



Glitty®

i topping brillanti







Glitty®

Il topping reinventato

Glitty® è una linea di topping e variegati glitterati per la decorazione di gelato in vaschetta, coppe di gelato, dessert al cucchiaio, torte, semifreddi, crêpes, mousse e tutto ciò che la tua fantasia suggerisce.

The reinvented topping

Glitty® is a line of glittery variegated toppings to decorate ice cream in tubs or in bowls, creamy desserts, cakes, parfaits, crepes, mousse and whatever else your imagination suggests.



GELATERIA / ICE CREAM



Parola d'ordine: glamour

Aggiungi Glitty® al gelato per ottenere un look luminoso capace di catturare al primo sguardo. Ideale da usare a più strati con il gelato in vaschetta, oppure per la decorazione di gelato e gelato-soft in coppa.



Word of the day: glamour

Add Glitty® to ice cream for a brilliant look that capture your gaze. Ideal used in layers with ice cream in tubs, or to decorate bowls of ice cream or soft ice cream.





PASTICCERIA / PASTRY



Un sorprendente effetto gioiello

I Glitty® donano alle creazioni di pasticceria un aspetto ricco ed elegante. Possono essere utilizzati nella preparazione di semifreddi: nei bicchieri a più strati, come copertura di preparazioni a base di semifreddo, come decorazione in superficie di monoporzioni e per la presentazione del piatto.



A stunning jewel effect

Glitty® gives patisserie creations a rich, elegant look. It can be used to prepare parfaits: layered in glasses, to cover parfait-based preparations, to decorate the surface on single portions or to present the dish.



BAR & HO.RE.CA.

Mille riflessi
più
uno



L'unico limite è la fantasia!
Usa il tocco glamour di Glitty®
per decorare dolci al cucchiaio
come panna cotta, creme
caramel, budini e crema catalana.
Per dolci da forno, torte, waffle
e crepes. A strati con le creme
fredde da sorbettiera.
Per creare caffè e cioccolate
aromatizzate, facendo depositare
uno strato sul fondo della
tazzina.
Per inventare cocktail glitterati di
tendenza...



A thousand **AND ONE** reflections

*The only limit is your fantasy!
Use a touch of Glitty® glamour
to decorate soft desserts, like
cooked cream, crème caramel,
blancmange and Catalan cream.
For baked desserts like tarts,
waffles and crepes. In layers with
cold sorbet cream.
To create aromatic coffee and
chocolate, with a layer on the
bottom of the cup.
To invent trendy glittery
cocktails...*

Glitty® at home!

Dai ai tuoi clienti un prodotto top!

Grazie al nuovo espositore da banco, potranno acquistare e liberare la loro creatività con le pratiche bottigliette Glitty® da 200 g.

Give a top product to your customers!

Thanks to the new desk display, they will be able to buy Glitty® toppings and to free their creativeness with the handy 200 grams Glitty® bottles.



ESPOSITORE: per 5 bottiglie da 200 g
Display: for 5 bottles 200 g each

Topping

RED: topping glitterato alla fragola
BROWN: topping glitterato al cacao
BLUE: topping glitterato alla vaniglia
GOLD: topping glitterato al caramello
SILVER: topping glitterato alla vaniglia

RED: *strawberry glittered topping*
BROWN: *cocoa glittered topping*
BLUE: *vanilla glittered topping*
GOLD: *caramel glittered topping*
SILVER: *vanilla glittered topping*



Bottiglia da 1 kg / crt 6 bottiglie
1 kg bottle / box 6 bottle

Bottiglia da 200 g / crt 6 bottiglie
200 g bottle / box 6 bottle

Variegato

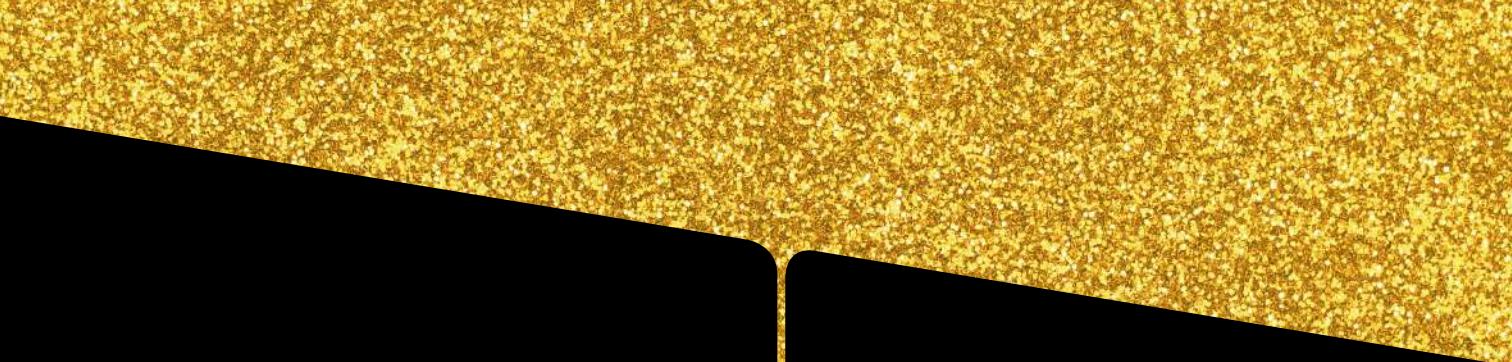
Glitty® è disponibile anche in versione variegato.
Glitty® is also available in the variegated versions.

ARANCIA: variegato glitterato con scorza d'arancia candita e succo di arancia
AMARENA: variegato glitterato con amarene intere e succo di amarene

ORANGE: *glittered variegato with candied orange zest and orange juice*
SOUR CHERRIES: *glittered variegato with whole sour cherries and sour cherries juice*



Vaso da 2 kg / crt 6 vasi
2 kg jar / box 6 jars



sparkling toppings



info@glitty.eu | www.glitty.eu