

# Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

- Le nostre creazioni al cioccolato -

Le nostre  
Creazioni  
al Cioccolato

Giolito®

• l'anima cremosa del gelato •

*cioccolato  
bianco*

gelato a base di latte fresco

Giolito®

• l'anima creativa del gelato •

*chili, cranberry  
cioccolato*

gelato a base di latte fresco

Giolito®

• l'anima creativa del gelato •

*cioccolato  
al latte*

gelato a base di  
latte fresco

Giolito®

• l'anima cremosa del gelato •

*bacio*

a base di latte fresco












Giolito®

• l'anima cremosa del gelato •

*cioccolino*

gelato a base di latte fresco



Artikel   articolo   article   artichel		Einheit   unità   unité   unità				
		1x 4000ml		CHF 1x4000ml	CHF	
		100ml				
<b>NEW</b>	 <p><b>015 CIOCCOLATO BIANCO</b>                      D) mit 28% weisse Schokolade aus Italien                      I) con 28% di cioccolato bianco italiano                      F) avec 28% de chocolat blanc d'Italie                      R) con 28% da tschiculatta alva da l'Italia</p>		2400g	1	31.80	0.80
	 <p><b>019 CIOCCOLINO</b>                      D) mit feinstem Kakaopulver                      I) con la polvere la più delicata di cacao                      F) avec la meilleure poudre de cacao                      R) con preziosa puolvra da cacao</p>		2400g	1	31.80	0.80
	 <p><b>101 CIOCCOLATO AL LATTE</b>                      D) mit 51% Milch und 29% Schokolade                      I) con 51% di latte e 29% di cioccolato                      F) avec 51% de lait et 29% de chocolat                      R) con 51% lat e 29% tschiculatta</p>		2400g	1	41.80	1.05
	 <p><b>105 CHILI, CRANBERRY, CIOCCOLATO</b>                      D) Schokoladeneis mit Chilipulver und Cranberries                      I) gelato al cioccolato, polvere di chili e mirtilli rossi                      F) glace au chocolat, poudre de chili et canneberges                      R) Gatscha da tschiculatta con puolvra da chili e cranberries</p>		2400g	1	41.80	1.05
<b>NEW</b>	 <p><b>162 BACIO</b>                      D) mit Schokoladensirup, Haselnusspaste und Haselnuss                      I) con sciroppo de cioccolato, pasta e granella di nocciola                      F) avec sirop de chocolat et noisettes                      R) con sirup da tschiculatta e nitschoula</p>		2400g	1	41.80	1.05

Assaggiate anche gli altri nostri gusti autunnali!



Tutti disponibili nei contenitori da 4 litri a CHF 41.80/contenitore

Vi auguriamo un buon autunno!