



**CaRo**  
*PugliaGelo*

Catalogo 2025

Linea da friggere | Linea prefritti



# CaRo

## PugliaGelo

### L'AZIENDA

La CA.RO Puglia Gelo s.r.l. è un'azienda specializzata nella produzione artigianale di prodotti gastronomici quali panzerotti, pizze rustiche, arancini, ficaccia, nata dalla passione per la tradizione culinaria. Il nostro obiettivo è portare sulla tavola dei nostri clienti un gusto autentico e genuino, utilizzando esclusivamente ingredienti di alta qualità e tecniche di lavorazione tradizionali.

Ogni prodotto viene preparato a mano, donando ai lievitati un aspetto soffice e fragrante e un ripieno ricco e saporito. Per quanto riguarda i panzerotti, prodotto di eccellenza pugliese, offriamo una vasta gamma di gusti, dai classici con pomodoro e mozzarella, fino a varianti più creative e gourmet, per soddisfare i palati più esigenti.

La nostra azienda si distingue per l'attenzione alla qualità e alla freschezza degli ingredienti, oltre che per l'impegno costante nella ricerca dell'equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione. Siamo fieri di servire sia il mercato locale che nazionale, con una rete di distribuzione che ci permette di portare i nostri prodotti in ristoranti, pizzerie, eventi e supermercati.

**CA.RO Puglia Gelo s.r.l. è sinonimo di tradizione, qualità e passione per il buon cibo, e ci impegniamo ogni giorno per offrire ai nostri clienti un'esperienza di gusto unica, autentica e irresistibile.**





**CaRo**  
pugliaGelo

LA  
**FICACCIA**

# LA FICACCIA

100% VEGAN

PRODOTTO AL FORNO non fritto

Fatti a mano



FORMATO PRODOTTO				CARTONE 		PEDANA 	
<b>SMALL</b> 30 gr (60 PZ) small	<b>CODICE PRODOTTO</b> CAROPRO08	<b>CODICE EAN</b> 8058946552659	<b>COTTURA</b> Far rinvenire in forno a 180° per 5 minuti circa o piastrata	<b>PESO NETTO</b> 1,8 Kg	<b>N° BUSTE</b> 2 da 30 pezzi	<b>STRATI</b> 8	<b>N° CRT PER STRATO</b> 10
<b>REGULAR</b> 50 gr (50 PZ)	<b>CODICE PRODOTTO</b> CAROPRO09	<b>CODICE EAN</b> 8058946550617	<b>COTTURA</b> Far rinvenire in forno a 180° per 5 minuti circa o piastrata	<b>PESO NETTO</b> 2,5 Kg	<b>N° BUSTE</b> 2 da 25 pezzi		
<b>BIG</b> 110 gr (30 PZ)	<b>CODICE PRODOTTO</b> CAROPRO03	<b>CODICE EAN</b> 8058946552642	<b>COTTURA</b> Far rinvenire in forno a 180° per 5 minuti circa o piastrata	<b>PESO NETTO</b> 3,3 Kg	<b>N° BUSTE</b> 2 da 15 pezzi		
<b>EXTRA</b> 130 gr (20 PZ)	<b>CODICE PRODOTTO</b> CAROPRO10	<b>CODICE EAN</b> 8058946552536	<b>COTTURA</b> Far rinvenire in forno a 180° per 5 minuti circa o piastrata	<b>PESO NETTO</b> 2,6 Kg	<b>N° BUSTE</b> 2 da 10 pezzi		

**CaRo**  
PugliaGelo



**PANZEROTTI**

**CaRo**  
*pugliaGelo*

**20g**  
 “ Un piccolo morso di bontà,  
 perfetto per ogni occasione! ”

**40g**  
 “ La tradizione in  
 un formato ideale per  
 uno spuntino gustoso ”

*Fatti a  
 mano*

**60g**  
 “ Il giusto equilibrio tra  
 gusto e praticità,  
 per ogni momento  
 della giornata. ”

**80g**  
 “ Una dose generosa di sapore  
 che soddisfa senza appassire. ”

**100g**  
 “ Il panzerotto perfetto  
 per chi cerca una vera delizia  
 da gustare in ogni morso. ”

**150g**  
 “ Il panzerotto maici  
 per la tua fame gustosa. ”

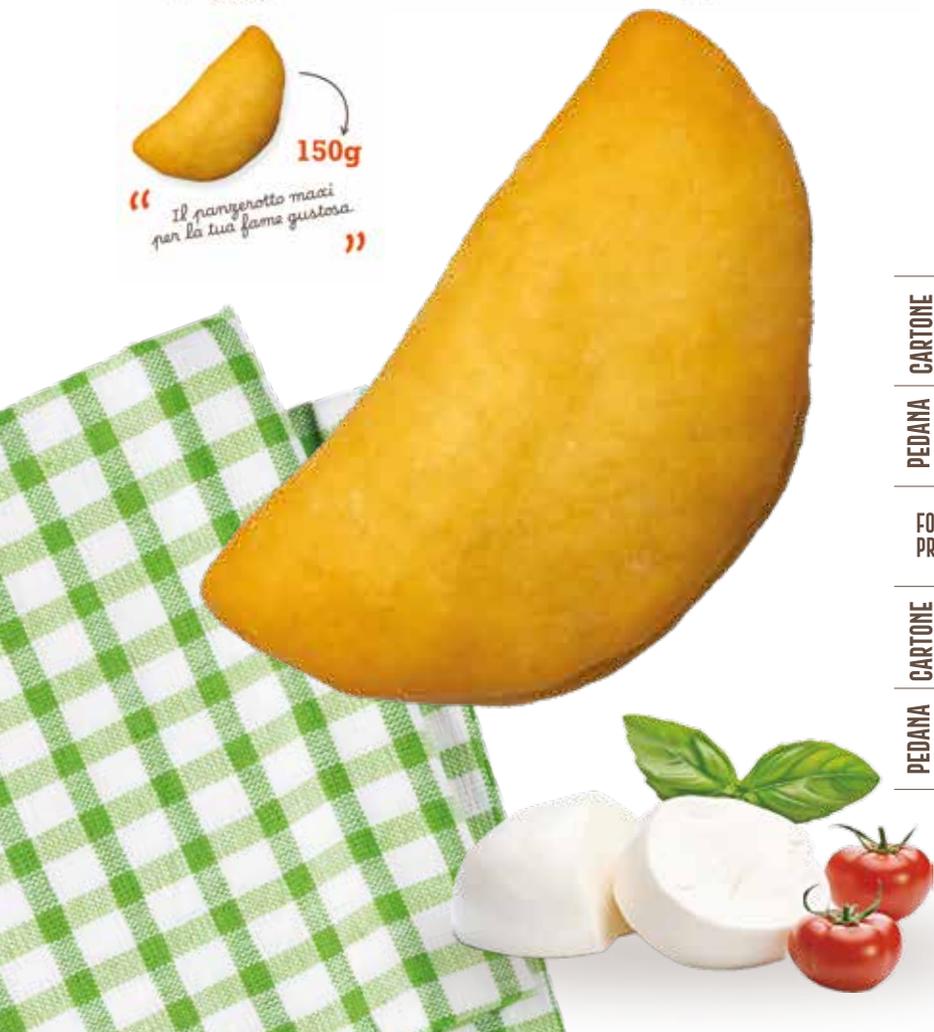
FORMATO PRODOTTO

# PANZEROTTO POMODORO E MOZZARELLA

PREFRITTO

DA FRIGGERE

PESO NETTO	PREFRITTO			DA FRIGGERE			
	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA	
20 gr	CAROPANZ03	8058946550990	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.	CAROPANZ01	8058946550051	in olio a 175° per 1 minuto circa	
40 gr	CAROPANZ13	8058946551072	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.	CAROPANZ02	8058946550068	in olio a 175° per 1 minuto e mezzo circa	
60 gr				CAROPANZ06	8058946550549	in olio a 175° per 2 minuti circa	
80 gr				CAROPANZ11	8058946552628	in olio a 175° per 2 minuti circa	
100 gr				CAROPANZ12	8058946551836	in olio a 175° per 2 minuti e mezzo circa	
<b>CARTONE</b>		N° BUSTE		4 KG		5 KG	
		2 da 2 kg				2 da 2,5 kg	
<b>PEDANA</b>		<b>STRATI</b>	<b>N° CRT PER STRATO</b>	<b>PESO TOTALE</b>			
		8	10	4 KG			
<b>FORMATO PRODOTTO</b>	<b>PESO NETTO</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>COTTURA</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>COTTURA</b>
	150 gr	CAROPANZ14	8058946551324	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 10 minuti.	CAROPANZ04	8058946550082	in olio a 175° per 4 minuti circa
<b>CARTONE</b>		N° BUSTE		3 KG		4 KG	
				2 da 1,5 kg		2 da 2 kg	
<b>PEDANA</b>		<b>STRATI</b>	<b>N° CRT PER STRATO</b>	<b>PESO TOTALE</b>			
		8	10	4 KG			



*Fatti a  
mano*

# PANZEROTTO POMODORO E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO



		PREFRITTO		
<b>FORMATO PRODOTTO</b>	<b>PESO NETTO</b> 20 gr	<b>CODICE PRODOTTO</b> CAROPANZ05	<b>CODICE EAN</b> 8058946552178	<b>COTTURA</b> Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
	<b>PESO NETTO</b> 40 gr	<b>CODICE PRODOTTO</b> CAROPANZ15	<b>CODICE EAN</b> 8058946551201	<b>COTTURA</b> Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
<b>CARTONE</b> 	<b>PESO NETTO</b>	4 KG		
	<b>N° BUSTE</b>	2 da 2 kg		
<b>PEDANA</b> 	<b>STRATI</b>	8		
	<b>N° CRT PER STRATO</b>	10		
	<b>PESO TOTALE</b>	4 KG		

*Fatti a  
mano*

# PANZEROTTO PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA



		PREFRITTO							
FORMATO PRODOTTO	PESO NETTO 40 gr	CODICE PRODOTTO CAROPANZ23	CODICE EAN 8058946551539	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.	PESO NETTO 150 gr	CODICE PRODOTTO CAROPANZ22	CODICE EAN 8058946551546	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 15 minuti.	
CARTONE 	PESO NETTO	4 KG			3 KG				
	N° BUSTE	2 da 2 kg			2 da 1,5 kg				
PEDANA 	STRATI	8			8				
	N° CRT PER STRATO	10			10				
	PESO TOTALE	4 KG			3 KG				

**CaRo**  
pugliaGelo

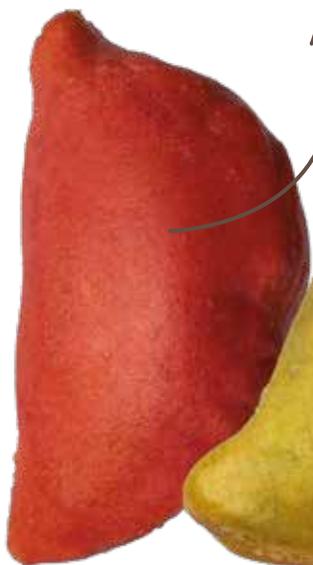


**SMILE**

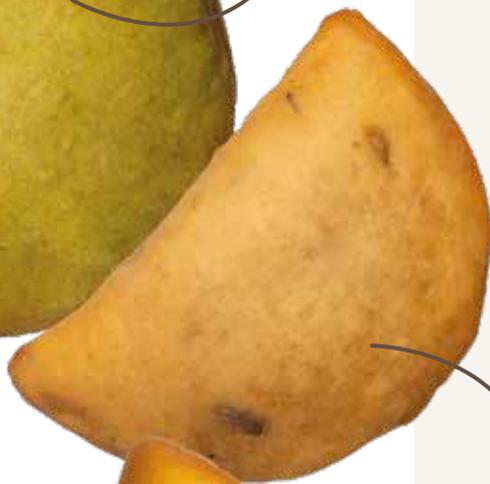
**CaRo**  
pugliaGelo

*Fatti a  
mano*

barbabietola



clorofilla di spinaci



farina di ceci



grano arso



curcuma e pepe nero

PANZEROTTI  
**SMILE**

**BARBABIETOLA**

**COD.CAROPANZ16**

cicoria, burrata affumicata, uva sultanina

**COLORILLA DI SPINACI**

**COD.CAROPANZ19**

con capocollo di maiale nero stufato, verza e canestrato

**FARINA DI CECI**

**COD.CAROPANZ18**

con stufato di scarola, cipollotto, olive leccine,  
pomodoro secco e mozzarella

**GRANO ARSO**

**COD.CAROPANZ17**

con cime di rape, acciuga, salsiccia a punta di coltello  
e caciocavallo stagionato 3 mesi

**CURCUMA E PEPE NERO**

**COD.CAROPANZ20**

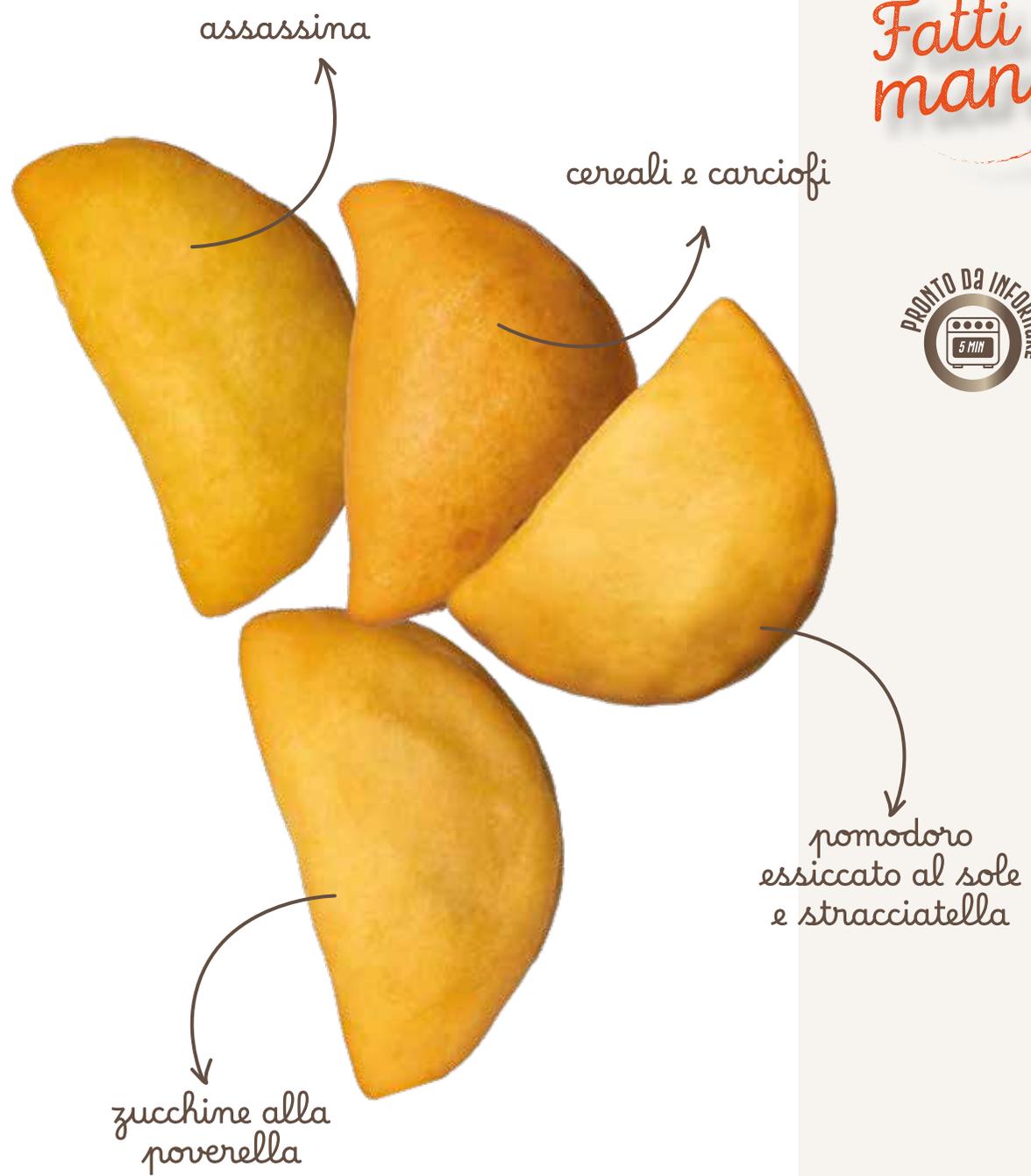
con mortadella, provolone, mozzarella, pomodoro e basilico

**CaRo**  
PugliaGelo



*ı* **PUGLIESI**

**CaRo**  
*pugliaGelo*



*Fatti a  
mano*



# PANZEROTTI PUGLIESI

## ASSASSINA

**COD.CAROPANZ07**

pomodori al forno, mozzarella e peperoncino in semi

## CEREALI E CARCIOFI

**COD.CAROPANZ08**

impasto ai cereali, carciofi fritti, ricotta e menta

## POMODORO ESSICCATO AL SOLE E STRACCIATELLA

**COD.CAROPANZ10**

impasto di segale fermentata, pomodori secchi, stracciatella e basilico

## ZUCCHINE ALLA POVERELLA

**COD.CAROPANZ09**

impasto ai cereali bianco, zuccchina frita, menta e burrata

## PANZEROTTI PREFRITTI SMILE

	<b>PESO NETTO</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>COTTURA</b>
Smile BARBABIETOLA	40 gr	CAROPANZ16	8058946551591	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Smile SPINACI	40 gr	CAROPANZ19	8058946551560	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Smile CECI	40 gr	CAROPANZ18	8058946551577	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Smile GRANO ARSO	40 gr	CAROPANZ17	8058946551584	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Smile CURCUMA E PEPE NERO	40 gr	CAROPANZ20	8058946551553	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.

## PANZEROTTI PREFRITTI PUGLIESI

	<b>PESO NETTO</b>	<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>CODICE EAN</b>	<b>COTTURA</b>
Panzerotti pugliesi ASSASSINA	20 gr	CAROPANZ07	8058946552444	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Panzerotti pugliesi CARCIOFI	20 gr	CAROPANZ08	8058946552468	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Panzerotti pugliesi POMODORI SECCHI E STRACCIATELLA	20 gr	CAROPANZ10	8058946552451	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.
Panzerotti pugliesi ZUCCHINA	20 gr	CAROPANZ09	8058946552437	Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.

<b>CARTONE</b>		<b>PESO NETTO</b>	2 KG
		<b>N° BUSTE</b>	1 da 2 kg
<b>PEDANA</b>		<b>STRATI</b>	8
		<b>N° CRT PER STRATO</b>	10
		<b>PESO TOTALE</b>	2 KG



PIZZA RUSTICA  
**TONNO, OLIVE  
CAPPERI E  
MOZZARELLA**

**CaRo**  
PugliaGelo



PIZZA RUSTICA  
**PROSCIUTTO COTTO  
E MOZZARELLA**



PIZZA RUSTICA  
**CARCIOFI**  
**MOZZARELLA E RICOTTA**

**CaRo**  
PugliaGelo



PIZZA RUSTICA  
**SPINACI**  
**MOZZARELLA E RICOTTA**

**CaRo**  
pugliaGelo



PIZZA RUSTICA  
**MOZZARELLA  
E POMODORO**



PIZZA RUSTICA  
**CARNE  
MACINATA  
E MOZZARELLA**

**CaRo**  
PugliaGelo

PRODOTTO	PESO NETTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA
PIZZA RUSTICA AL TONNO	1 kg	CARORUST03	8058946552093	cuocere in forno a 175° per 45 minuti
PIZZA RUSTICA PROSCIUTTO E MOZZARELLA	1 kg	CARORUST18	8058946552109	cuocere in forno a 175° per 45 minuti
PIZZA RUSTICA AI CARCIOFI	1 kg	CARORUST02	8058946552123	cuocere in forno a 175° per 45 minuti
PIZZA RUSTICA AGLI SPINACI	1 kg	CARORUST19	8058946552116	cuocere in forno a 175° per 45 minuti
PIZZA RUSTICA MOZZARELLA E POMODORO	1 kg	CARORUST17	8058946552147	cuocere in forno a 175° per 45 minuti
PIZZA RUSTICA ALLA CARNE	1 kg	CARORUST16	8058946552130	cuocere in forno a 175° per 45 minuti

CARTONE		PESO NETTO	5 KG
		N° BUSTE	5 per 1 kg
PEDANA		STRATI	8
		N° CRT PER STRATO	10
		PESO TOTALE	5 KG

*Fatti a mano*



**PIZZA RUSTICA  
250GR  
SOLO CARTONE ASSORTITO**

CAROPRO06

Buste da 4pz  
per 6 gusti assortiti

**PIZZE RUSTICHE  
1KG  
ASSORTITE**

CAROPRO07

Buste singole da 1pz  
per 6 gusti assortiti

**CaRo**  
PugliaGelo

A close-up photograph of a person's hand holding a single, golden-brown, round crocchette. The hand is positioned in the upper left quadrant. Below the hand is a red ceramic bowl filled with several more crocchette. In the background, another bowl and a plate with more crocchette are visible but out of focus. The overall scene is set on a light blue tablecloth.

# ARANCINI CROCCHETTE

**CaRo**  
PugliaGelo



*Fatti a mano*

# ARANCINI MOZZARELLA E RAGÙ



FORMATO PRODOTTO

	PREFRITTO			DA FRIGGERE		
	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA
PESO NETTO 20 gr	CAR0ARA09	8058946550280	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 5 minuti.	CAR0ARA01	8058946550006	COTTURA in olio a 180° per 5 minuti circa
PESO NETTO 40 gr	CAR0ARA10	8058946551874	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 10 minuti.	CAR0ARA02	8058946550013	COTTURA in olio a 180° per 10 minuti circa
PESO NETTO 80 gr	CAR0ARA11	8058946551003	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 15 minuti.	CAR0ARA03	8058946550020	COTTURA in olio a 180° per 15 minuti circa
PESO NETTO 100 gr	CAR0ARA12	8058946552635	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 15 minuti.	CAR0ARA06	8058946551478	COTTURA in olio a 180° per 15 minuti circa
PESO NETTO 150 gr	CAR0ARA04	8058946552550	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 15 minuti.	CAR0ARA07	8058946550938	COTTURA in olio a 180° per 15 minuti circa
<b>CARTONE</b> 	PESO NETTO	4 KG		5 KG		
	N° BUSTE	2 da 2 kg		2 da 2,5 kg		
<b>PEDANA</b> 	STRATI	8		8		
	N° CRT PER STRATO	10		10		
	PESO TOTALE	4 KG		5 KG		

# ARANCINI PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

*Fatti a  
mano*



		PREFRITTO			DA FRIGGERE		
FORMATO PRODOTTO	PESO NETTO	CODICE PRODOTTO CAROARA05	CODICE EAN 8058946552567	COTTURA Far rinvenire in forno a 120° per c.a. 15 minuti.	CODICE PRODOTTO CAROARA08	CODICE EAN 8058946550600	COTTURA in olio a 180° per 15 minuti circa
	PESO NETTO				4 KG		
CARTONE 	N° BUSTE				2 da 2,5 kg		
	PESO NETTO				5 KG		
PEDANA 	STRATI				8		
	N° CRT PER STRATO				10		
	PESO TOTALE				4 KG		
					5 KG		

# CROCCHETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO



*Fatti a  
mano*

FORMATO PRODOTTO

CARTONE



PEDANA



	PREFRITTO			DA FRIGGERE		
	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN	COTTURA
<b>PESO NETTO</b> 20 gr	CAROCROC05	8058946550754	COTTURA far rinvenire in 120° per 5 minuti circa	CAROCROC01	8058946550037	COTTURA in olio a 180° per 5 minuti circa
<b>PESO NETTO</b> 50 gr	CAROCROC06	8058946551485	COTTURA far rinvenire in 120° per 10 minuti circa	CAROCROC02	8058946550044	COTTURA in olio a 180° per 10 minuti circa
<b>PESO NETTO</b> 100 gr	CAROCROC03	8058946552222	COTTURA far rinvenire in 120° per 15 minuti circa	CAROCROC04	80589465500396	COTTURA in olio a 180° per 10 minuti circa
<b>PESO NETTO</b>	4 KG			5 KG		
<b>N° BUSTE</b>	2 da 2 kg			2 da 2,5 kg		
<b>STRATI</b>	8			8		
<b>N° CRT PER STRATO</b>	10			10		
<b>PESO TOTALE</b>	4 KG			5 KG		





**CaRo**  
PugliaGelo

**SGAGLIOZZE**

Fatti a  
mano



# SGAGLIOZZE DI POLENTA FRITTA

FORMATO PRODOTTO

PESO NETTO  
20 gr  
CIRCA

CODICE PRODOTTO  
CAROPRO04

CODICE EAN  
8058946550785

COTTURA  
far rinvenire in forno  
a 180° per 5 minuti

CARTONE



PESO NETTO  
N° BUSTE

4 KG  
2 da 2 kg

PEDANA



STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
4 KG

PREFRITTO

**CaRo**  
PugliaGelo



**RUSTICI**

**CaRo**  
*PugliaGelo*

# RUSTICI DI CARNE

Fatti a  
mano



FORMATO PRODOTTO

PESO NETTO  
40 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST05

CODICE EAN  
8058946550150

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 20 minuti

PESO NETTO  
100 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST11

CODICE EAN  
8058946550211

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 30 minuti

CARTONE



PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

PEDANA



STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG

**CaRo**  
PugliaGelo



# RUSTICI AL TONNO

Fatti a  
mano



FORMATO PRODOTTO

PESO NETTO  
100 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUSTIO

CODICE EAN  
8058946550204

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 30 minuti

CARTONE



PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

PEDANA



STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG

CRUDI

**CaRo**  
PugliaGelo

Fatti a  
mano



# RUSTICI ALLO SPECK

FORMATO PRODOTTO

CARTONE

PEDANA



PESO NETTO  
40 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST15

CODICE EAN  
8058946552154

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 20 minuti

PESO NETTO  
100 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST09

CODICE EAN  
8058946550198

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 30 minuti

PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG

CRUDI

**CaRo**  
PugliaGelo

# RUSTICI AI WÜRSTEL

Fatti a  
mano



FORMATO PRODOTTO

CARTONE

PEDANA



PESO NETTO  
40 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST08

CODICE EAN  
8058946550181

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 20 minuti

PESO NETTO  
100 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST14

CODICE EAN  
8058946550242

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 30 minuti

PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG

CRUDI

**CaRo**  
PugliaGelo

Fatti a  
mano



# DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CRUDI

FORMATO PRODOTTO

PESO NETTO  
40 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST06

CODICE EAN  
8058946550167

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 20 minuti

PESO NETTO  
100 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST12

CODICE EAN  
8058946550228

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 30 minuti

CARTONE



PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

PEDANA



STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG

**CaRo**  
PugliaGelo

Fatti a  
mano



# RUSTICI DI RICOTTA E SPINACI

CRUDI

FORMATO PRODOTTO

PESO NETTO  
40 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST07

CODICE EAN  
8058946550174

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 20 minuti

PESO NETTO  
100 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST13

CODICE EAN  
8058946550235

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 30 minuti

CARTONE



PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

PEDANA



STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG

**CaRo**  
PugliaGelo

# RUSTICI MIX

Fatti a  
mano



		CRUDI		
FORMATO PRODOTTO	PESO NETTO pz 40	CODICE PRODOTTO CARORUST04	CODICE EAN 8058946550143	COTTURA cuocere in forno a 175° per 20 minuti
	CARTONE 	PESO NETTO N° BUSTE	5 KG 2 da 2,5 kg	
PEDANA 	STRATI N° CRT PER STRATO PESO TOTALE	8 10 5 KG		

Fatti a  
mana



RUSTICI  
**LECCESI**

CRUDI

FORMATO PRODOTTO

PESO NETTO  
150 gr

CODICE PRODOTTO  
CARORUST01

CODICE EAN  
8058946551263

COTTURA  
cuocere in forno  
a 175° per 35 minuti

CARTONE



PESO NETTO  
N° BUSTE

5 KG  
2 da 2,5 kg

PEDANA



STRATI  
N° CRT  
PER STRATO  
PESO  
TOTALE

8  
10  
5 KG



**CaRo**  
PugliaGelo



# CaRo

*PugliaGelo*



**CA RO Puglia Gelo s.r.l.**  
Castellana Grotte (Ba) - Via Giovanni Paolo II  
Tel. 080 4111638 - 3489146754 - 3687039937  
[commerciale@caropugliagelo.it](mailto:commerciale@caropugliagelo.it)

[www.caropugliagelo.it](http://www.caropugliagelo.it)

