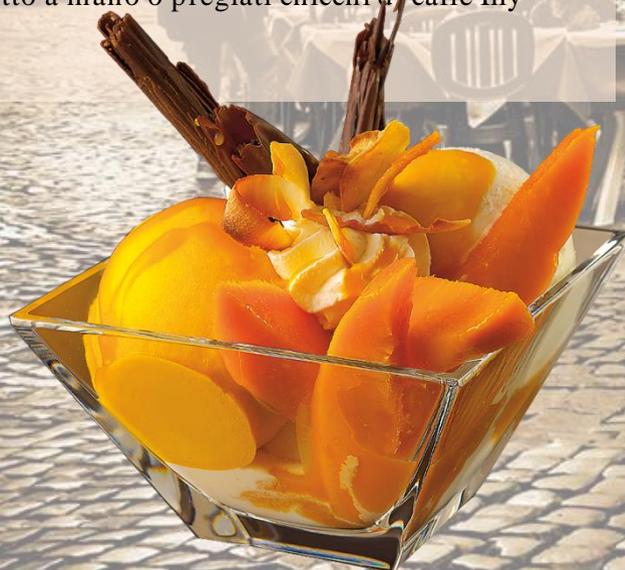


# Assortimento

**CONVENZIONALE** ... per golosi estimatori di pregiate ricette classiche. Tutti i gusti di gelato al latte sono prodotti con latte crudo fresco (pastorizzazione propria) e panna fresca. Si utilizzano solo materie prime di alta qualità, come ad es. stecche di vaniglia Bourbon del Madagascar, limoni della soleggiata Sicilia, nocciole del Piemonte o latte di cocco dello Sri Lanka.

**CREAZIONE** ... per la clientela creativa più esigente che punta al particolare. Queste creazioni soddisfano i più elevati requisiti di piacere e qualità e vengono realizzate da rinomati pasticciere e grandi chef di tutto il mondo. Mango Alphonso dall'India, frutta di Boiron, pistacchi dalla Sicilia e tè verde Matcha nobile proveniente dal Giappone.

**PLATINUM** ... per gourmet che prediligono l'esclusivo, l'unico e l'inconfondibile. Qui perfino i migliori chef superano se stessi. Si lavorano solo i migliori ingredienti al mondo. Cioccolato Grand Cru, caramello prodotto a mano o pregiati chicchi di caffè Illy Scuro.



Gelati la dolce vita!

# Giolito®

• l'anima italiana del gelato •



# Filosofia

Giolito deve la sua fondazione al coraggio, all'entusiasmo e alla fiducia nel vero gelato italiano del **dott. Hans Merki**, gastroenterologo di Berna. *«La ricerca di un gelato perfetto mi stimola»*

Giolito è un gelato originale italiano di prima qualità. Convince per la naturalezza e purezza del gusto e per i suoi aromi unici.

«**Giòlito**» deriva dall'italiano antico e significa «**gioia e piacere**». «**Italianità**» credibile e onesta. Qualità eccelsa da produzione naturale «all natural», lineare e autentica.

Hans Merki: *«Giolito è il marchio per il consumatore esigente, che predilige tutto ciò che è speciale».*

**RICETTE...** I nostri prodotti sono realizzati esclusivamente con latte crudo fresco, panna fresca e ingredienti naturali. Pertanto, ci sono leggere differenze visive e di gusto in alcuni "Gusti" a seconda del raccolto dell'ingrediente principale. Non utilizziamo aromi, conservanti o coloranti artificiali. Vengono utilizzate solo materie prime di altissima qualità.



# Qualità

**TECNOLOGIA DELLA GELATERIA...** l'elevata percentuale di sostanza secca con bassa inclusione d'aria garantisce una struttura incomparabilmente cremosa, morbida e che si scioglie lentamente. In questo modo otteniamo la massima intensità dei singoli ingredienti che caratterizzano il gusto.. Durante il processo di congelamento, il composto viene agitato fino a 24 ore. Il gelato diventa così molto cremoso, acquisisce la caratteristica di sciogliersi teneramente e di avere una struttura stabile.

Il nostro «Gelato» viene realizzato in una piccola azienda familiare del nord Italia, molto vicina al prodotto. I nostri sorbetti hanno un contenuto di frutta fino al 68%. Tutti i nostri gelati sono **senza glutine** e i sorbetti sono oltre a ciò **privi di lattosio**.

Ci dedichiamo con grande attenzione allo sviluppo dei nostri prodotti per ottenere la massima creatività ed esclusività. Oltre ai sapori classici, offriamo una vasta selezione di varietà più insolite. Ricerchiamo nuovi sapori e miglioriamo quelli esistenti. I risultati sono gusti esotici come Tè Verde, Litchi, Pompelmo ecc.

Hans Merki: *«La qualità unica dei nostri gelati è il risultato che si ottiene se si lavorano alla perfezione le migliori materie prime al mondo, nelle giuste quantità, con l'opportuna capacità artigianale acquisita nell'arco delle generazioni e il massimo impegno».*

