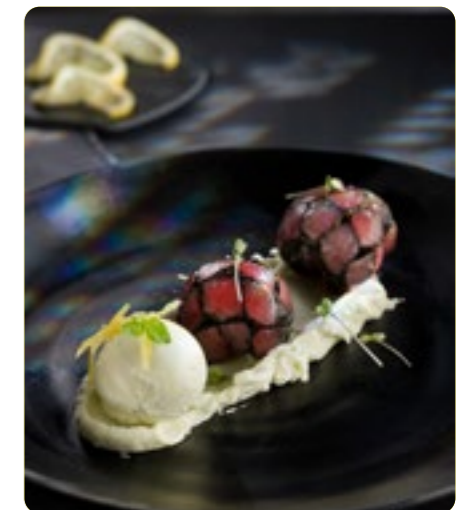
Tartare di Chianina con gelato al limone, olio e basilico, accompagnata da biscotto salato.

Chianina tartare with lemon gelato, oil and basil, accompanied with salted biscuits.



Freschezza di tonno al nero di seppia con sorbetto al limone, basilico e zenzero.

Freshness of tuna with cuttlefish ink, lemon sorbet basil and ginger.



Carpaccio di pesce spada con insalatina di finocchio e gelato di cipolle di Tropea.

Swordfish carpaccio with fennel salad and Tropea onion gelato.

RICETTE PREPARAZIONI

RECIPE PREPARATIONS

Paste gelato Gelato Pastes



ARACHIDI SALATE

Base Salty Creations	300 g
Pasta Mr. Nico	91 g
Acqua	609 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

SALTED PEANUTS

Salty Creations Base	300 g
Mr. Nico Paste	91 g
Water	609 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

PISTACCHIO SALATO

Base Salty Creations	300 g
Pesto Pistachio Salty Selection	91 g
Acqua	609 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

SALTY PISTACHIO

Salty Creations Base	300 g
Pesto Pistachio Salty Selection	91 g
Water	609 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



PESTO HOT PAPRIKA MIX

Base Salty Creations	300 g
Pesto Hot Paprika Mix	91 g
Acqua	609 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Pesto Hot Paprika Mix	91 g
Water	609 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

PESTO SALTY CURRY MIX

Base Salty Creations	300 g
Pesto Salty Curry Mix	91 g
Acqua	609 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Pesto Salty Curry Mix	91 g
Water	609 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

Pesce Fish



SALMONE AFFUMICATO

Base Salty Creations	330 g
Salmone affumicato	250 g
Acqua	420 g
Aneto	q.b.
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

SMOKED SALMON

Salty Creations Base	330 g
Smoked salmon	250 g
Water	420 g
Dill	as req.
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

BURRO & ALICI

Base Salty Creations	330 g
Burro	49 g
Alici sott'olio	20 g
Sale	1 g
Latte	600 g
Totale	1000 g

Scaldare il latte a 50° circa, aggiungere il burro, le alici sgocciolate e il sale, miscelare con un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

BUTTER & ANCHOVIES

Salty Creations Base	330 g
Butter	49 g
Anchovies in oil	20 g
Salt	1 g
Milk	600 g
Total	1000 g

Heat the milk to approximately 50°, add the butter, the drained anchovies and the salt. Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

SALSA TONNATA

Base Salty Creations	325 g
Tonno sotto'olio	225 g
Alici sott'olio	25 g
Succo di limone	5 g
Capperi sotto sale	10 g
Olio EVO	20 g
Acqua	390 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	325 g
Tuna in oil	225 g
Anchovies in oil	25 g
Lemon juice	5 g
Capers	10 g
EVO oil	20 g
Water	390 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



Salumi Salumi

MORTADELLA

Base Salty Creations	275 g
Mortadella	170 g
Latte	555 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	275 g
Mortadella	170 g
Milk	555 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

PROSCIUTTO & PAPRIKA

Base Salty Creations	300 g
Prosciutto cotto arrosto	165 g
Acqua	515 g
Pesto Hot Paprika Mix	20 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

ROASTED HAM & PAPRIKA

Salty Creations Base	300 g
Roasted Ham	165 g
Water	515 g
Hot Paprika Pesto Mix	20 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

Formaggi

Cheeses

CRESCENZA

Base Salty Creations	300 g
Crescenza	180 g
Latte	520 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Crescenza	180 g
Milk	520 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



COMTÈ

Base Salty Creations	300 g
Comtè	180 g
Latte	520 g
Totale	1000 g

Scaldare l'acqua a 50° circa, versare a filo sul Comtè frullando con un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la restante parte di acqua, la Base Salty Creations, miscelare ancora per una completa idratazione. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Comtè cheese	180 g
Milk	520 g
Total	1000 g

Heat the water to approximately 50°, pour slowly on the Comtè, blend using an immersion blender until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Add the remaining part of the water, the Salty Creations Base, mix again for complete hydration. Batch freeze.



CACIO & PEPE

Base Salty Creations	320 g
Pecorino Romano grattugiato	200 g
Pepe nero macinato	10 g
Acqua	470 g
Totale	1000 g

Scaldare l'acqua a 50° circa, versare a filo sul Pecorino frullando con un mixer ad immersione, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la restante parte di acqua, la Base Salty Creations, miscelare ancora per una completa idratazione. Mantecare.

Salty Creations Base	320 g
Grated Pecorino Romano	200 g
Ground black pepper	10 g
Water	470 g
Total	1000 g

Heat the water to approximately 50°, pour slowly on the Pecorino, mix using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Add the remaining part of the water, the Salty Creations Base, mix again for complete hydration. Batch freeze.



MOZZARELLA

Base Salty Creations	290 g
Mozzarella	165 g
Latte intero	460 g
Salamoia	83 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	290 g
Mozzarella	165 g
Whole milk	460 g
Brine	83 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



ROBIOLA

Base Salty Creations	275 g
Latte	510 g
Panna	53 g
Robiola	160 g
Sale	2 g
Opzionale: speck cotto in forno	
80° per 40 minuti	40 g
Totale	1040 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Per ottenere un effetto "straciatella", prima di frullare, aggiungere dello speck cotto in forno a 80° per 40 minuti.

Salty Creations Base	275 g
Milk	510 g
Cream	53 g
Robiola	160 g
Salt	2 g
Optional: oven-cooked speck	
80° for 40 minutes	40 g
Total	1040 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze. To obtain a "straciatella" effect, before blending, add some of the speck cooked in the oven at 80° for 40 minutes.



PARMIGIANO

Base Salty Creations	320 g
Parmigiano grattugiato	200 g
Acqua	480 g
Totale	1000 g

Scaldare l'acqua a 50° circa, versare a filo sul Parmigiano frullando con un mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Aggiungere la restante parte di acqua, la Base Salty Creations, miscelare ancora per una completa idratazione. Mantecare.

Salty Creations Base	320 g
Grated Parmesan cheese	200 g
Water	480 g
Total	1000 g

Heat the water to approximately 50°, pour slowly on the Parmesan cheese, blend with an immersion blender until you obtain a smooth and homogeneous mixture.

Add the remaining part of the water, the Salty Creations Base, mix again for complete hydration. Batch freeze.



GORGONZOLA

Base Salty Creations	300 g
Gorgonzola	180 g
Latte intero	520 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	300 g
Gorgonzola	180 g
Whole milk	520 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

Creme Vegetali

Vegetable Creams

CIPOLLA DI TROPEA

Base Salty Creations	330 g
Acqua	565 g
Composta di cipolla Tropea	105 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

TROPEA ONION

Salty Creations Base	330 g
Water	565 g
Tropea onion compote	105 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

PER LA COMPOSTA

Cipolle di Tropea	1000 g
Zucchero di canna	250 g
Aceto di mele	250 g
Sale	2 g
Foglie d'alloro	2 g
Chiodi di garofano	3 g
Cannella	q.b.

Tagliare le cipolle a fettine sottili, aggiungere gli aromi, l'aceto e il sale e lo zucchero. Amalgamare e coprire, quindi lasciar macerare per circa 8 ore, mescolando ogni tanto. Cuocere infine le cipolle a fuoco dolce in una casseruola dai bordi alti per circa 30-40 minuti.

FOR THE COMPOTE

Tropea onion	1000 g
Brown sugar	250 g
Apple vinegar	250 g
Salt	2 g
Bay leaves	2 g
Cloves	3 g
Cinnamon	as req.

Cut the onions into thin slices, add the spices, the vinegar, the salt, and the sugar. Mix and cover, leave to macerate for approximately 8 hours, stirring occasionally. Finally, cook the onions over a low heat in a high-sided saucepan for approximately 30-40 minutes.

SALSA ROSA

Base Salty Creations	330 g
Latte	620 g
Pomodoro concentrato	46 g
Tabasco	2 g
Paprika dolce	1 g
Sale	1 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

MARIE ROSE SAUCE

Salty Creations Base	330 g
Milk	620 g
Tomato concentrate	46 g
Tabasco	2 g
Sweet Paprika	1 g
Salt	1 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.



AVOCADO

Base Salty Creations	325 g
Avocado	400 g
Olio evo	10 g
Limone	10 g
Sale	2 g
Pepe	q.b.
Acqua	253 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

Salty Creations Base	325 g
Avocado	400 g
Evo oil	10 g
Lemon	10 g
Salt	2 g
Pepe	as req.
Water	253 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

PEPERONE ARROSTO

Base Salty Creations	280 g
Peperoni (grigliati o al forno)	155 g
Acqua	522 g
Hot Paprika Mix	12 g
Panna	25 g
Sale	6 g
Totale	1000 g

Cuocere i peperoni in forno a 200° per 30 minuti, lasciarli raffreddare coperti con pellicola per alimenti. Unire i peperoni spellati e privi di semi con gli altri ingredienti, con un mixer ad immersione frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

• Per un tocco di piccante aggiungi 30 g di 'Nduja.

ROASTED PEPPER

Salty Creations Base	280 g
Peppers (grilled or cooked in the oven)	155 g
Water	522 g
Hot Paprika Mix	12 g
Cream	25 g
Salt	6 g
Total	1000 g

Cook the peppers in the oven at 200° for 30 minutes, leave to cool covered with cling film. Add the peppers, skinned and seedless to the other ingredients and blend using an immersion blender until smooth and homogeneous. Batch freeze.

• For a spicy touch add 30 g of 'Nduja.

AGLIONE

Base Salty Creations	330 g
Latte	370 g
Aglione in infusione	5 g
Totale	1000 g

Nettare l'aglione dalla pellicola, lasciarlo in infusione nel latte freddo per 8/10 ore. Miscelare il latte con la Base Salty Creations. Mantecare.

Salty Creations Base	330 g
Milk	370 g
Aglione infusion	5 g
Total	1000 g

Clean the aglione, leave to infuse in cold milk for 8/10 hours. Mix the milk with the Salty Creations Base. Batch freeze.

ZUCCA & AMARETTI

Base Salty Creations	275 g
Zucca al forno o al vapore	365 g
Amaretti	68 g
Acqua	290 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Cuocere la zucca in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti o fino a quando la zucca non risulta morbida alla forchetta. Unire la polpa della zucca cotta agli altri ingredienti, con un mixer ad immersione frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

PUMPKIN & AMARETTI

Salty Creations Base	275 g
Baked or steamed pumpkin	365 g
Amaretti	68 g
Water	290 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Cook the pumpkin in a preheated oven at 180° for approximately 30 minutes or until the pumpkin is soft to bite. Add the cooked pumpkin to the other ingredients and blend with an immersion blender to obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

OLIO EVO

Base Salty Creations	330 g
Latte	610 g
Olio evo	60 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

EVO OIL

Salty Creations Base	330 g
Milk	610 g
Evo oil	60 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

AGRUMI OLIO & PEPE

Base Sorbetto Gourmet	250 g
Succo di arancia	330 g
Succo di limone	50 g
Acqua	327 g
Olio al mandarino	40 g
Pepe	1 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

CITUS FRUITS, OIL & PEPPER

Sorbetto Gourmet Base	250 g
Orange juice	330 g
Lemon juice	50 g
Water	327 g
Mandarin oil	40 g
Pepper	1 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

POMODORO & BASILICO

Base Sorbetto Gourmet	245 g
Succo di pomodoro	380 g
Doppio concentrato di pomodoro	50 g
Acqua	292 g
Basilico	10 g
Olio	20 g
Sale	3 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

TOMATO & BASIL

Sorbetto Gourmet Base	245 g
Tomato juice	380 g
Double tomato concentrate	50 g
Water	292 g
Basil	10 g
Oil	20 g
Salt	3 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

LIMONE & BASILICO

Base Sorbetto Gourmet	260 g
Succo di limone	220 g
Basilico	13 g
Acqua	460 g
Olio	45 g
Sale	2 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

• Per una versione ancora più stuzzicante aggiungi 8 g di zenzero fresco grattugiato.

LEMON & BASIL

Sorbetto Gourmet Base	260 g
Lemon juice	220 g
Basil	13 g
Water	460 g
Oil	45 g
Salt	2 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

• Add 8 g of freshly grated ginger for an even more appetising version.

MELONE

Base Sorbetto Gourmet	300 g
Melone fresco	400 g
Acqua	300 g
Totale	1000 g

Miscelare tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione, frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mantecare.

MELON

Sorbetto Gourmet Base	300 g
Fresh melon	400 g
Water	300 g
Total	1000 g

Mix all the ingredients using an immersion blender, blend until you obtain a smooth and homogeneous mixture. Batch freeze.

