



BS GELATI

CUORE TRENINO

Dal 1990 BsGelati produce solo qualità

BS gelati



BS PRODUZIONI nasce nel **1990** da un'idea di due amici. Uno maestro gelataio e l'altro esperto commerciale. Il primo ha iniziato la sua attività di pasticceria nel lontano 1960 ed il secondo, sempre nell'ambito del food, già nel 1958. I due, credendo fermamente nella combinazione del business dei gelati e quello dei dolci, hanno unito il territorio di produzione, il Trentino, e le sue nobili materie prime fresche e di altissima qualità come il latte fresco Trentino-Alto Adige di montagna, panna e frutta.

Mantenendo ancora oggi il sistema di produzione assolutamente artigianale sia nel **gelato**, utilizzando la tecnica della mantecazione, sia in **pasticceria**, dove la capace mano dei pasticceri opera giornalmente nel laboratorio.

BS PRODUZIONI 1990 ha ottenuto certificazioni come il **bollo CE** per la produzione e distribuzione su larga scala. Un'attenzione particolare e molti investimenti vengono fatti sull'innovazione e sulla **ricerca e sviluppo** di nuove materie prime di utilizzo nel mondo del gelato. BS ha due attività di proprietà, la prima di produzione, mentre nella seconda si trovano gli uffici amministrativi commerciali e la logistica.

BS PRODUZIONI was founded in 1990 from an idea of two friends: one a master gelato maker and the other a commercial expert. The first began his pastry-making career back in 1960, while the second, also in the food industry, started in 1958. Believing strongly in the synergy between the gelato and dessert businesses, they combined their production in Trentino with its noble, fresh, and high-quality raw materials such as raw mountain milk from Trentino, cream, and fruit.

To this day, production remains entirely artisanal, using the traditional whipping technique for gelato and the skilled hands of pastry chefs working daily in the laboratory for baked goods.

In 1990, BS PRODUZIONI obtained certifications such as the EU approval mark for large-scale production and distribution. The company places a strong focus and significant investment on innovation and the research and development of new raw materials for gelato production.

BS operates two facilities: one dedicated to production and the other housing the administrative, commercial, and logistics offices.

LE NOSTRE TORTE



FORESTA BIANCA

Soffice crema, goloso pan di Spagna al cioccolato e scaglie di cioccolato bianco

1.100 g / 1 pezzo

FORESTA NERA

Crema al cacao, goloso pan di Spagna al cioccolato e scaglie di cioccolato

1.100 g / 1 pezzo



TORTA DELLA NONNA

Crema pasticcera e pinoli tostati, racchiusi in un guscio di pasta frolla

800 g / 1 pezzo



SACHER

Un classico austriaco: pan di Spagna al cioccolato alternato a marmellata, glassato al cioccolato fondente

1.050 g / 1 pezzo



TORTA TARTUFATA

Pan di Spagna al cioccolato, crema gianduia e briciole di cacao irresistibili

1.100 g / 1 pezzo

CHEESECAKE RICOBOSCO

Cremosa cheesecake ai frutti di bosco su soffice base di pan di Spagna

1.280 g / 1 pezzo



TORTA ALLE FRAGOLE

Soffice pan di Spagna, crema pasticcera vellutata e fragole fresche

1300 g / 1 pezzo

TORTA CAROTE

Delizia leggera e nutriente,
con carote fresche,
mandorle, nocciole e
ingredienti genuini
700 g / 1 pezzo



GRANO SARACENO

Rustica e saporita, con farina di
grano saraceno, mandorle e
marmellata di mirtilli rossi
1300 g / 1 pezzo

CROSTATA AI MIRTILLI

Classica e irresistibile, con
friabile pasta frolla e
marmellata di mirtilli neri
800 g / 1 pezzo



TORTA ALLA RICOTTA

Doppio strato di pan di Spagna
e morbida crema di ricotta per
una dolce leggerezza
1.100 g / 1 pezzo

— PERE E CIOCCOLATO

Un abbraccio goloso tra la dolcezza delle pere e l'intensità del cioccolato fondente

1.300 g / 1 pezzi



— PERE E YOGURT

Un connubio di leggerezza e dolcezza, con yogurt vellutato e pere fresche

1.000 g / 1 pezzo

— TORTA DI MELE

Deliziosa torta di mele, friabile e profumata, con ingredienti genuini e sapore casalingo

1.300 g / 1 pezzo



— TORTA MARMORIZZATA*

Soffice impasto paradiso arricchito da un delicato intreccio di cacao. A noi piace chiamarla "Marmotto"

550 g / 3 pezzi

I NOSTRI TRANCI



— TIRAMISÙ

Un soffice pan di Spagna al caffè, avvolto da una delicata crema di mascarpone e panna
750 g / 2 pezzi

— TRANCIO FRUTTI DI BOSCO

Soffice pan di Spagna, panna, ricotta e una pioggia di freschi frutti di bosco.

650 g / 2 pezzi



— TRANCIO ALLA FRUTTA

Soffice pan di Spagna al cioccolato, panna cremosa e uno strato di pan di Spagna bianco, il tutto arricchito da freschi frutti di bosco.

750 g / 2 pezzi



CROSTATA ALL'ALBICOCCA

Deliziosa crostata di pasta frolla friabile, farcita con dolce marmellata di albicocche

700 g / 3 pezzi



CROSTATA AL GRANO SARACENO

Rustica e genuina, con frolla al grano saraceno e marmellata all'albicocca (o al mirtillo)

700 g / 3 pezzi



CROSTATA ALLA VISCIOLA

Pasta frolla friabile con un ripieno dal gusto intenso e leggermente acidulo delle visciole

700 g / 3 pezzi



TRANCIO DELLA NONNA

Pasta frolla friabile, crema pasticceria vellutata e una pioggia di pinoli tostati

700 g / 3 pezzi

CROSTATA ALLE MELE

Deliziosa torta rettangolare con mele fresche, crema pasticcera e pasta frolla

700 g / 3 pezzi



STRUDEL DI MELE

Delizia trentina con ingredienti genuini, perfetto caldo con gelato alla vaniglia

700 g / 2 pezzi

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Croccante base crumble e soffice mousse al cioccolato, morbida e avvolgente

750 g / 2 pezzi



TRANCIO MERINGATA

Croccante di meringa e crema delicata, un dolce leggero e irresistibile

750 g / 2 pezzi

LE NOSTRE MONOPORZIONI

— SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



— In confezioni da 12 pezzi, peso 100 g cad.

A partire da sinistra:

Cre moso cioccolato: base crumble di biscotti artigianali senza glutine e mousse di cioccolato, con panna fresca delattosata per un dolce raffinato e leggero.

Panna cotta ai frutti di bosco: delicata panna cotta delattosata e una vellutata purea di frutti di bosco

Tiramisù: savoiardo artigianale senza glutine, inzuppato nel caffè, con crema di mascarpone e panna fresca delattosata per un dolce classico, ma più leggero

Cheesecake bosco: base crumble di biscotti artigianali senza glutine, crema leggera delattosata di ricotta e panna, completata da una fresca purea di frutti di bosco

— Eleganti monoporzioni in barattolo, che noi chiamiamo affettuosamente 'Charlotte', pensate per chi cerca un dolce senza glutine e senza lattosio, ma senza rinunciare al gusto.

Preparate con ingredienti selezionati e di alta qualità, queste delizie offrono una consistenza cremosa e sapori bilanciati, ideali per soddisfare ogni palato.

Perfette per una pausa golosa, un momento di relax o come raffinato fine pasto, le nostre 'Charlotte' uniscono leggerezza, piacere e attenzione alle esigenze alimentari.

IL NOSTRO GELATO



A BASE DI LATTE TRENTINO DI MONTAGNA

Latte Trentino – Alto Adige di montagna fresco

Senza glutine. I gusti:

- Fiordilatte
- Amarena
- Bacio
- Caffè
- Cioccolato
- Nocciole
- Pistacchio Puro
- Stracciatella
- Tiramisù
- Vaniglia
- Yogurt Frutti di Bosco

A BASE DI FRUTTA

100% di frutta. Senza lattosio, senza glutine

I gusti: Albicocca – Fragola – Lampone – Limone

Mango – Mirtillo – Pesca – Sambuco



FORMATI DISPONIBILI:

Vaschetta 2,8 kg / 4750 cc

Vaschetta 2,3 kg / 4200 cc

Carapina 3,5 kg / 5000 cc

<https://www.bsgelati.it/>

Instagram: [@bsgelati](#)

Facebook: [BsGelati](#)

info@bsgelati.it