



 Pasticceria / Bakery & Pastry

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.

Vision & Mission

In the future we will learn things that today we don't know yet, going beyond our limits. We will discover new places, new friends and new languages, still being very close with our land and our people.

With the new technologies applied to R&D, we will be able to innovate processes and products, creating something that still doesn't exist. Always guaranteeing to all our clients the added value of the best raw materials and the maximum flexibility of our offer.

That future, for Menz&Gasser, is already here.



Menz&Gasser produce una gamma completa di confetture, passate e semilavorati di alta qualità per pasticceria e gelateria. Studiati per i professionisti del settore sono ideali per farcire, gelificare e decorare dolci, torte e krapfen, garantendo massima stabilità alle alte temperature. Completa la gamma un'ampia varietà di topping per guarnire dolci, semifreddi e gelati.

Menz&Gasser produces a comprehensive range of quality jams, purees and semi-processed products for the confectionery and ice cream sector. Developed specially for professional use, they are perfect for filling, jellifying and decorating cakes, doughnuts and other sweet treats, ensuring excellent stability at high temperatures. A wide variety of toppings for decorating ice cream products, semi-frozen desserts and confectionery completes the range.

Per tutte le caratteristiche dei prodotti esposti in questo catalogo fanno fede le schede tecniche.

Please refer to the technical data sheets for all the characteristics of the products shown in this catalog.

Pasticceria / Bakery & Pastry

Indice

Index

CONFETTURA EXTRA / EXTRA JAM	5
FORNO & FARCITURA / BAKING & FILLING	9
PASTA AROMA / PREPARATION FOR BAKERY	12
GELIFICAZIONE / ICING	15
LABORATORIO / LABORATORY	19
TOPPING / TOPPING	23
DISPENSER / DISPENSER	27
CHI SIAMO / ABOUT US	32
SOSTENIBILITÀ / SUSTAINABILITY	35
A GARANZIA DEL CLIENTE / CATERING FOR OUR CUSTOMERS' NEEDS	36
PERCHÈ SCEGLIERCI / WHY CHOOSE US	37



La competenza che semplifica la vita
Expertise that makes your life easier

Confettura Extra

Extra Jam



Sine



2,4 kg



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot
- Ciliegia / Cherry
- Fragola / Strawberry
- Frutti di bosco / Forest fruits
- Mango / Mango
- Pesca-Maracuja / Peach-Maracuja

Confettura extra da forno priva di aromi, coloranti e conservanti. Ricca di pezzi, è ideale per la farcitura, la decorazione pre e post forno e l'utilizzo in negativo. Perfettamente liscia al taglio, dopo cottura rimane morbida e lucida senza caramellizzazioni.

This extra jam for baking has no of artificial flavourings, colourants and preservatives, as the law requires. Full of juicy pieces, it is ideal for filling and decorating, before and after baking. Perfectly smooth when cut, after cooking it remains soft and shiny without caramelization.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	alta percentuale di frutta / high fruit content
Percentuale di frutta / Fruit content	60%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	forno / baking
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavarese e semifreddi, crostate, frollini occhio di bue / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants, sponge cakes, jammy biscuits
Shelf life (giorni) / (days)	540

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Bio-Fairtrade®

Organic-Fairtrade®



2 kg



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot
- Ciliegia / Cherry
- Fragola / Strawberry
- Lampone / Raspberry
- Rosa canina / Rosehip

Confettura extra al 45% di frutta, certificata Bio-Fairtrade®, ricca di pezzi è ottima come farcitura post forno.

Extra jam with 45% fruit, certified Organic-Fairtrade®, rich in pieces is great as filling after baking.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	Bio-Fairtrade® / Organic-Fairtrade®
Percentuale di frutta / Fruit content	45%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavarese e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants
Shelf life (giorni) / (days)	540

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.



1,9 | 2 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Amarena / Sour cherry
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Lampone / Raspberry
-  Mirtillo nero / Blueberry
-  Mirtillo rosso comp. / Cranberry (compote) *
-  Pesca / Peach

*60% Frutta / Fruit

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

PrimaFrutta Premium Quality

Confettura extra al 50% prodotta esclusivamente con frutta di alta qualità IQF (frutta lavata, tagliata e surgelata individualmente). Confezionata nel pratico secchiello da 2 kg, è compatibile con il nostro dispenser LOOKI.

This 50% extra jam is made exclusively from high-quality IQF fruit (washed, cut up and individually frozen). It comes in a handy 2 kg bucket and works perfectly with our LOOKI dispenser.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	frutta IQF/ IQF fruit
Percentuale di frutta / Fruit content	50%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	
Grado di spalmabilità / Spreadability	
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavarese e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants
Shelf life (giorni) / (days)	540



3 kg



Assortimento / Range

-  + Frutti / + Fruit °
-  Albicocca / Apricot **
-  Amarena / Sour cherry
-  Ananas / Pineapple **
-  Arancia / *Orange **
-  Ciliegia / Cherry **
-  Fragola / Strawberry **
-  Frutti di bosco / Forest fruits **
-  Lampone / Raspberry **
-  Pesca / Peach
-  Prugna / Plum
-  Prunellata / Plum butter
-  Ribes rosso / Redcurrant
-  Rosa canina / Rosehip

*30% Frutta / Fruit

** Certificato halal / Halal certified

° Non certificato kosher / Not kosher certified

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

La Extra

Confettura extra al 50% prodotta esclusivamente con frutta di alta qualità IQF (frutta lavata, tagliata e surgelata individualmente). Confezionata nel pratico secchiello da 2 kg, è compatibile con il nostro dispenser LOOKI.

This 50% extra jam is made exclusively from high-quality IQF fruit (washed, cut up and individually frozen). It comes in a handy 2 kg bucket and works perfectly with our LOOKI dispenser.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	alta percentuale di frutta / high fruit content
Percentuale di frutta / Fruit content	45%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	
Grado di spalmabilità / Spreadability	
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavarese e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants
Shelf life (giorni) / (days)	540





Forno & Farcitura

Baking & Filling



Chef Professional



2 kg



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot
- Ciliegia / Cherry
- Fico / Fig °
- Fragola / Strawberry
- Frutti di bosco / Forest fruits
- Lampone / Raspberry *
- Marroni / Chestnut °
- Mora / Blackberry
- Pera / Pear ° **
- Uva / Grape °
- Visciola / Sour cherry prep. °

Gli speciali / Chefs' specials

- Albicocca-rosmarino / Apricot-rosemary °
- Arancia-zenzero / Orange-ginger °
- Pesca-basilico / Peach-basil °

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian
 ** Certificato kosher / Kosher certified
 ° Non certificato halal / Not halal certified

Preparato di alta qualità al 50% di frutta. Studiato per l'utilizzo in forno, è estremamente stabile in cottura e ottimo per la farcitura. Confezionato nel pratico secchiello da 2 kg, è compatibile con il nostro dispenser LOOKI.

Made with 50% fruit, this high-quality fruit spread is ideal for baking thanks to its excellent stability at high temperatures. Perfect as a filling, it comes in a practical 2 kg bucket and works seamlessly with the LOOKI dispenser.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	alta percentuale di frutta / high fruit content
Percentuale di frutta / Fruit content	35%-55%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Aspic di frutta, farcitura bigné, cremosi, ganache / fruit aspic, puffs, creams, ganache
Shelf life (giorni) / (days)	730

Oro



6 | 12,5 kg



Assortimento / Range

- Albicocca "Oro" / Apricot "Oro"
- Albicocca "Delizia Oro" / Apricot "Delizia Oro"

Linea di semilavorati all'albicocca, ideale per la farcitura ante e post forno, permette di soddisfare qualsiasi pasticcere, 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 dell'albicocca, rendendo il prodotto piacevole e gustoso al palato.

This collection of semi-finished apricot products makes an ideal filler, before or after baking, to satisfy the needs of even the most demanding confectioners. With its excellent quality and high percentage of fruit, it brings out all the flavour and aroma of the apricots, for a succulent and delicious end product.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	alta percentuale di frutta / high fruit content
Percentuale di frutta / Fruit content	50%-70%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Sacher, croissant, plum cake, frollini occhio di bue / Sachertorte, croissants, sponge cakes, jammy biscuits
Shelf life (giorni) / (days)	730



6 | 12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

- | | |
|--|---|
|  Albicocca / Apricot |  Mela per strudel / Apple for strudels |
|  Amarena / Sour cherry |  Miele prep. / Honey prep. * |
|  Arancia / Orange |  Mirtillo nero / Blueberry |
|  Arancia con scorzette / Orange with peel |  Mista rossa / Forest berries |
|  Ciliegia / Cherry |  Mora / Blackberry |
|  Fico / Fig |  Prep. visciole / Sour cherry prep. |
|  Fragola / Strawberry ** |  Prunellata / Plum butter |
|  Frutti di bosco / Forest fruits ** |  Uva / Grape |
|  Lampone / Raspberry * |  Visciolata / Sour cherry prep. |
|  Limone / Lemon | |
|  Limone con scorzette / Lemon with peel | |

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian

** Halal

Forno

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

The semi-finished product developed specially for oven use that's packed with fruit - up to 180g goes into every 100g of finished product. A broad range offering reliable quality and excellent stability at high temperatures.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	alta percentuale di frutta / high fruit content
Percentuale di frutta / Fruit content	35%-180%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ● ○ ○
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	forno / baking
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	croissant, crostate, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits
Shelf life (giorni) / (days)	730



6 | 12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Marroni / Chestnut

Farcitura

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

Semi-finished fruit products without pieces, for a soft, spreadable consistency - ideal as a filling for use after baking.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	cremosa senza pezzi / creamy without pieces
Percentuale di frutta / Fruit content	40%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ● ○ ○
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	croissant, crostate, macarons, montblanc / croissants, tarts, macarons, montblanc
Shelf life (giorni) / (days)	730

Pasta aroma

Preparation for bakery





Symphonia



Pasta aroma a base di limone e arancia (più del 50% degli ingredienti da frutta), ottima per aromatizzare gli impasti.

2 kg



Preparation for bakery with lemon and orange flavour (more than 50% ingredients obtained from fruits), excellent for flavouring doughs.

Assortimento / Range

 Arancia-Limone / Orange-Lemon

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	prodotto innovativo per aromatizzare, gusto bilanciato di limone e arancia / innovative product for flavouring, balanced taste of lemon and orange
Percentuale di ingredienti da frutta / Ingredients obtained from fruits content	> 50%
Percentuale di utilizzo consigliata / Recommended percentage of use	10%
Utilizzo primario / Main use	aromatizzante / flavouring
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Aromatizzante impasti, creme e frolle / flavouring of dough, cream, and shortcrust pastry
Shelf life (giorni) / (days)	730





Gelificazione

Icing



2 kg



Assortimento / Range

Icy Cold - neutro / neutral

Icy Cold

Icy Cold è una gelatina in pasta, pronta all'uso, dal sapore neutro, che si mantiene lucida e trasparente anche a temperature negative. Il confezionamento in secchielli di dimensioni ridotte consente una maggior facilità di conservazione in frigorifero.

Icy Cold is a ready-to-use gelatine with a neutral flavour that stays shiny and transparent even at negative temperatures. Packed in small buckets allows an easy storage in the refrigerator.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	elevata brillantezza e conservazione frutta / high gloss, preserves the fruit
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	si / yes
Utilizzo primario / Main use	brillantare / adding gloss
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Coperture a specchio per torte e monoporzioni, farciture di semifreddi, mousse in vaschetta, in combinazione con variegati di frutta, creme e frutta fresca. Copertura di frutta fresca in torte e macedonie / Mirror glaze for cakes and single portions, semifreddo fillings, in combination with variegated fruits, creams and fresh fruits. Fresh fruit cover for cakes and fruit salads.
Shelf life (giorni) / (days)	730



6 | 12,5 kg



Assortimento / Range

Novagel - albicocca / apricot
Novagel - neutro / neutral

Novagel

Novagel, la linea di gelatine a caldo, è stata sviluppata per donare brillantezza a dolci e crostate ed esaltare l'aspetto della frutta.

Novagel, the hot-gelatine range, adds a gloss to tarts and desserts, to make the fruit look even more appetising.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	elevata brillantezza e conservazione frutta / high gloss, preserves the fruit
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	brillantare / adding gloss
Utilizzo secondario / Secondary use	stabilizzare / stabilising
Esempi di utilizzo / Example uses	crostate frutta, panne cotte, catalane / fruit tarts, panna cotta, crème brûlée
Shelf life (giorni) / (days)	730



Prodotto e confezionato per pasticcieri
professionisti, consente di glassare torte, dolci,
cake, biscotti, panettoni, panettone,
mazzette e dolci di pasticceria, conferendo
il gusto e la consistenza desiderati.
Il prodotto è pronto all'uso. Basta glassare
il prodotto con la spatola o il pennello.
In frigorifero, può durare fino a 12
mesi.

Ingredienti: zucchero, acqua, emulsionanti,
aroma, stabilizzanti, coloranti naturali, conservanti.
Il prodotto è pronto all'uso. Basta glassare
il prodotto con la spatola o il pennello.
In frigorifero, può durare fino a 12
mesi.

Valori nutrizionali per 100g	
Novagel	
Energia	1500 kJ / 360 kcal
Proteine	0,1 g
Grassi	0,1 g
Carboidrati	35,0 g
Fibra alimentare	0,1 g
Acqua	64,8 g

**MENZ &
GASSER**
1835

NOVAGEL

• GLASSATURA E LUCIDATURA •
• GLAZING AND ICING •



• NEUTRO •
• NEUTRAL •







Laboratorio

Laboratory



12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot
- Albicocca densa / Dense apricot *
- Ciliegia / Cherry
- Fragola / Strawberry **
- Frutti di bosco / Forest fruits **
- Mela / Apple
- Mista rossa / Forest berries *
- Pera / Pear
- Susina / Plum
- Visciola / Sour cherry prep.

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian
** Halal

Le 4 Stagioni

Passate multiuso pre e post forno, sviluppate specificamente per industrie e grandi laboratori. Caratterizzate da una buona spalmabilità, sono disponibili in diversi gusti e formati, anche di grandi dimensioni.

Multipurpose purees for oven use and after baking, developed specially for industrial and large-scale usage. Highly spreadable, they are available in various flavours and formats, including large sizes.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	multiuso / multipurpose
Percentuale di frutta / Fruit content	35%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ○
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	forno / baking
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	crostate, croissant, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits
Shelf life (giorni) / (days)	730



12,5 | 25 kg



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot

Il Giardino

Passata di albicocca dalla struttura semidensa, studiata e sviluppata specificamente per ottimizzarne la tenuta alle alte temperature. È ideale per l'utilizzo in forno e la farcitura.

A semi-thick apricot puree developed specially for optimum stability at high temperatures – excellent for oven use and for fillings.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	semidensa / semi-thick
Percentuale di frutta / Fruit content	35%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ○
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	forno / baking
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	croissant, crostate, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits
Shelf life (giorni) / (days)	730



Etrusca

Passata multiuso di albicocca dalla struttura semidensa pensata per un utilizzo pre e post forno. La colorazione tipica dell'albicocca molto matura è la caratteristica di questo prodotto.



Marillen

Dedicata ad uno dei dolci simboli della regione Trentino Alto Adige, Marillen è la passata multiuso pre e post forno dalla struttura fluida, ideale per la farcitura di krapfen e bomboloni.

12,5 | 25 kg



A multipurpose semi-thick apricot puree for use before and after baking, with the rich colour of summer-ripe fruit.

12,5 kg



Dedicated to one of the Trentino Alto Adige region's signature sweets, Marillen is our multipurpose puree for use before and after baking. Its fluid consistency is just right for filling doughnuts.

Assortimento / Range

 Albicocca / Apricot

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	colorazione tipica albicocca matura / the typical colour of ripe apricots
Percentuale di frutta / Fruit content	35%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ●
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	si / yes
Utilizzo primario / Main use	forno / baking
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	croissant, crostate, frollini occhio di bue / croissants, tarts, jammy biscuits
Shelf life (giorni) / (days)	730

Assortimento / Range

 Albicocca / Apricot

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	ideale per la farcitura dei krapfen / ideal for filling doughnuts
Percentuale di frutta / Fruit content	45%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ○
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	krapfen, croissant / doughnuts, croissants
Shelf life (giorni) / (days)	730



Topping

Topping



1 kg



Assortimento / Range

-  Amarena / Sour cherry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Cacao / Cocoa
-  Kiwi / Kiwi
-  Caffè / Coffee
-  Lampone / Raspberry
-  Caramello / Caramel
-  Mirtillo nero / Blueberry
-  Fragola / Strawberry

Topping

Disponibili in differenti gusti di frutta, oltre a cacao, caffè e caramello, i topping, stabili alle basse temperature, sono studiati per decorare coppe di gelato, torte e semifreddi. Confezionati in pratiche bottiglie con tappo salvagoccia.

Stable at low temperatures, the Menz&Gasser toppings have been developed for decorating cakes, ice cream sundaes, and semi-frozen desserts. Available in a range of fruit flavours plus cocoa, coffee and caramel, they are sold in convenient bottles with non-drip caps.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	senza azoto, stabile a basse temperature / nitrogen-free, stable at low temperatures
Percentuale di frutta / Fruit content	22% - 25%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ○ ○
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ●
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ●
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	sì / yes
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	fagottini sfoglia, brioches, semifreddi, dolci al cucchiaio, bavaresi / pastries, brioches, semi-frozen desserts, spoon desserts, Bavarian creams
Shelf life (mesi) / (months)	18







Dispenser

Dispenser



580 | 620 | 650 g



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Arancia / Orange *
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Pesca / Peach
-  Miele / Honey
-  Crema spalmabile alle nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa spread 
-  Crema spalmabile al pistacchio / Pistachio spread 
-  Acero /Maple ** 

* 45% Frutta / Fruit

** Preparazione a base di sciroppo d'acero / Maple syrup-based preparation

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Dispenser JAM in JAR

Il primo e unico dispenser di confetture con vaso in vetro riutilizzabile e 100% riciclabile. Il dispenser JAM in JAR racchiude una struttura solida e compatta dal design italiano minimalista e funzionale. Oltre al miele di fiori e alle creme, JAM in JAR offre una scelta di confetture cremose e marmellata al 50% di frutta. Con il pratico beccuccio è ideale anche per la farcitura di brioches.

The first and only jam dispenser with a reusable glass jar. The JAM in JAR dispenser has a robust and compact structure, with a minimalist and functional Italian design. In addition to blossom honey and spreads, JAM in JAR offers a range of smooth jams and marmalade with 50% fruit content. With its optional spout, JAM in JAR can be used also to fill croissants.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	confettura cremosa senza semi e senza pezzi / high gloss, preserves the fruit
Percentuale di frutta / Fruit content	50%
Peso pz (g)/weight unit (g):	580 / 620 / 650
Unità di vendita/ selling unit:	6
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	erogare confettura / jam deliver
Utilizzo secondario / Secondary use	farcitura / filling
Esempi di utilizzo / Example uses	Farcitura post forno di brioches o krapfen / filling after baking for croissant or krapfen
Shelf life (giorni) / (days)	730
Shelf life creme (giorni) / Spreads shelf life (days)	540

Solo la nostra linea di confetture è certificata halal, kosher e vegan. Only our jam line is halal, kosher, and vegan certified.





UN DISPENSER INNOVATIVO,
ELEGANTE E FUNZIONALE CHE
UNISCE LA SOLIDITÀ DELL'ACCIAIO
AD UN DESIGN ESSENZIALE

THE INNOVATIVE, ELEGANT AND
FUNCTIONAL DISPENSER THAT JOINS
THE SOLIDITY OF STEEL TO
AN ESSENTIAL DESIGN

PER LA FARCITURA

Il dispenser JAM in JAR, grazie al beccuccio disponibile come optional, permette di riempire in modo facile, calibrato e igienico le brioches e di garantire al cliente un prodotto sempre fresco e di qualità. Per un'offerta più ampia sul banco pasticceria.

FOR FILLINGS

The JAM in JAR dispenser can also be fitted with a spout (available as an optional extra) for filling croissants in a simple, precise and hygienic manner, ensuring that customers can always enjoy a product that is fresh and full of flavour. For a wider range of options on the pastry counter.



reddot winner 2020

PREMIATO CON IL RED DOT AWARD 2020

WINNER OF THE RED DOT AWARD 2020



Dispenser UP Inox

Dispenser in acciaio inox, compatto, pratico ed elegante. Facile da pulire, non richiede manutenzione e dosa con precisione. Adattabile al banco della colazione, occupa poco spazio e valorizza il buffet. Compatibile con la linea di vasi in vetro JAM in JAR.

A compact, practical, and stylish stainless-steel dispenser. Easy to clean, doesn't need maintenance, and serves with precision. Great for breakfast counters, it takes up little space and enhances the buffet presentation. Works with the JAM in JAR glass jars.

580 | 620 | 650 g



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot
- Arancia / Orange *
- Ciliegia / Cherry
- Fragola / Strawberry
- Frutti di bosco / Forest fruits
- Pesca / Peach
- Miele / Honey
- Crema spalmabile alle nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa spread
- Crema spalmabile al pistacchio / Pistachio spread
- Acero / Maple **

* 45% Frutta / Fruit

** Preparazione a base di sciroppo d'acero / Maple syrup-based preparation

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Confezionamento / Packaging

Peso pz (g)/weight unit (g):	580 / 620 / 650
Unità di vendita/ selling unit:	6
Shelf life (giorni) / (days)	730
Shelf life creme (giorni) / Spreads shelf life (days)	540

Solo la nostra linea di confetture è certificata halal, kosher e vegan. Only our jam line is halal, kosher, and vegan certified.



Dispenser UP Farcitura

Dispenser pensato per il banco caffetteria/pasticceria, dotato di un beccuccio in acciaio per la farcitura di croissant e brioches. Facile da pulire, non richiede manutenzione e dosa con precisione. Compatibile con la linea di vasi in vetro JAM in JAR.

Dispenser with a still spout to fill in croissant and brioches. Compact, hygienic and functional. Easy to clean, maintenance-free and allows to dose accurately. With his small dimension, it easily suites the coffee shop/bakery counter. Works with the JAM in JAR glass jars.

580 | 620 | 650 g



Assortimento / Range

- Albicocca / Apricot
- Arancia / Orange *
- Ciliegia / Cherry
- Fragola / Strawberry
- Frutti di bosco / Forest fruits
- Pesca / Peach
- Miele / Honey
- Crema spalmabile alle nocciole e cacao / Hazelnut and cocoa spread
- Crema spalmabile al pistacchio / Pistachio spread
- Acero / Maple **

* 45% Frutta / Fruit

** Preparazione a base di sciroppo d'acero / Maple syrup-based preparation

• Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Confezionamento / Packaging

Peso pz (g)/weight unit (g):	580 / 620 / 650
Unità di vendita/ selling unit:	6
Shelf life (giorni) / (days)	730
Shelf life creme (giorni) / Spreads shelf life (days)	540

Solo la nostra linea di confetture è certificata halal, kosher e vegan. Only our jam line is halal, kosher, and vegan certified.



Dispenser LOOKI

Per la linea Chef Professional /
For the Chef Professional range

Dispenser in acciaio con beccuccio, ideale per dosare confetture e spalmabili o per farcire croissant e brioches. Pratico e facile da pulire, si applica direttamente al secchiello da 2kg delle linee Chef Professional e PrimaFrutta.

Stainless steel dispenser with spout, ideal for dispensing jams and spreads or for filling croissants and brioches. Practical and easy to clean, it attaches directly to the 2 kg buckets of the Chef Professional, PrimaFrutta, and Spreadable Creams ranges.

2 kg



Assortimento / Range

- | | |
|---|--|
|  Albicocca / Apricot |  Lampone / Raspberry * |
|  Ciliegia / Cherry |  Mora / Blackberry |
|  Fico / Fig ° |  Pera / Pear ° ** |
|  Fragola / Strawberry |  Uva / Grape ° |
|  Frutti di bosco / Forest fruits |  Visciola / Sour cherry prep. ° |

Gli speciali / Chefs' specials

-  Albicocca-rosmarino / Apricot-rosemary °
-  Arancia-zenzero / Orange-ginger °
-  Pesca-basilico / Peach-basil °

* Non vegano-vegetariano / Non-vegan-vegetarian
** Certificato kosher / Kosher certified
° Non certificato halal / Not halal certified

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	alta percentuale di frutta / high fruit content
Percentuale di frutta / Fruit content	35%-55%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ● ○
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ● ○
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	si / yes
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Aspic di frutta, farcitura bigné, cremosi, ganache / fruit aspic, puffs, creams, ganache
Shelf life (giorni) / (days)	730



Per la linea PrimaFrutta /
For the PrimaFrutta range

1,9 | 2 kg



Assortimento / Range

-  Albicocca / Apricot
-  Amarena / Sour cherry
-  Ciliegia / Cherry
-  Fragola / Strawberry
-  Frutti di bosco / Forest fruits
-  Lampone / Raspberry
-  Mirtillo nero / Blueberry
-  Mirtillo rosso comp. / Cranberry (compote) *
-  Pesca / Peach
-  Miele / Honey

* 60% Frutta / Fruit

- Come tutte le confetture e marmellate, i nostri prodotti sono naturalmente senza glutine. Like all jams and marmalades, our products are naturally gluten-free.

Caratteristiche / Features

Plus di prodotto / Product benefits	frutta IQF/ IQF fruit
Percentuale di frutta / Fruit content	50%
Stabilità in cottura / Stability when cooked	● ● ● ● ● ○
Grado di spalmabilità / Spreadability	● ● ● ● ● ○
Brillantezza post cottura / Glossy glaze after cooking	● ● ● ● ● ○
Utilizzo anche in negativo / Use in negative designs	no / no
Utilizzo primario / Main use	farcitura / filling
Utilizzo secondario / Secondary use	forno / baking
Esempi di utilizzo / Example uses	Variegatura gelato, aromatizzare impasti o creme, bavaresi e semifreddi / flavouring of dough, cream or ice cream, croissants
Shelf life (giorni) / (days)	540

Chi siamo

About us

Il know-how acquisito in 90 anni di storia, gli investimenti costanti in attività di ricerca e sviluppo, oltre all'impegno di tecnologie altamente innovative, consentono oggi a Menz&Gasser di creare prodotti in grado di soddisfare le richieste dei clienti più esigenti in diversi settori: Ho.Re.Ca., GDO, Pasticceria, Gelateria, Industria.

With our highly innovative technologies, our constant investment in research and development, and our expertise honed through 90 years of history, Menz&Gasser creates products that meet the needs of the most demanding customers in numerous sectors, from Ho.Re.Ca. and confectionery to ice cream making, industry and retail.

**MENZ &
GASSER**
1935



INGRESSO VISITATORI
VISITORS



SCARICO
UNLOADING





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 l'efficientamento dei processi, il risparmio energetico, la riduzione dei consumi, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Grazie alle azioni intraprese nei nostri stabilimenti di Novaledo e Sanguinetto, nel 2024 abbiamo raggiunto un ambizioso obiettivo:

una diminuzione del 70% di emissioni di CO₂*.

**Rispetto al 2024.*

Sostenibilità / Sustainability

Nature, environment, people: for Menz&Gasser, it is important to play an active social role within its community, guarantee the well-being of its employees and defend the environment with concrete actions, such as rendering processes more efficient, saving energy, reducing consumption, and using energy from renewable sources. Thanks to the actions taken at our Novaledo and Sanguinetto plants, in 2024 we achieved an ambitious goal:

70% reduction in CO₂ emissions*.

**2014 vs today.*

A garanzia del cliente

Catering for our customers' needs

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 tradizioni e usanze religiose.

In today's increasingly dynamic international market, it is vital to offer products that meet consumers' many complex needs. Thanks to all the certifications that we have obtained, Menz&Gasser can satisfy new customers with quality products that respect their traditions and beliefs.



IFS



**VEGANA-VEGETARIANA /
VEGAN-VEGETARIAN**



FAIRTRADE®



ISO 14001:2015



**NATURALMENTE SENZA GLUTINE /
NATURALLY GLUTEN FREE**



BIOLOGICO / ORGANIC



FSSC 22000



HALAL



**ROUNDTABLE ON
SUSTAINABLE PALM OIL**



RAINFOREST ALLIANCE



KOSHER



**INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA**

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.



Perché sceglierci? / Why choose us?

Because for us:

- **TRADITION** means experience.
- **ENVIRONMENT** means quality.
- **PEOPLE** means value.
- **INNOVATION** means research and ability to adapt to changes.

This has allowed us to become the biggest Italian producer of jam and the biggest European producer of single portions.



Smart food, happy people