



dal 1945 al servizio della bontà



mission

Passeggiare gustando un buon gelato è un'immagine di piacere italiano oggi riconosciuta in tutto il mondo. È il frutto di una lunga tradizione artigianale che ha affiancato alla cremosità del gelato la fragranza dei coni, creando un abbinamento che esalta le caratteristiche di entrambi questi prodotti.

Produrre coni, per noi, è allora innanzitutto una responsabilità, la responsabilità che sentiamo nei vostri confronti di realizzare un prodotto capace di esaltare al meglio il gelato artigianale.

È con questa idea che nel 1945 è nata la nostra azienda. Ed è con questa idea che, ancora oggi, operiamo unendo tradizione e innovazione per produrre deliziosi coni e croccanti cialde.

Convinti che il benessere si nutra di semplicità, lavoriamo per rispettare ogni giorno la naturalità di ogni materia prima. Animati da una passione che si tramanda di generazione in generazione, offriamo ottimi prodotti e un servizio accurato ai nostri clienti, con molti dei quali siamo orgogliosi di aver instaurato collaborazioni proficue e durature.

Sicuri dei nostri valori, che non abbiamo mai abbandonato in decenni di esperienza, affrontiamo con entusiasmo le sfide che il mercato ci propone: l'utilizzo di impianti sempre più avanzati ed efficienti, lo studio di ricette e prodotti inediti, la ricerca di nuovi clienti.

Assaporare un cono di qualità, rafforza il ricordo di un buon gelato.

Coni Nembri: è il gelato che te li chiede!

la nostra storia



Nembri

“Ma quanti coni avete fatto?”

Quando un piccolo visitatore della nostra azienda ci ha posto questa domanda ci ha colti di sorpresa. Sappiamo di aver prodotto centinaia di milioni di coni, ma è difficile arrivare a un numero preciso, soprattutto per i primi anni di attività. Quello di cui siamo certi, è che da oltre 70 anni, tutti i coni prodotti dalla famiglia Nembri sono stati realizzati con la stessa cura e passione.

Nel 1945 a Inzago, in provincia di Milano, inizia la storia della nostra azienda, all'interno del piccolo laboratorio artigianale di Costantino Nembri. Con dei semplici stampi di ghisa azionati manualmente, produceva coni in numero limitato, ma sufficiente per soddisfare le esigenze della sua gelateria e di altre attività commerciali della zona.

Nel 1970 arriva il primo grande investimento, ad intuire le grandi potenzialità del mercato dei coni, è Oreste Nembri; dopo aver lavorato col padre ed essergli subentrato alla guida dell'attività, decide di acquistare un impianto automatico per la produzione di coni stampati. L'investimento viene ben presto ripagato da ottimi risultati, e sei anni dopo l'azienda lascia la sua sede originale per una nuova e più ampia costruita nella zona industriale di Inzago, dove si trova ancora oggi.

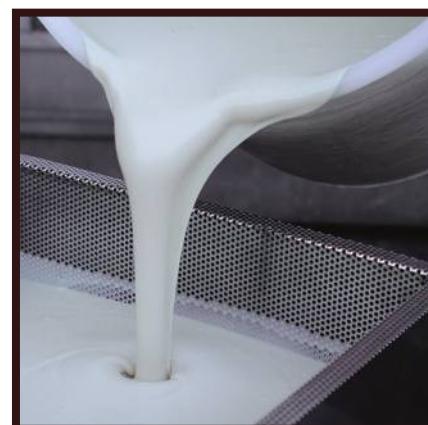
Negli anni 80 la domanda di coni cresce e, con essa, crescono la produzione e la clientela, anche grazie alla dedizione e alla determinazione che da sempre caratterizzano la famiglia Nembri.

Nel 1997 per rispondere alle esigenze di un mercato in cambiamento, l'azienda acquista il primo impianto per la produzione di coni arrotolati. Viene creata la linea di coni Euro, una gamma di prodotti di successo che, nel giro di poco tempo, diventa motivo di soddisfazione e orgoglio per tutta l'azienda.

Il 2001 è un anno di ulteriore svolta: con l'ingresso dei figli Luca e Andrea, nasce la Nembri sas. Inizia una fase di ulteriore crescita: vengono acquistati nuovi impianti, la gamma di coni e cialde viene ulteriormente arricchita e la rete della clientela continua ad ampliarsi a livello nazionale ed europeo.

Nel Gennaio 2019 nasce la Nembri srl, **inizia un nuovo progetto di trasformazione e sviluppo**, l'azienda si ingrandisce con una nuova area di 2.500 m² adiacente alla sua sede inzaghese, che consentirà un importante ampliamento produttivo e logistico.

È una scelta importante che riflette il dinamismo e l'energia con i quali guardiamo al futuro, convinti che, con la nostra tradizione, il nostro personale qualificato e la nostra capacità di rinnovarci, saremo pronti ad affrontare le sfide che il futuro ci riserverà.



la nostra storia



Coni classici della tradizione italiana, con ghiere più o meno ampie per sorreggere il gelato e agevolare la lavorazione a spatola. Sono coni resistenti e fragranti; grazie alla lorodolcezza delicata e al giusto equilibrio dell'aroma vaniglia, valorizzano i sapori del buon gelato artigianale.

stampati wafer



04
Minimini



05
Minigig



06
Gigante



07
Golosone Riso



08
Golosone Cocco

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
04	MINIMINI	360	Ø mm 48x135 H	36	
05	MINIG	300	Ø mm 53x135 H	36	
06	GIGANTE	128	Ø mm 66x160 H	36	
07	GOLOSONE RISO	160	Ø mm 55x135 H	36	
08	GOLOSONE COCCO	160	Ø mm 55x135 H	36	



Coni stampati dalla forma slanciata e lineare, permettono una ottima impugnatura. Dal sapore piacevolmente dolce e dall'inconfondibile delicato aroma vaniglia, si contraddistinguono per una croccantezza superiore.



01
Baby

02
Medi

03
Maxi



Stampati croccanti

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	VEGAN	NO PALM OIL
01	BABY	420	Ø mm 43x128 H	36		
02	MEDI	396	Ø mm 46x135 H	36		
03	MAXI	240	Ø mm 50x175 H	36		

6
euro



La linea Euro è una cialda arrotolata dal sapore biscottato e dalla croccantezza unica, capace di soddisfare al meglio le nuove esigenze delle gelaterie. Confezionata in vaschette PS per alimenti, è disponibile in diversi formati. Euro 2 è la cialda pensata per la panna montata, Euro 4, Euro 5 ed Euro 6 sono i grandi formati, adatti per i più golosi.

euro



12
Euro 4



14
Euro 5



15
Euro 6



RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
09	EURO 2	128	Ø mm 51x125 H	80	
12	EURO 4	256	Ø mm 49x155 H	36	
14	EURO 5	256	Ø mm 54x170 H	36	
15	EURO 6	216	Ø mm 73x150 H	36	

7
euro



Ci sono poi i top seller, le misure più utilizzate nelle gelaterie, capaci di unire qualità e quantità. Sono coni dalle linee più slanciate e dall'impugnatura ancora più facile. Rappresentano al meglio le caratteristiche di tutta la linea Euro: una cialda robusta, ma dal cuore dolce, a cui è impossibile resistere.



*Prendersi cura di chi si vuole bene!
Da oltre 25 anni, tutti i nostri formati di cialde
arrotolate sono confezionate in appositi vassoi.*

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
45	GALILEO	350	Ø mm 40x150 H	36	
11	EURO 3 LUNGO	350	Ø mm 43x155 H	36	
10	EURO 3	288	Ø mm 45x140 H	36	
13	EURO 4 LUNGO	325	Ø mm 47x165 H	36	

VEGAN NO PALM OIL

Nembri

8
euro golosone



Cialda arrotolata impreziosita da una copertura di pregiato cioccolato e da pralinature al cocco oppure alla granella di riso soffiato. Un'unione di ingredienti capace di dare energia e soddisfare anche i palati più golosi. È confezionata in vaschette PS per alimenti per garantire al meglio integrità ed estetica.

euro golosone



¹⁶
Euro Golosone Riso



⁴⁹
Euro Golosone Arlecchino



¹⁷
Euro Golosone Cocco

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE
16	EURO GOLOSONE riso	96	Ø mm 49x165 H	48
49	EURO GOLOSONE arlecchino	96	Ø mm 49x165 H	48
17	EURO GOLOSONE cocco	96	Ø mm 49x165 H	48

Nembri

9
euro bordo naturale

Nembri
dal 1945



Cialda arrotolata disponibile in tre dimensioni differenti. Madrid, e Parigi dalle linee slanciate; Berlino, il formato con la capienza più ampia. Il bordo naturale e un'ampia apertura a cuore donano a questa cialda una marcata artigianalità. È confezionata in vaschette PS per alimenti.



19
Euro Parigi



20
Euro Berlino



18
Euro Madrid

euro bordo naturale

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
18	EURO MADRID	325	Ø mm 45x165 H	36	
19	EURO PARIGI	240	Ø mm 51x165 H	36	
20	EURO BERLINO	198	Ø mm 90x170 H	36	

VEGAN NO PALM OIL

Nembri

10
euro chic



Cono arrotolato accoppiato durante la produzione con cartoccio salva igiene. Sostituisce il tovagliolo in carta e aumenta l'igiene in gelateria. Il cono non verrà più toccato perché imprugnato direttamente dal cartoccio. Possibilità di totale personalizzazione grafica con quantitativi minimi annui. Confezionati in vaschette PS per alimenti.

euro chic



46
Galileo Chic



22
Euro 3 lungo Chic



21
Euro 3 Chic

Possibilità di personalizzazione grafica!



48
Leonardo Chic



24
Euro 4 lungo Chic



23
Euro 4 Chic

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
46	GALILEO CHIC	275	Ø mm 40x155 H	36	
48	LEONARDO CHIC	275	Ø mm 43x160 H	36	
21	EURO 3 CHIC	300	Ø mm 45x140 H	36	
22	EURO 3 LUNGO CHIC	200	Ø mm 43x155 H	36	
23	EURO 4 CHIC	192	Ø mm 49x155 H	36	
24	EURO 4 LUNGO CHIC	200	Ø mm 47x165 H	36	



Cono senza glutine per chi ha intolleranze alimentari o preferisce prodotti dietetici. Realizzato seguendo una ricetta innovativa che permette di mantenere il gusto e la croccantezza del cono arrotolato. Confezionato singolarmente in un pratico dispenser da banco, è un prodotto con certificazione.

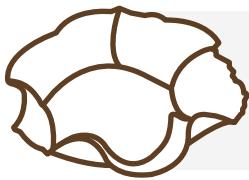


25 *Chicco Gluten Free Box*



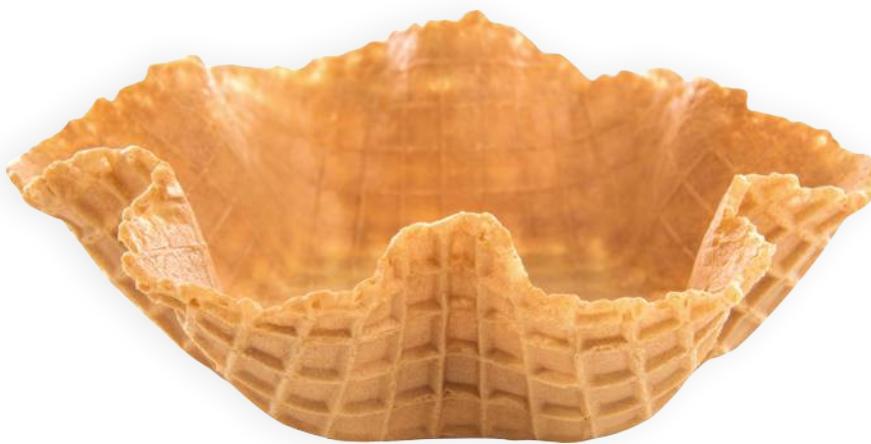
RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI
25	CHICCO gluten free box	40





In croccante cialda, sono una gustosa alternativa alle coppette da asporto. Disponibile in due formati: Cestellino per degustare gelato o semifreddi; Cestello più capiente, per poter abbinare con macedonia di frutta.

cestelli

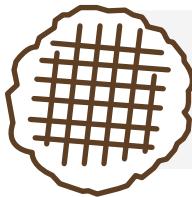


²⁶
Cestello Cialda



²⁷
Cestellino Cialda

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
26	CESTELLO CIALDA	72	Ø mm 120x30 H	48	
27	CESTELLINO CIALDA	80	Ø mm 105x30 H	48	



Gustose guarnizioni per affiancare con fantasia il gelato artigianale. La croccantezza al gusto biscotto della Cialda Sole e del piccolo cono Mignon; le linee slanciate dei Roller Bicolor, Roller Vaniglia e Shanghai; la dolcezza friabile del Biscotto Fantasia multistrato.



31
Roller Bicolor



30
Roller Vaniglia



33
Euro Mignon



28
Cialda Sole



29
Biscotto Fantasia

decorazioni

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	VEGAN	NO PALM OIL
28	CIALDA SOLE 2.450gr.	1000 c.a.	Ø mm 64	80		
29	BISCOTTO FANTASIA 2.000gr.	200	Ø mm 50x95 H	12x12		
30	ROLLER VANIGLIA 2.000gr.	230	mm 90x9 Ø	12x12		
31	ROLLER BICOLOR 2.000gr.	230	mm 90x9 Ø	12x12		
33	EURO MIGNON 2.000gr.	410 c.a.	Ø mm 31x70 H	80		



Realizzeremo Cialda Mia con la **stampa del tuo logo**, uno slogan, un'immagine, con inchiostro alimentare edibile. La personalizzazione ti permetterà di far diventare la croccante e deliziosa Cialda Sole un **veicolo di immagine e di comunicazione**, contribuendo a dare personalità e identità al tuo punto vendita.



cialda mia

Istruzioni per realizzare *Cialda Mia*:

- ▷ Le stampe sono sempre monocromatiche con un bel colore bruno cacao. Per una spicata visione del logo stampato, suggeriamo un ridotto numero di elementi secondari.
- ▷ L' impianto stampa è completamente gratuito. Le migliori stampe si ottengono con file ad alta risoluzione di tipo vettoriale (PDF-AI) o PNG-JPG.
- ▷ Realizzeremo una bozza che avrà bisogno della tua approvazione, dopodiché procederemo con la produzione.
- ▷ Dalla conferma bozza, occorreranno circa 10/15 giorni per la produzione del lotto ordinato, successivamente verrà spedito.
- ▷ Il lotto minimo di produzione è di 16 cartoni. Per lotti superiori praticheremo mirate quotazioni.



Stampa Multi soggetto!

Aumenta la fantasia della tua personalizzazione: il lotto ordinato può essere prodotto con stampe differenti, confezionate tutte nello stesso cartone.



RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
50	CIALDA MIA 2450gr.	1000 c.a.	Ø mm 64	80	



Coni o cialde confezionati in pratici pacchetti flowpack con indicati tutti i valori richiesti a norma di legge. Fondamentali per promuovere la vendita delle vaschette da asporto, consentono al cliente di gustare anche a casa il piacere del gelato artigianale che si sposa con la fragranza della cialda. Possibilità di personalizzazione su ogni pacchetto.

*Possibilità di
personalizzazione
grafica!*

38
*Mignon Picnic*34
*Biscotti Picnic*35
*Euro Picnic*37
Cono Picnic

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	BANCALE
34	BISCOTTI PICNIC	50x10	80
35	EURO PICNIC	50x6	36
37	CONO PICNIC	30x7	36
38	MIGNON PICNIC	44x10	80

il cono conta

campagna di sensibilizzazione
per la protezione dei coni gelato



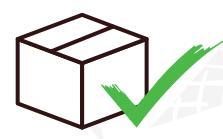
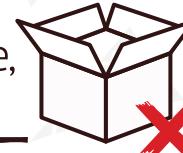
I coni sono prodotti molto sensibili, che soffrono in particolare l'umidità, soprattutto nelle giornate afose estive o di pioggia:



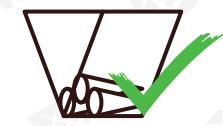
Il cono è delicato e non sopporta gli urti, maneggia la scatola con cura



quando effettui un prelievo parziale,
poi richiudi la scatola



non riempire il portaconi al mattino
o quando c'è poco consumo



ricordati di ritirare sempre i coni
quando sopraggiunge la notte



Caro gelataio, la sorte di tanti coni è nelle tue mani.
Aiutaci anche tu a diffondere questa campagna!
Facendolo proteggerai il gusto e la fragranza dei coni
e valorizzerai al massimo il tuo gelato!

"il cono conta" è una campagna di sensibilizzazione promossa da Nembri srl



#ilconoconta
nembri.it





nembri.it

NEMBRI srl

Vicolo Marconi 4 - 20065 Inzago (MI) ITALY
Tel. 0295310147 - info@nembri.it