



**Nembri**  
dal 1945



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.

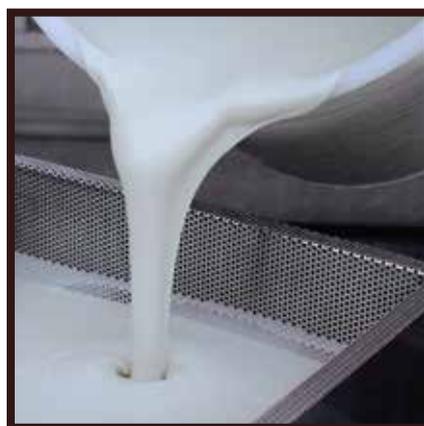
**Negli anni 80** la domanda di coni cresce e, con essa, crescono la produzione e la clientela, anche grazie alla dedizione e alla determinazione che da sempre caratterizzano la famiglia Nembri.

**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 m<sup>2</sup> adiacente alla sua sede inzaghesa, 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.





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 loro dolcezza delicata e al giusto equilibrio dell'aroma vaniglia, valorizzano i sapori del buon gelato artigianale.

stampati wafer conogel



04  
*Minimini*



06  
*Gigante*



08  
*Golosone Cocco*



07  
*Golosone Riso*



05  
*Minigig*

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 congel

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
01	BABY	420	Ø mm 43x128 H	36	 
02	MEDI	396	Ø mm 46x135 H	36	 
03	MAXI	240	Ø mm 50x175 H	36	 



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**



09  
**Euro 2**



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	

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.



euro

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
45	GALILEO	350	Ø mm 40x150 H	36	 
47	LEONARDO	350	Ø mm 43x160 H	36	 
10	EURO 3	288	Ø mm 45x140 H	36	 
11	EURO 3 LUNGO	350	Ø mm 43x155 H	36	 
13	EURO 4 LUNGO	325	Ø mm 47x165 H	36	 



Cialda arrotolata impreziosita da una copertura di pregiato cioccolato e da pralature 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*

17  
*Euro Golosone Cocco*

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE
16	EURO GOLOSONE riso	128	Ø mm 49x165 H	36
17	EURO GOLOSONE cocco	128	Ø mm 49x165 H	36



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	 



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 impugnato 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**



48  
**Leonardo Chic**



24  
**Euro 4 lungo Chic**



23  
**Euro 4 Chic**

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
46	GALILEO CHIC	300	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.

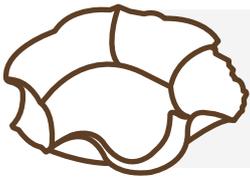


25  
*Chicco Gluten Free Box*



chicco

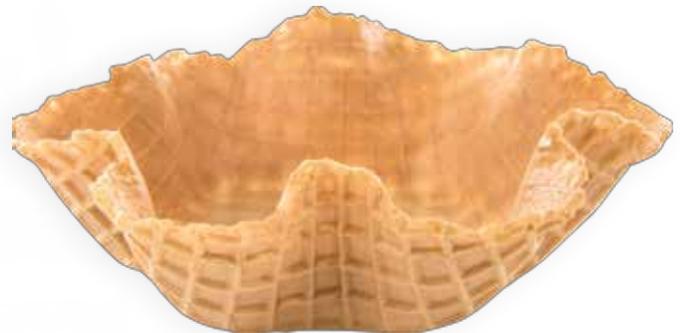
RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	
25	CHICCO gluten free box	40	



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.



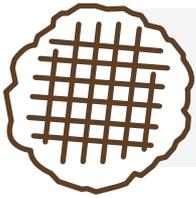
26  
*Cestello Cialda*



27  
*Cestellino Cialda*



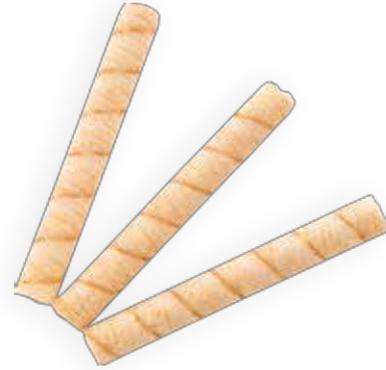
RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
26	CESTELLO CIALDA	112	Ø mm 120x30 H	36	 
27	CESTELLINO CIALDA	128	Ø mm 105x30 H	36	 



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 Shangai; la dolcezza friabile del Biscotto Fantasia multistrato.



31  
**Roller Bicolor**



30  
**Roller Vaniglia**



33  
**Euro Mignon**



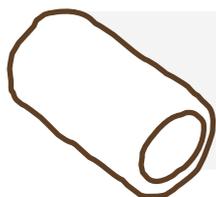
28  
**Cialda Sole**



29  
**Biscotto Fantasia**

decorazioni

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE	BANCALE	
28	CIALDA SOLE 2.400gr.	930 c.a.	Ø mm 64	80	
29	BISCOTTO FANTASIA	200	Ø mm 50x95 H	12x12	
30	ROLLER VANIGLIA	230	mm 90x9 Ø	12x12	
31	ROLLER BICOLOR	230	mm 90x9 Ø	12x12	
33	EURO MIGNON 2.000gr.	410 c.a.	Ø mm 31x70 H	80	



Cialde ricoperte internamente di cioccolato da riempire con semifreddi. Un prodotto che, con pochi gesti e ingredienti, permette di realizzare dessert deliziosi e sempre diversi. Disponibile in un ampio assortimento: Vaniglia, Bicolor, Moretto, Cocco, Riso soffiato e Caffè.



39  
**Bicolor**



40  
**Vaniglia**



41  
**Moretto**



42  
**Cocco**



43  
**Caffè**



44  
**Riso**

cannoli

RIF.	DESCRIZIONE	PEZZI	MISURE
39	BICOLOR	196	mm 45x22 Ø
40	VANIGLIA	196	mm 45x22 Ø
41	MORETTO	196	mm 45x22 Ø
42	COCCO	144	mm 45x22 Ø
43	CAFFÈ	144	mm 45x22 Ø
44	RISO	120	mm 45x22 Ø



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.



37  
**Cono Picnic**



38  
**Mignon Picnic**



35  
**Euro Picnic**



34  
**Biscotti Picnic**

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:



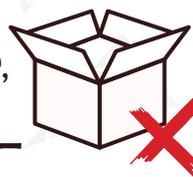
1

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



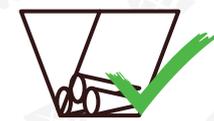
2

quando effettui un prelievo parziale, poi richiudi la scatola



3

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



4

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