




Helados para profesionales  
de la restauración



---

EDICIÓN 2025



*En nuestra familia,  
desde siempre hemos valorado  
el contacto con la tierra*

*Dino Pavese*  
Co-fundador de Gelati Dino Gruppo

---

# “Recetas del pasado, tecnología del futuro”

La historia de Alessandro Pavese comenzó en las colinas de Santo Stefano Belbo, un rincón idílico del Piemonte italiano. Entre viñedos y aire puro, nació el sueño que cambiaría para siempre el mundo del helado. Con una visión audaz, Alessandro dejó atrás su tierra natal y se adentró en las calles de Turín, donde aprendió el arte de crear helados excepcionales.

Hoy, su legado late en la tercera generación, hemos heredado su pasión y ambición imparable. No solo continuamos su camino, sino que lo reinventamos con una visión innovadora.

En cada paso, desde el campo hasta tu mesa, respetamos el origen de nuestra materia prima, gracias a la tecnología y la innovación nos permiten tratar el producto en crudo preservando así su esencia más auténtica.

Trabajamos con el conocimiento de nuestros antepasados y con la tecnología del futuro. Para los chefs más exigentes, ofrecemos un helado que redefine lo natural, con una calidad y textura que no tiene comparación. Desde 1978, cuando trajimos nuestro arte a España, no hemos dejado de invertir, mejorando cada detalle para lograr una producción que controle todos los elementos organolépticos de nuestros helados.

---



# cacao extra dark

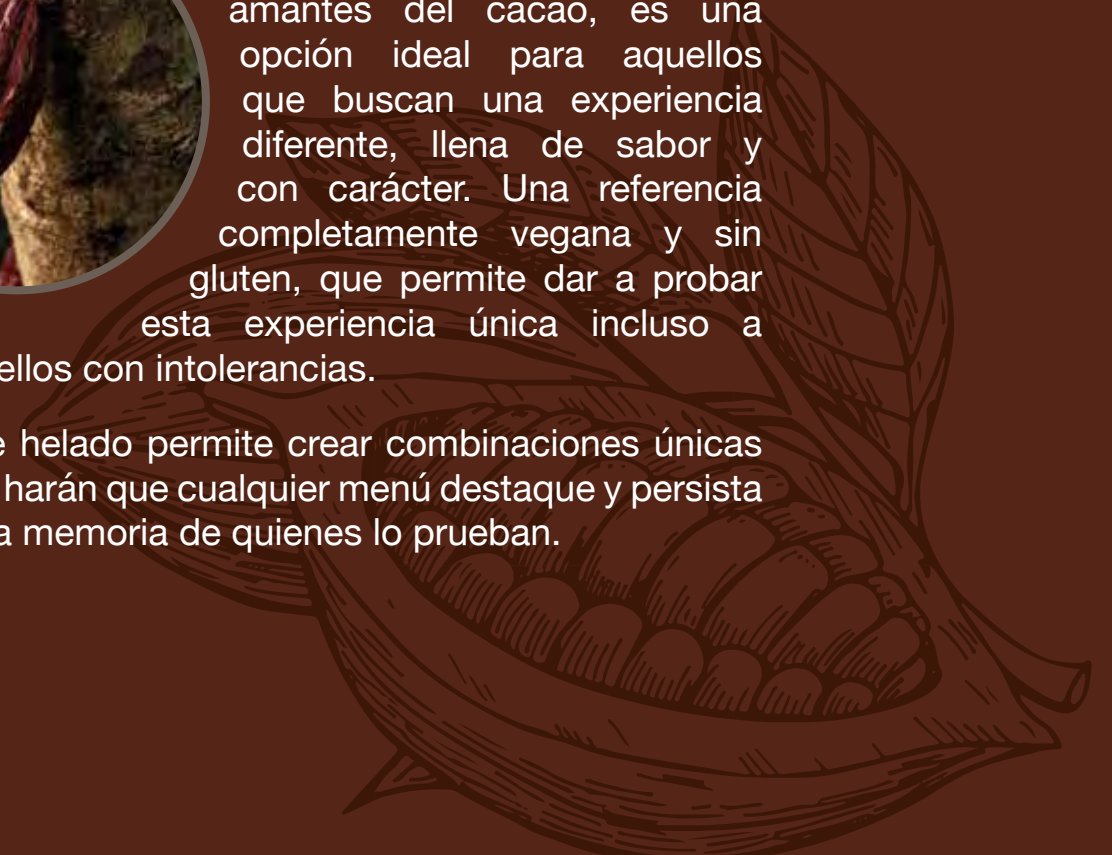
---

Una deliciosa receta a base de leche de arroz. Un sabor caracterizado por su intenso sabor a cacao. La ausencia de leche de vaca resalta la intensidad del cacao y le aporta un color intenso que acompaña al gusto.



Pensada y desarrollada por amantes del cacao, es una opción ideal para aquellos que buscan una experiencia diferente, llena de sabor y con carácter. Una referencia completamente vegana y sin gluten, que permite dar a probar esta experiencia única incluso a aquellos con intolerancias.

Este helado permite crear combinaciones únicas que harán que cualquier menú destaque y persista en la memoria de quienes lo prueban.





# Chocolates



*Bianco Crocante*  
Blanco Crujiente

COD: 25034



*Extra Dark Vegano*  
Extra Dark Vegano



COD: 35001



*Cacao Olandese*  
Cacao Holandés

  
COD: 25040

**NOVITÀ**



*Ciocolato Ecuador 74%*  
Chocolate Ecuador 74%

  
COD: 25078



*Ciocolato Bianco*  
Chocolate Blanco

  
COD: 25020



*Ciocolato e Caramello Salato*  
Chocolate y Caramelo Salado

  
COD: 25077



*Dietetico di Cacao*  
(con edulcorante)

  
COD: 25110



*Gianduia*  
Crema de Avellanas con Cacao

  
COD: 25141



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección

Nuestros helados se elaboran con materias primas de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Frutas



*Albicocca e Menta*  
Albaricoque y Menta



COD: 25006

**NOVITÀ**



*Açai*



COD: 25010



*Ananas Gold Costa Rica*  
Piña Gold Costa Rica



COD: 25004



*Arancia Sanguinella*  
Naranja Sanguina



COD: 25002



*Avocado*  
Aguacate



COD: 25003



*Banana Caramel Crunch*

COD: 25033

**NOVITÀ**



*Basilico e Lime*  
Albahaca y Lima



COD: 25081



*Ciliegia*  
Cereza



COD: 25301



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



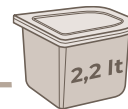
Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**



*Cocco 0%* (senza zuccheri aggiunti)  
COCO 0% (sin azucares añadidos)

   
COD: 25086



*Cocco Vegano*  
Coco Vegano

    
COD: 35003



*Fico*  
Higo

     
COD: 25128



*Fragola*  
Fresa

    
COD: 25135



*Fragola e Menta*  
Fresa y Menta

    
COD: 25136



*Lampone*  
Frambuesa

    
COD: 25130



*Lampone e Basilico*  
Frambuesa y Albahaca

    
COD: 25131



*Latte di Cocco*  
Leche de Coco

   
COD: 25132



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Frutas



*Lichi*



COD: 25177

**NOVITÀ**



*Lime, Sedano e Zenzero*  
Lima, Ápio y Jengibre



COD: 25186



*Limone 0%* (senza zuccheri aggiunti)  
Limón 0% (sin azucares añadidos)



COD: 25187



*Limone Siciliano*  
Limón Siciliano



COD: 25185



*Mandarino Siciliano*  
Mandarina de Sicilia



COD: 25195



*Mango Alphonso*



COD: 25198

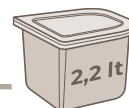


*Maracuyá*



COD: 25204





*Mela al Forno*  
Manzana al Horno



COD: 25203



*Melograna*  
Granada



COD: 25295



*Mela Verde*  
Manzana Verde



COD: 25200



*Melone Cantaloup*



COD: 25217



*Mela Verde e Menta*  
Manzana Verde y Menta



COD: 25202



*Melone Galia*



COD: 25215



*Mora e Menta*  
Mora y Menta



COD: 25220

**NOVITÀ**



*Yuzu e Citrici*  
Yuzu y Cítricos



COD: 25519



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# pistacchio extra

---

Una vez seleccionados los pistachos, pelamos la cáscara y empieza la elaboración más intensa, transformarla en pasta para ser utilizada en el helado.



Este proceso se hace en nuestras instalaciones de Girona, en un obrador minuciosamente acondicionado para la transformación de todos nuestros frutos secos.

Se empieza con un tueste en suspensión. Esta tecnología llamada “Vertiflow” nos permite hacer un tueste uniforme. A continuación lo trituramos sin elevar la temperatura la pasta, evitando que se volatilicen los aromas.

El resultado es una pasta pura de pistacho, la misma que añadimos a nuestro helado para crear este particular sabor tan intenso y característico de los helados Pavese.





# Frutos Secos



*Arachide*  
Cacahuete



COD: 25095



*Mandorla*  
Almendra



COD: 25035



*Nocciola Piemonte*  
Avellana Piemonte



COD: 25015



*Nocciola Vegana*  
Avellana Vegana



COD: 35002



*Pistacchio Extra*  
Pistacho Extra



COD: 25272



*Pistacchio Vegano*  
Pistacho Vegano



COD: 35004



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten

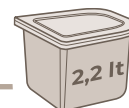


Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Vainillas



*Vaniglia Antica*  
Vainilla Antigua

 COD: 25320



*Vaniglia BIO*  
Vainilla BIO

 COD: ECO10



*Vaniglia 0% (senza zuccheri aggiunti)*  
Vainilla 0% (sin azúcares añadidos)

 COD: 25321



*Vaniglia Bourbon*  
Vainilla Bourbon

  COD: 25501



*Vaniglia e Noci di Macadamia*  
Vainilla con Nueces de Macadamia

 COD: 25323



**NOVITÀ**



*Vaniglia Suprema*  
Vainilla Suprema

  COD: 25319



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primas de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Lácteos y Quesos



*Fior di Latte*  
Nata

  
COD: 25235



*Cheesecake*  
Tarta de Queso

COD: 25298

**NOVITÀ**



*Formaggio di Capra*  
Rulo de Queso de Cabra

  
COD: 25134



*Grana Padano*

  
COD: 25107



*Mascarpone*

  
COD: 25211



*Mascarpone e Fichi*  
Mascarpone y Higos

  
COD: 25209



*Recuit de Drap del Mas Marcè*  
Requesón de Trapo del Mas Marcè

  
COD: 25293



*Roquefort e Noci*  
Roquefort con Nueces

  
COD: 25290



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Lácteos y Quesos



*Yogurt Frutti di Bosco*  
Yogur con frutos del bosque

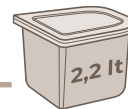


*Yogurt Naturale*  
Yogur Natural





# Licores



*Baileys*

  
COD: 25080



*Licor de Ratafia*

  
COD: 25289



*Mojito*

   
COD: 25218



*Negroni*

  
COD: 25231

**NOVITÀ**



*Spritz*

  
COD: 25302

**NOVITÀ**



*Vermouth Perucchi*

  
COD: 25504



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# nocciola piemonte

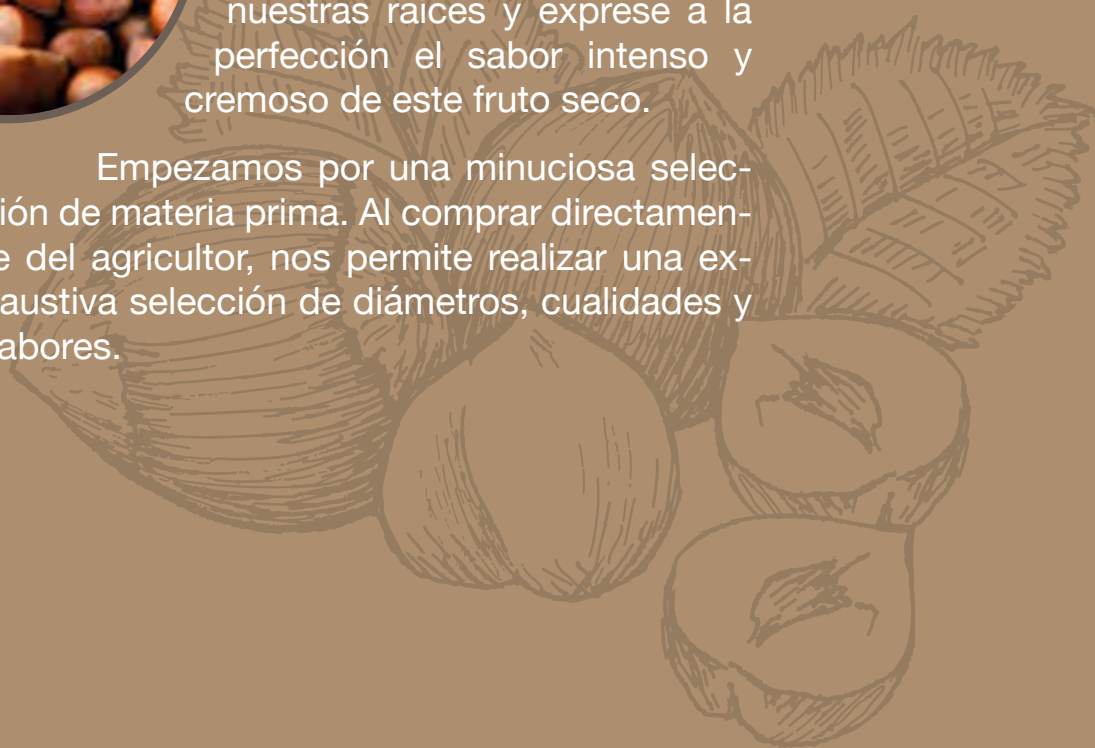
---

Alessandro Pavese nació y se crio en el Piemonte, localidad famosa a nivel mundial por sus cultivos de Avellana. La característica principal de las Avellanas Piamonte, y en concreto la variedad Tonda Gentile Trilobata, es su intenso aroma y forma peculiar.



Desde Pavese, decidimos apostar por un helado de avellana auténtico, que refleje nuestras raíces y exprese a la perfección el sabor intenso y cremoso de este fruto seco.

Empezamos por una minuciosa selección de materia prima. Al comprar directamente del agricultor, nos permite realizar una exhaustiva selección de diámetros, cualidades y sabores.





# Clásicos



*Arroz con Leche*

  
COD: 25007



*Caffè*  
Café

  
COD: 25045



*Caramello al Burro Salato*  
Caramelo de Mantequilla Salada

  
COD: 25012



*Cookies & Cream*

COD: 25247



*Crema Catalana*

  
COD: 25100



*Dulce de Leche*

   
COD: 25125



*Leche Merengada*

  
COD: 25178



*Marron Glacé*

   
COD: 25206



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Clásicos

---



*Stracciatella*



COD: 25300

---

**NOVITÀ**



*Speculoos*

*Galleta caramelizada con canela*

COD: 25305

---



*Turrón Extra*

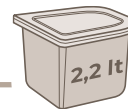


COD: 25317

---



# Especias y Hierbas Aromáticas



*Cannella*  
Canela



COD: 25050



*Cardamomo*



COD: 25011

**NOVITÀ**



*Coriandolo*  
Cilantro



COD: 25098



*Erbe Aromatiche*  
Hierbas Aromáticas



COD: 25304



*Lampone e Anice*  
Frambuesa y anís



COD: 25176

**NOVITÀ**



*Lime, Sedano e Zenzero*  
Lima, Apio y Jengibre



COD: 25186



*Finocchio*  
Hinojo



COD: 25299



*Maria Luisa*



COD: 25197



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Especias y Hierbas Aromáticas



*Matafaluga*  
Anís



COD: 25207



*Menta e Cacao*  
Menta y Cacao



COD: 25001



*Mora e Menta*  
Mora y Menta



COD: 25220



*Menta Piperita*



COD: 25199



*Pepe di Sichuan*  
Pimienta Sichuan



COD: 25265



*Senape di Digione*  
Mostaza de Dijon



COD: 25105



*Sesamo Nero*  
Sesamo Negro



COD: 25296



*The Verde Matcha*



COD: 25503



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten

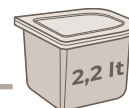


Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**





*Aceto Merlot Forum*  
Vinagre Merlot Forum



COD: 25324

**NOVITÀ**



*Olio Extra Vergine di Oliva*  
A.O.V.E.



COD: 25264



*Foie Mi-Cuit de Collverd*



COD: 25140



*Miele ai Fiori d'Arancio*  
Miel de Azahar



COD: 25212

**NOVITÀ**



*Vinagreta Finas Hierbas*

COD: 25326



*Violetta*



COD: 24325



*Carota e Arancia*  
Zanahoria y Naranja



COD: 25013

**NOVITÀ**



*Wasabi*



COD: 25505



Producto destacado  
Top ventas



Apto para  
consumo vegano



Sin gluten



Producto solamente  
en temporada de recolección



Nuestros helados se elaboran con materias primeras de alta calidad que determinan el stock de nuestros helados, lo que implica que la mayoría de nuestros helados **necesiten un mínimo de 15 días de producción y servicio.**

# Gran Formato



Algunos de nuestros sabores tienen una fuerte demanda y se usan en cantidades importantes en las cocinas de los mejores restaurantes. Con el fin de aumentar su productividad hemos adaptado estos sabores a un **formato de 4,75 litros**. Este formato permitirá optimizar el espacio de almacenaje y tener siempre disponible y en cantidad suficiente los sabores más utilizados en sus postres.

Nuestro conocimiento del mercado nos permite ir incorporando en este formato los sabores más de moda así como los clásicos más demandados.



*Vaschetta Vaniglia Bourbon*  
Vainilla Bourbon

  
COD: 00800



*Vaschetta Fragola*  
Fresa

   
COD: 00801



*Vaschetta Cacao Olandese*  
Cacao Holandés

  
COD: 00802



*Vaschetta Limone Siciliano*  
Limón Siciliano

   
COD: 00803



*Vaschetta Mango Alphonso*

   
COD: 00804







Nuestro departamento de I+D+i trabaja constantemente para mejorar nuestro proceso productivo, pero nadie mejor que tú, que día a día buscas nuevos retos culinarios y sorprender a tus comensales, nos llevas un paso más allá.

Cualquier ingrediente, sabor o combinación nosotros te la podemos convertir en mínimo 30 litros de helado para implementarlos en lo que estás creando.



## Tu creatividad en forma de helado



En tu proceso de creación sueles encontrar ingredientes insólitos que quieres llevar más allá de lo habitual.

Si piensas que podrían ser un helado, aquí, entra en juego PAVESE Gelato Creativo.

*Texturas,  
color,  
temperatura...*

En tu búsqueda de nuevas sensaciones que sorprendan, PAVESE es tu aliado perfecto para materializar lo que tu creatividad e imaginación están elaborando.



[www.gelatidino.com](http://www.gelatidino.com)



[www.pavesegelato.com](http://www.pavesegelato.com)



[www.compagniagusto.com](http://www.compagniagusto.com)



---

Sector Aeroclub, 9 | 17487 EMPURIABRAVA Girona, Spain  
+34 972 45 00 74 | [www.gelatidinogrupo.com](http://www.gelatidinogrupo.com) | [info@gelatidino.com](mailto:info@gelatidino.com)