

ECCELLENZE CONTADINE

Città
del
Gelato



Città del
Gelato



Catalogue Produits 2026



SARL ECALARD



Depuis 2012, **Città del Gelato** accompagne les artisans glaciers qui font le choix de **l'excellence** et de la **qualité** sans compromis. Convaincue qu'une glace d'exception repose avant tout sur la qualité de ses matières premières, l'entreprise sélectionne avec soin les **meilleurs ingrédients** afin de contribuer au rayonnement du savoir-faire et de la tradition de la **glace artisanale Italienne** à travers le monde.

ECCELLENZE CONTADINE

Città
del
Gelato

Les **fermes partenaires** occupent une place essentielle dans leur démarche. Ce sont elles qui **cultivent les fruits et les matières premières** entrant dans la composition de leur gamme premium d'ingrédients pour glaces artisanales « Eccellenze Contadine ». Au fil des années, Città del Gelato a identifié et sélectionné plus de **50 exploitations agricoles** réparties sur l'ensemble du territoire italien, reconnues pour leur engagement en faveur de la **qualité, de l'agriculture durable et du respect de l'environnement**.



Grâce à cette **collaboration étroite avec les producteurs**, Città del Gelato développe des **ingrédients uniques, authentiques et représentatifs des terroirs italiens**. Chaque produit reflète le savoir-faire, la passion et l'engagement des exploitations partenaires. Cette approche permet aux maîtres glaciers du monde entier de **travailler avec des matières premières d'exception** et de proposer des créations fidèles à la tradition artisanale italienne comme celles-ci.



Eccellenze Contadine
VANIGLIA BOURBON DE LA RÉ...



Eccellenze Contadine
TORRONE "El Luparense de Sa...



Eccellenze Contadine
TIRAME-SÙ DA TRADIZIONE IT...



Eccellenze Contadine
TAHINA DI SESAMO BIANCO



Eccellenze Contadine
SPECULOOS BELGIAN BAKERIES



Eccellenze Contadine
SAMBUCO URVINI "Perla Nera"



Pionnière dans la **valorisation des filières agricoles italiennes certifiées**, Città del Gelato garantit l'origine de ses matières premières grâce au **label FDAI - Firmato dagli Agricoltori Italiani**. Cette certification assure une **traçabilité complète** tout au long de la chaîne de production et offre aux producteurs, distributeurs, artisans et consommateurs **une transparence totale sur l'origine des ingrédients**. À travers cette démarche, l'entreprise affirme son engagement en faveur d'une **agriculture responsable, durable** et tournée vers l'excellence.



CITTÀ DEL GELATO

BASE & PÂTE



Base Crema nature pour glace

Une base nature onctueuse et authentique, pensée pour révéler toute la richesse du lait et une texture incroyablement crémeuse. Une glace douce et équilibrée, idéale pour sublimer les toppings.

Base Crema pour glaces
Sac de 2 kg (carton de 8 sacs)
CDG - 1002174

Base Frutta nature pour sorbet

Une base nature fraîche et légère, au goût pur et délicat, qui met en valeur la qualité des ingrédients.

Une texture douce et crémeuse, parfaite pour une dégustation simple ou pour créer des associations gourmandes.

Base Frutta pour glaces
Sac de 2 kg (carton de 8 sacs)
CDG - 100328



Abricot de Rontodella

Directement issue du « balcon sur la mer ionienne », cette pâte naturelle met à l'honneur l'abricot Cafona, une variété réputée pour sa chair parfumée, sa forme généreuse et sa belle couleur jaune aux nuances rouge orangé.

Pâte d'abricot de Rotondella
Pot de 3,5 kg
CDG - 300752

CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de cacahuète de Toscane Venturina

Une arachide entièrement italienne, de la culture jusqu'à la torréfaction. Celle-ci est réalisée dans un ancien torrificateur en fonte alimenté au bois de hêtre, pour une glace qui sublime toute la richesse et l'authenticité de cet ingrédient.

Pâte de cacahuète
Pot de 3 kg
CDG - 3006158

Pâte de café Finca la Paz Colombia

Pour cette création, nous avons sélectionné un café d'exception d'origine colombienne, cultivé dans des fincas traditionnelles. Issu des montagnes d'Amérique latine, terres riches en traditions et en saveurs,

Pâte de café
Pot de 3 kg
CDG - 3006129



Pâte de caramel Beurre salé

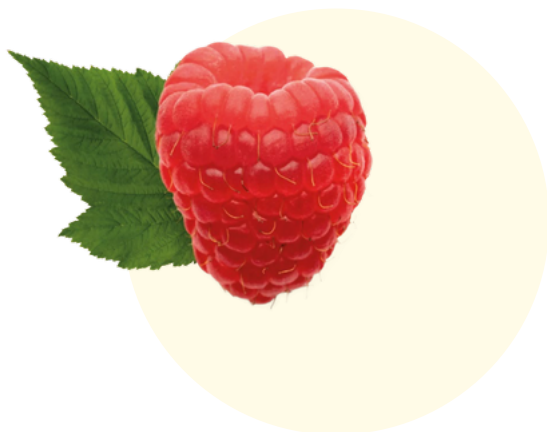
Le sel marin intégral sélectionné par Città del Gelato est un produit unique, dont les caractéristiques exceptionnelles sont étroitement liées à la situation géographique des salines de Trapani, en Sicile.

Pâte de caramél beurre salé
Pot de 3 kg
CDG - 3006267



CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de framboise

Récoltées aux premières heures du matin afin de préserver toute leur fraîcheur et leur parfum, elles offrent un équilibre remarquable entre douceur et vivacité.

Pâte de framboise
Pot de 3,5 kg
CDG - 300727

Pâte de fruit de la passion avec grains

Son parfum intense et sa pulpe dorée riche en petites graines croquantes. Récolté à parfaite maturité, il est transformé en une préparation généreuse qui préserve toute la richesse aromatique et la fraîcheur naturelle du fruit.

Pâte de passion
Pot de 3,5kg
CDG - 300784



Pâte de mangue alphonso

Transformé en pâte, il révèle une magnifique couleur jaune éclatante ainsi qu'un profil aromatique riche, mêlant douceur fruitée et subtiles notes épicées.

En glace, il offre une saveur exotique, lumineuse et parfaitement équilibrée.

Pâte de mangue Alphonso
Pot de 3,5 kg
CDG - 300714

CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de menthe verte Piperita

De Pancalieri, capitale italienne de la menthe, provient une huile essentielle d'exception obtenue exclusivement par distillation à la vapeur de feuilles de menthe fraîchement récoltées. C'est l'ingrédient principal de notre pâte à la menthe.

Pâte de menthe

Pot de 3,5 kg

CDG - 300611

Pâte de myrtille

En glace, elle révèle un goût intense et expressif, équilibré par une légère acidité et une subtile note astringente qui prolongent agréablement la dégustation.

Le résultat est une création fruitée, fraîche et raffinée, à la personnalité affirmée et à la belle couleur naturellement profonde.

Pâte de myrtille

Pot de 3,5kg

CDG - 300761



Pâte de Noisette Gold

Récoltée à maturité puis légèrement torréfiée, elle conserve toute la finesse de ses arômes et de ses qualités naturelles.

La pâte que nous élaborons à partir de cette noisette offre une texture fine et un goût authentique

Pâte de Noisette

Pot de 3 kg

CDG - 300668

CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de noix de coco asiatique

En glace, cette recette révèle une saveur intense et naturellement gourmande, invitant à un véritable voyage sensoriel au cœur des paysages luxuriants du delta du Mékong.

Pâte de noix de coco
Pot de 3,5 kg
CDG - 300706

Pâte de nougat traditionnel Italien Torrone

Cette pâte à glace s'inspire des recettes traditionnelles des maîtres nougatiers de Padoue, afin de retrouver les saveurs réconfortantes des fêtes de fin d'année.

Pâte de nougat
Pot de 3kg
CDG - 3006130



CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de pistache au sel marin de Sicile

Le secret de cette recette réside dans l'ajout d'une généreuse pincée de sel marin intégral de Trapani, qui crée un équilibre parfait entre douceur et salinité. Le résultat, une glace authentique et élégante, au caractère gourmand et irrésistible.

Pâte de pistache

Pot de 3 kg

CDG - 3006272

Pâte de pistache fine

En glace, elle révèle une saveur fraîche, délicatement fruitée et intensément aromatique, sublimant toute la finesse de la pistache pure. Une création élégante et équilibrée, entre douceur, onctuosité et richesse du fruit sec.

Pâte de pistache

Pot de 3 kg

CDG - 300641



Pâte de poire Signora de la vallée du Sinni

Transformée en purée, elle donne naissance à un sorbet à la couleur jaune douce, ponctuée de fines particules naturelles du fruit. Sa texture délicate et son goût harmonieux offrent une agréable sensation de fraîcheur en bouche.

Pâte de poire

Pot de 3,5kg

CDG - 300748

CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de pomme verte

En glace, elle révèle une saveur fraîche, acidulée et fruitée, sublimant toute l'intensité de la pomme verte croquante. Une création équilibrée entre douceur et fraîcheur, pour une dégustation gourmande et rafraîchissante.

Pâte de pomme verte

Pot de 3,5 kg

CDG - 300715

Pâte de pêche REGINA

En glace, elle révèle une saveur fraîche, naturelle et intensément fruitée, mettant en valeur toute la richesse aromatique du fruit à pleine maturité. Une création qui célèbre la tradition agricole sicilienne et invite à un véritable voyage gustatif au cœur des paysages ensoleillés de l'île.

Pâte de pêche

Pot de 3,5 kg

CDG - 3007120



Pâte concentré de speculoos belge

Dans cette version glacée, il révèle tout son parfum gourmand à travers une pâte aux teintes douces, sublimée par un crumble croquant élaboré à partir du biscuit lui-même. Un équilibre parfait entre onctuosité, épices et notes caramélisées.

Pâte de speculoos

Pot de 3 kg

CDG - 300688



CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Pâte de vanille bourbon de la réunion

Les gousses de vanille sélectionnées pour cette recette, certifiées de La Réunion et de Madagascar, permettent d'obtenir une pâte riche et parfumée, idéale pour la réalisation de glaces artisanales et de créations pâtisseries.

Pâte de vanille bourbon

Pot de 3,5 kg

CDG - 3006236

Pâte de fraise

Longtemps utilisées dans les confitures, les sirops et les desserts familiaux, elles sont récoltées à pleine maturité afin de préserver toute leur richesse aromatique et leur chair juteuse.



Pâte de fraise

Pot de 3,5 kg

CDG - 300708

CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Coulis Cookies

En glace, il apporte une touche gourmande, douce et réconfortante, sublimant les notes de biscuit et de chocolat du cookie.

Un coulis généreux et fondant, parfait pour ajouter une finition croquante et irrésistible à chaque création.

Coulis cookies

Pot de 3 kg

CDG - 300802

Coulis Bueno

En glace, il apporte une touche gourmande, intense et onctueuse, sublimant les notes de chocolat et de noisette du Bueno. Un coulis généreux et réconfortant, parfait pour ajouter une finition fondante et irrésistible à chaque création.

Coulis bueno

Pot de 3 kg

CDG - 300869



Coulis pop corn

En glace, il apporte une touche gourmande, douce et caramélisée, sublimant les notes de pop-corn au beurre légèrement sucré.

Un coulis généreux et régressif, parfait pour ajouter une finition originale et irrésistible à chaque création.

Coulis pop corn

Pot de 3 kg

CDG - 3008136



CITTÀ DEL GELATO

PÂTE & COULIS



Coulis Noisette (Nutella)

En glace, il apporte une touche gourmande, intense et délicatement pralinée, sublimant toute la richesse de la noisette.

Un coulis onctueux et généreux, parfait pour ajouter une finition élégante et irrésistible à chaque création.

Coulis Noisette (Nutella)

Pot de 5 kg

CDG - 300606

Stracciatella choco

En glace, elle révèle une saveur douce et crémeuse, sublimée par de délicates éclats de chocolat noir fondant.

Une création élégante et gourmande, entre onctuosité de la crème et intensité du cacao, pour une dégustation raffinée.

Stracciatella choco

Pot de 5 kg

CDG - 400901



Coulis concentré de speculoos belge

Dans cette version glacée, il révèle tout son parfum gourmand à travers une pâte aux teintes douces, sublimée par un crumble croquant élaboré à partir du biscuit lui-même. Un équilibre parfait entre onctuosité, épices et notes caramélisées.

Pâte de speculoos

Pot de 3 kg

CDG - 300688



ECALARD

LA PASSION DE LA QUALITÉ DEPUIS 1977

2 BIS ROUTE DE PONT DE L'ARCHE - 27110 LE NEUBOURG - FRANCE

7 RUE LÉON MORANE, PARC VERT CASTEL - 33700 MÉRIGNAC - FRANCE



Nicolas ECALARD

06 81 42 49 03

nicolas.ecalard@ecalard.com

Alan CANTRAINE

06 45 47 31 12

alan.cantraine@ecalard.com



David LEFEBVRE

07 63 85 15 05

david.lefebvre@ecalard.com

Sabrina SEDIEU-PLANCQUEEL

06 50 95 05 74

Service secrétariat et comptabilité

servicecompta@ecalard.com



