

- l'anima italiana del gelato -

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Buona
primavera



Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Sorbetto alla fragola e fragoline



Sorbet à la fraise avec des fraises semi-confites

Sorbet à la fraise avec 33% des fraises et 10% des petites fraises semi confites. Un classique parmi les sorbets, naturellement en qualité Giolito. Le sorbet a une douceur bien équilibrée et donne le plaisir délicieux des fraises fraîchement cueillies.

Gelato al cioccolato bianco



Glace comestible au chocolat blanc

Glace au chocolat blanc avec 28% de chocolat blanc d'Italie, affinée avec du lait et de la crème de la région de la Valteline, au nord de l'Italie. Une consistance délicieusement crémeuse, le moment de plaisir parfait !

Gelato al fior di latte e amarena



Glace au lait avec 10% de sirop de griottes et 4% de cerises confites

La glace au lait italienne par excellence ! Du lait et de la crème frais de la région de la Valteline (nord de l'Italie). Sa consistance fondante et légère et son goût rafraîchissant de lait en font l'une des variétés les plus appréciées. Le jus d'amarena donne à la gelato une note douce et acidulée supplémentaire.

Disponibile en bidon de 4 litre (2.4 kg)

Prix CHF 41.80/bidon Fragola e Fragoline

Prix CHF 31.80/bidon Cioccolato / Fior di Latte

en bidon
de 4 lt

