



# PROVAMI

LUXURY ITALIAN GELATO

Catálogo 2026

# CONSTRUIMOS CONEXÕES

Na PROVAMI, acreditamos que o gelado deve ser simples, honesto e cheio de sabor.

Cada receita nasce de uma escolha cuidada de ingredientes e de um trabalho técnico preciso, onde o equilíbrio, a textura e a identidade de cada sabor são prioridades. Produzimos gelados com carácter, pensados para quem valoriza qualidade, consistência e uma experiência verdadeira em cada colherada.

O nosso processo combina conhecimento técnico com respeito pela matéria-prima, resultando em gelados claros, equilibrados e feitos sem excessos. Mais do que criar sabores, procuramos criar experiências memoráveis, onde cada detalhe faz a diferença.

# AS NOSSAS GAMAS

## GELADOS STANDARD

---

Clássicos cremosos e equilibrados, feitos com ingredientes de qualidade para agradar a todos os gostos.

## GELADOS STANDARD PLUS

---

Sabores mais ricos e criativos, com combinações sofisticadas e texturas indulgentes para uma experiência ainda mais especial.

## GELADOS PREMIUM

---

Sabores intensos e refinados, com ingredientes selecionados e combinações ricas para uma experiência de gelado mais sofisticada.

## GELADOS PREMIUM PLUS

---

Criações exclusivas e indulgentes, com combinações ousadas, texturas ricas e sabores marcantes para uma experiência verdadeiramente luxuosa.



# AS NOSSAS GAMAS

## SORBET PREMIUM

---

Sabores de fruta intensos e refrescantes, leves e naturais, pensados para uma experiência vibrante e equilibrada.

## SORBET

---

Sabores leves e refrescantes, feitos à base de fruta, com acidez vibrante e frescura natural.

## GELADOS DIAMOND

---

Ingredientes de excelência e sabores sofisticados, com perfis intensos e elegantes para uma experiência premium distinta.

## GELADOS/SORBET DE ALCOOL

---

Sabores sofisticados com notas licorosas, combinando frescura e intensidade para uma experiência adulta e distinta.



# GELADOS STANDARD



## BANOFFEE

Banana Madura, doce de leite envolvente e a profundidade do caramelo numa combinação viciante.



## BAUNILHA MADAGASCAR

Banana Madura, doce de leite envolvente e a profundidade do caramelo numa combinação viciante.



## CANELA

Infusão delicada de canela que aquece o paladar e prolonga o aroma.



## CHOCOLATE CLÁSSICO

Intenso, equilibrado e reconfortante - o sabor que nunca falha.



## COCO

Fresco e exótico, com textura, cremosidade e final suave.



## COOKIE (CHIPS AOY)

Base cremosa de biscoito, com generosas inclusões crocantes de bolacha.



## DOCE DE LEITE

Denso, sedoso e profundamente caramelizado.



## MENTA (AFTER EIGHT)

Frescura vibrante com apontamentos elegantes de chocolate negro.



## MORANGO (LEITE)

Frutado, delicado e naturalmente cremoso.



## NATA

Simples, limpa e cremosa.

# GELADOS STANDARD



## TROPICAL (CÔCO E MANGA)

Notas exóticas, equilibradas entre docura e frescura.



## STRACCIATELA

Base cremosa cortada por finas lascas crocantes de chocolate.

# GELADOS STANDARD PLUS



## AMORE MIO (C/AMARENA)

Creмосa base biscoito, envolvido por veios intesos de amarena italiana.



## AMORA (LEITE)

Doçura silvestre com textura aveludada.



## BAUNILHA, NOZ PECAN, CAMELO

Equilibrio perfeito entre baunilha, fruto seco e caramelo profundo.



## BOUNTY

Gelado de coco envolto de chocolate numa combinaçao irregistivel.



## CHEESCAKE (MARACUJA/MORANGO /MANGA/F.V.)

Cremoso e ligeiramente acido, com fruta vibrante a cortar a doçura.



## CREME BRULEE

Baunilha rica com memoria de açucar queimado.



## MASCARPONE C/ AMARENA

---

Suavidade italiana com  
contraste frutado intenso.



## MASCARPONE C/AMORA

---

Elegante, delicado e  
ligeiramente ácido.



## NUTELLA

---

Avelã e chocolate numa  
textura cremosa e indulgente.



## OREO

---

Bolacha iconica em perfeita  
harmonia com creme suave.



## PAVLOVA

---

Leve, doce e frutado,  
inspirado na classica  
sobremesa.



## PERNA PAU

---

Base cremosa de nata, com  
chocolate e morango numa  
combinação nostálgica.



## RAFAELLO

---

Coco, amêndoa e chocolate  
branco, num perfil delicado  
e sofisticado.

# GELADOS PREMIUM



## AMÊNDOA

---

Gelado de amêndoa tostada,  
com notas de amêndoa amarga  
e textura envolvente.



## CHOCOLATE BRANCO

---

Doce e extremamente  
cremoso.



## AVELÃ

---

Profundo, torrado e aromático.



## CAFÉ

---

Intensidade equilibrada com final prescistente.



## FERRERO ROCHER

---

Chocolate e avela com apontamentos crocantes.



## FIGO

---

Doçura concentrada de figo seco do algarve.



## KINDER

---

Chocolate de leite cremoso com avela torrada marcante e suave toque lacteo.



## KINDER OVO

---

Creoso lacteo de chocolate branco com notas de chocolate de leite, delicadamente doce.



## KITKAT

---

Chocolate com contraste crocante de waffer.



## M&M

---

Amendoim cremoso com pedaços crocantes e chocolate, para mais textura e diversão.



## NOZ

---

Elegante, ligeiramente amarga e tostada.



## SNIKERS

---

Base de amendoim, com chocolate, pedaços crocantes de amendoim caramelizado e uma explosão indulgente.



## STRACCIATELLA DE YOGURT

---

Leve acidez com contraste crocante de chocolate.



## YOGURT C/FRUTOS VERMELHOS

---

Fresco, equilibrado e naturalmente frutado, com notas ácidas.



## CHEESCAKE PISTACHIO

Cremoso com intensidade,  
notas verdes e elegante.



## MANGA CRUNCH

Manga madura com crocante  
inesperado.

# GELADOS PREMIUM PLUS



## CARAMELO

doçura profunda e equilibrada.



## CARAMELO SALGADO

Doçura profunda e equilibrada  
por um toque mineral.



## POP CORN C/ CARAMELO

Cremoso e crocância  
caramelizada, com pedaços de  
pipoca caramelizada.



## PROVAMI (CHOCO.BRANCO, PISTACHIO, FRAMBUESA )

Assinatura da casa: cremoso,  
elegante e vibrante.



## SINFONIA GOLD (DOCE DE LEITE, CHOCOLATE BRANCO)

Camadas de doçura  
envolvente com final luxuoso.



## UTOPIA (CHOCOLATE BRANCO + PISTÁCHIO + AVELÃ + AMÊNDOA)

Rico, texturado e  
intensamente guloso.



## SPECULOOS (LOTUS)

notas de especiarias e  
caramelizadas, com  
profundidade quente.



## TIRAMISU

Café, mascarpone e cacau,  
numa harmonia classica  
italiana, sem esquecer do  
biscoito crocante.



## PINK LEMONADE (LIMÃO, FRAMBOESA, CHOCO BRANCO)

Refrescante, frutado e  
surpreendente no contraste.

# SORBET PREMIUM



## ANANÁS

Tropical e vibrante.



## BANANA

Doce e cremosa.



## DRAGON SUMMER (MELANCIA E PITAYA)

Exótico, leve e refrescante.



## FIGO DA INDIA

Delicado, floral e  
mediterrâneo.



## FRUTOS VERMELHOS

Intenso e ligeiramente ácido.



## MANGA

Leve e refrescante, com polpa  
intensa e doce tropical  
naturalmente vibrante.



## MARACUJA

Fresca ácida e tropical.



## PESSEGO

Suave e sumarento.



## TANGERINA

---

Citrico, doce e perfumado.



## PERA

---

Elegante e delicado.

# SORBET



## MAÇÃ VERDE

---

Viva e refrescante, com acidez vibrante e final limpo e estimulante.



## LIMÃO

---

Frescura pura, viva e estimulante.



## MELÃO

---

Doce e refrescante, com o sabor suave e natural do melão.



## LIMA C/HORTELÃ

---

Frescura aromática e presistente.



## MELANCIA

---

Aquosa, leve e extremamente refrescante.



## MORANGO

---

Naturalmente doce e frutado.



## AMORA

---

Silvestre e elegante.



## FRAMBOESA

---

Acida, intensa e vibrante.



## FRUTOS VERMELHOS

Intenso e vibrante, com acidez elegante e perfil frutado persistente.



## MANGA (ALPHONSO)

Variedade nobre, intensamente aromática e naturalmente doce, com textura refrescante e perfil tropical profundo.



## MARACUJA

Intensamente aromático, com notas ácidas e vibrantes de frescura tropical.



## LARANJA (DO ALGARVE)

Citrica e naturalmente doce, frescura vibrante e aroma solar.

# GELADOS DIAMOND



## BAUNILHA BOURBON MADAGASCAR

A pureza da baunilha de madagáscar, cremosa, aromática e elegante.



## BAUNILHA PRETA

Intensa e aromática com adição de carvão ativado e profundamente marcante.



## CHOCOLATE CALLEBEUT DARK

Intensidade pura com final prolongado.



## CHOCOLATE GOLD CALLEBEUT

Caramelo tostado com notas amanteigadas.



## CHOCOLATE LEITE CALLEBEUT

Equilíbrio perfeito entre o cacau e a cremosidade.



## PISTACHIO

Esverdeado, tostado e persistente com notas minerais.



## PISTACHIO BRONTE

Nobre, profundo e marcadamente aromático.



## TRUFA CHOCO

Denso, intenso e sofisticado, com cacau puro.



## PISTACHIO DUBAI

Luxuoso, cremoso e envolvente, com pedaços de massa kadaif envolte de creme de pistachio.



## CARAMELO DUBAI

Caramelo refinado, massa kadaif em textura crocante e sedosa.

# GELADOS ESPECIAIS



## LARANJA, FIGO E AMÊNDOA

Perfil algravio, com contraste entre a frescura e o tostado.



## MOZZARELA DI BUFFULA

Lacteo delicado, fresco e surpreendente.



## QUEIJO CABRA, MEL ROSMANINHO E AMÊNDOA CROCANTE

Equilíbrio entre salino, floral e textura crocante.



## WASABI

Picante elegante com frescura vegetal.



## YUZU

Citrico japones com acidez refinada.



## QUEIJO CABRA

Prefil lacteo marcante, ligeiramente ácido e cremoso, com caracter gastronomico.

# GELADOS / SORVET

## COM ALCOOL



### MALAGA RUM

Notas vinicas e passas maceradas.



### AMARGUINHA

Licor de amendoa amarga com perfil aromatico intenso e final doce.



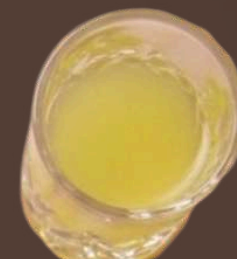
### BAILYES

Cremoso e licoroso.



### LIMONCELLO

Citrico intenso, refrescante e vibrante.



### DISARONNO

Amendoa elegante e aromatica.



### WHISKY

Profundo e amadeirado.



### GUINNESS

Notas torradas com ligeiro amargor,





# PROVAMI

LUXURY ITALIAN GELATO

Catálogo 2026