

2018

#bethethefirstbeoriginal

Innovazione, ricerca, arte e passione: sono questi i valori su cui è fondata Silikomart e che da anni guidano il mio lavoro e quello dei miei collaboratori. Silikomart è sempre attenta all'evoluzione del mondo del food, dove i confini tra pasticceria, gelateria e ristorazione si fanno sempre più fluidi, ne anticipiamo i nuovi trend. Credo fortemente nell'importanza del Made in Italy e dell'artigianalità ed è per questo che i nostri prodotti sono pensati, disegnati, testati e realizzati a Venezia nei nostri stabilimenti produttivi dove, proprio come degli chef nelle loro cucine e laboratori, possiamo controllare ogni fase del processo di sviluppo del prodotto, dalla scelta delle materie prime al confezionamento. Sono sicuro che solo così posso garantirne l'alta qualità.

Innovation, research, art and passion: from this powerful mosaic Silikomart was born and still today they lead my work and the work of my collaborators. Silikomart is always attentive to the evolution of the food sector, where the boundaries between pastry, ice-cream and restaurant business are increasingly fluids and where we create new trends. I strongly believe in the importance of the Made in Italy and the craftsmanship; this is why our products are designed, created, tested and produced in our production plant in Venice in order to follow up the whole process. Just like chefs in their kitchens and laboratories we want control every phase of the product development process, from the raw materials choice to the packaging. I am sure that, only in this way, I can guarantee the high quality.

Martellato Dario

*Grazie al mio team e agli chef
che hanno creduto in noi!*

*Thanks to my team and to the
chefs who made it happen!*

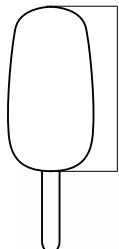


GEL01 CLASSIC

25.311.87.0098

 Stecco®
FLEX

Set 2 pz/pcs
+ 50 bastoncini/sticks



93 x 48 h 25 mm
90 ml



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Classic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare
- Level it



- Inserire lo stampo Classic e il suo vassioio nell'abbattitore
- Insert the Classic and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto e decorare a piacere
- Unmold the ice-cream and garnish with decorations at will

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Classic con la preparazione scelta e inserirlo in forno
- Fill the mould Classic with the preparation and put it inside the oven.



- Togliere dal forno
- Take it out of the oven.



- Inserire il bastoncino di legno
- Insert the wood stick.



- Sformare la preparazione così ottenuta.
- Unmold.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.



Ricetta - Recipe



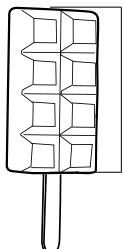
REGISTERED DESIGN
© 2012 - Silkomart all rights reserved

Mousse al pomodoro su stecco
Tomato mousse on a stick

GEL02 CHOCO STICK

 Stecco®
FLEX

Set 2 pz/pcs
+ 50 bastoncini/sticks



92 x 48 h 24 mm
90 ml



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo ChocoStick con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo ChocoStick con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the ChocoStick and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto.
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Chocostick con la preparazione scelta e inserirlo in forno
- Fill the mould Chocostick with the preparation and put it inside the oven.



- Togliere dal forno
- Take it out of the oven.



- Inserire il bastoncino di legno
- Insert the wood stick.



- Sformare la preparazione così ottenuta.
- Unmold.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.

CHOCO STICK

Savory



Ricetta - Recipe



REGISTERED DESIGN
© 2012 - Silkomart all rights reserved

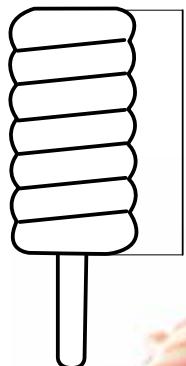
Chocostick al radicchio e aceto balsamico
Radicchio and balsamic vinegar Chocostick

GEL04 TANGO

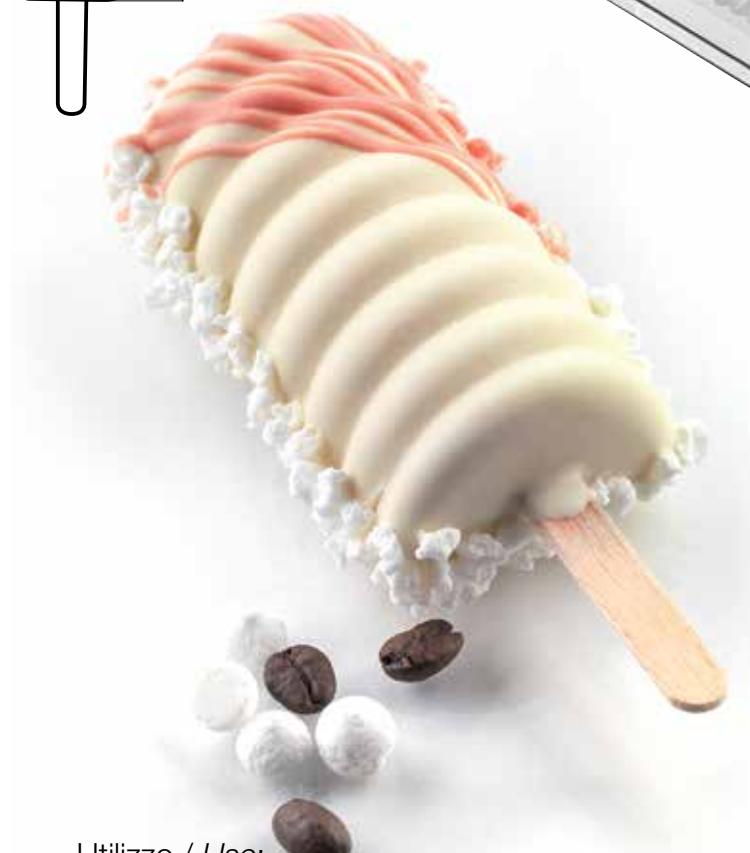
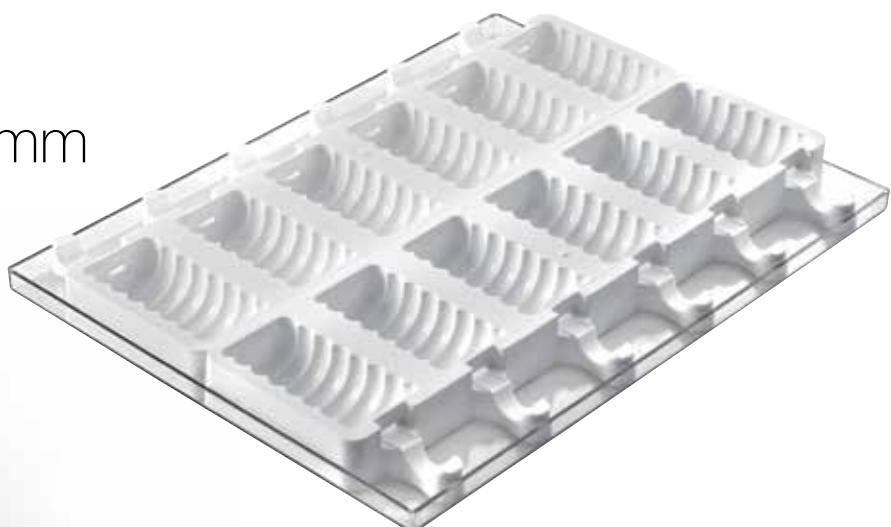
25.314.87.0098

 Stecco®
FLEX

Set 2 pz/pcs
+ 50 bastoncini/sticks



92 x 45 h 27 mm
90 ml



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Tango con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Tango con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Tango and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will



Sticks
99.400.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Tango con la preparazione scelta e inserirlo in forno
- Fill the mould Tango with the preparation and put it inside the oven.



- Togliere dal forno
- Take it out of the oven.



- Inserire il bastoncino di legno
- Insert the wood stick.



- Sformare la preparazione così ottenuta.
- Unmold.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.

TANGO

Savory



Ricetta - Recipe



REGISTERED DESIGN
© 2012 - Silkomart all rights reserved

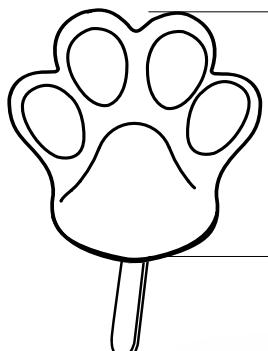
Mousse di finocchio su stecco
Fennel mousse on a stick

GEL06 PATA

25.316.87.0098

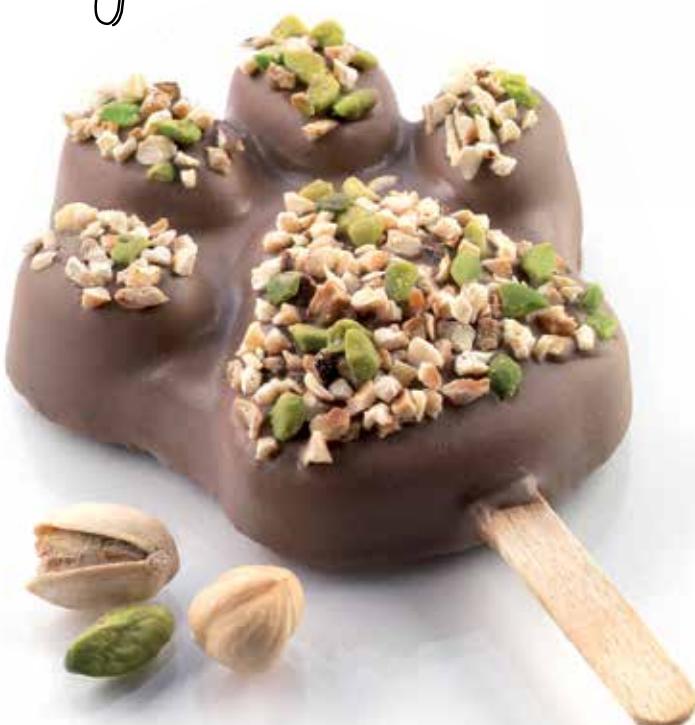
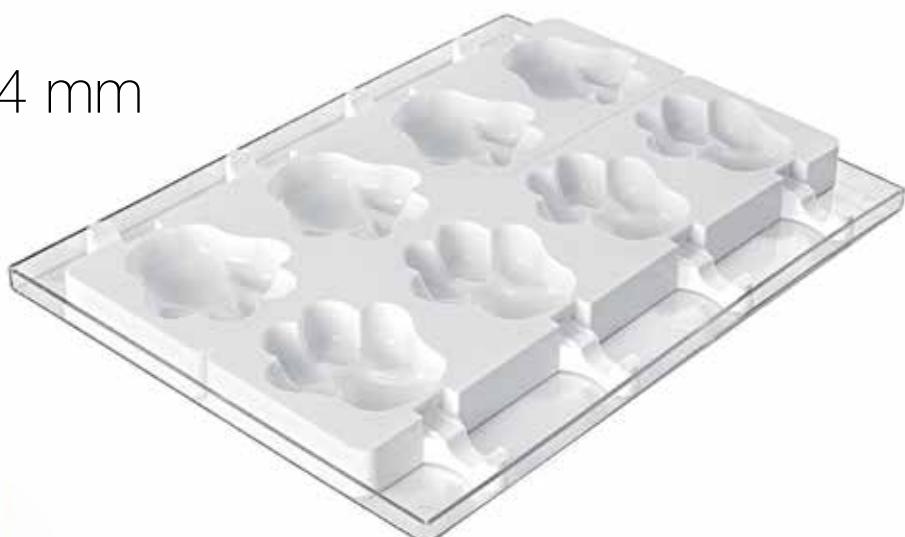
Set 2 pz/pcs
+ 50 bastoncini/sticks

 Stecco®
FLEX



89 x 84 h 24 mm

98 ml



PATENTED

Sticks

99.400.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Pata con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Pata con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Pata and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Pata con la preparazione scelta
- Fill the mould Pata with the preparation.



- Riempire lo stampo Pata con la preparazione scelta e inserirlo in forno
- Fill the mould Pata with the preparation and put it inside the oven.



- Togliere dal forno
- Take it out of the oven.



- Inserire il bastoncino di legno
- Insert the wood stick.



- Sformare la preparazione così ottenuta.
- Unmold.



PATA
Savory

Ricetta - Recipe



REGISTERED DESIGN
© 2012 - Silkomart all rights reserved

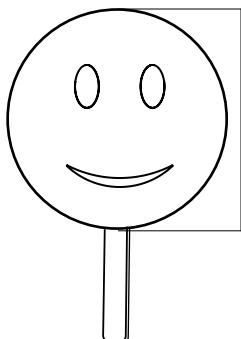
Mousse di zucca e pomodorini su stecco
Pumpkin and cherry tomatoes mousse on a stick

GEL07 MR FUNNY

25.317.87.0098

 Stecco®
FLEX

Set 2 pz/pcs
+ 50 bastoncini/sticks



Ø 83 h 22 mm

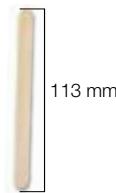
100 ml



PATENTED



Sticks
99.400.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mr Funny con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Mr funny con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Mr Funny and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mr Funny con la preparazione scelta e inserirlo in forno
- Fill the mould Mr Funny with the preparation and put it inside the oven.



- Togliere dal forno
- Take it out of the oven.



- Inserire il bastoncino di legno
- Insert the wood stick.



- Sformare la preparazione così ottenuta.
- Unmold.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.



- Decorare a piacere.
- Garnish with decorations at will.

MR FUNNY

Savory

Ricetta - Recipe



REGISTERED DESIGN
© 2012 - Silkomart all rights reserved

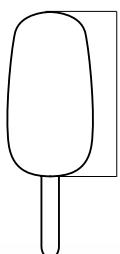
Mousse di piselli su stecco
Peas mousse on a stick

GEL01M MINI CLASSIC

25.331.87.0060

Stecco®
FLEX Mini

Set 2 pz/pcs
+ 100 bastoncini/sticks



69 x 38 h 18 mm

37 ml



Mini Sticks

99.401.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Classic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Mini Classic con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Mini Classic and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

MINI CLASSIC

Savory



Ricetta - Recipe



Mini mozzarella in carrozza
Small "mozzarella in carrozza"

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Classic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the preparation



- Inserire lo stampo in forno
- Put in the oven



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Sfornare lo stecco così ottenuto
- Unmold



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

Pop Stand

- 25.939.20.0065
- 25.939.87.0065

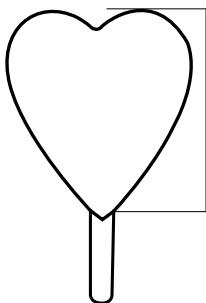


GEL03M MINI HEART-IC

25.333.87.0060

Stecco®
FLEX Mini

Set 2 pz/pcs
+ 100 bastoncini/sticks



55 x 68 h 18 mm
45 ml



Mini Sticks
99.401.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Heart con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Mini Heart con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Mini Heart and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

MINI HEART-IC

Savory



Ricetta - Recipe



Cuore di prosciutto crudo, tartufo e funghi
Heart of raw ham, truffle mushrooms

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Heart-ic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stampo in forno
- Put in the oven



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Sformare lo stecco così ottenuto
- Unmold



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

Pop Stand

- 25.939.20.0065
- 25.939.87.0065

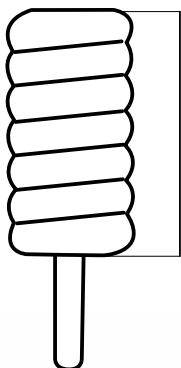


GEL04M MINI TANGO

25.334.87.0060

 Stecco®
FLEX Mini

Set 2 pz/pcs
+ 100 bastoncini/sticks



67 x 32 h 22 mm
36 ml



Mini Sticks

99.401.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Tango con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Mini Tango con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Mini Tango and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

MINI TANGO

Savory



Ricetta - Recipe



Flipper di patate
Potatoes flipper

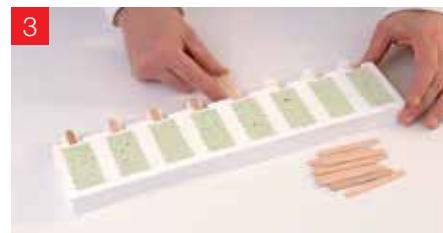
Utilizzo / Use:



1



2



3



4



5

- Sformare lo stecco così ottenuto
- Unmold

- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

Pop Stand

25.939.20.0065
 25.939.87.0065

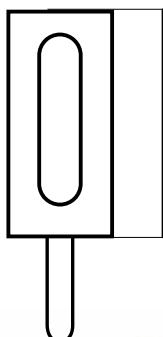


GEL05M MINI CHIC

25.335.87.0060

Stecco®
FLEX Mini

Set 2 pz/pcs
+ 100 bastoncini/sticks



69 x 38 h 18 mm
38 ml



Mini Sticks

99.401.99.0001
500 pz/pcs



Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Chic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Livellare. Inserire lo stampo Mini Chic con il vassoio nell'abbattitore
- Level it. Insert the Mini Chic and the relative tray in the blast chiller



- Sformare il gelato su stecco così ottenuto
- Unmold the ice-cream



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

MINI CHIC

Savory



Ricetta - Recipe



Radicchio, noci e formaggio spalmabile
Radicchio, nuts and cream cheese

Utilizzo / Use:



- Riempire lo stampo Mini Chic con la preparazione scelta
- Fill the mould with the ice cream base preparation



- Inserire lo stampo in forno
- Put in the oven



- Inserire lo stecco nell'apposita fessura
- Insert the stick in the proper hole



- Sformare lo stecco così ottenuto
- Unmold



- Decorare a piacere
- Garnish with decorations at will

25.939.87.0065