

# GIOLITO

## SWISS ICE-CREAM «MADE IN ITALY»

BY DANIEL JAUSLIN

Anlässlich einer sommerlichen Recherche habe ich ein phantastisches Eis gekostet. Geschmackvoll, cremig und nicht zu süss. Details ergaben, dass es sich um den Schweizer Hersteller Giolito handelt, welchen ich allen Liebhabern guter Eiscreme näherbringe.

Als Feinschmecker stelle ich mein «Glace» seit Jahren nach bewährten, hochwertigen Rezepturen selbst her. Erstklassige Rohstoffe sind nebst der Technik Grundvoraussetzung für ein schmackhaftes Resultat. Mit Giolito habe ich eine Manufaktur gefunden, welche ihre Milcheisorten aus frischer Rohmilch (Eigepasteurisation) und Sahne herstellt. Bourbon Vanillestangen stammen aus Madagaskar, Zitronen aus dem sonnigen Sizilien, Haselnüsse aus dem Piemont und Kokosmilch aus Sri Lanka. Kreativen, anspruchsvollen Connaisseurs, welche Wert auf das Besondere legen und höchste Genuss- und Qualitätsansprüche stellen, kann ich versichern, dass sämtliche Rezepte von Spitzen Pâtisseries und Gourmetköchen aus aller Welt kreiert wurden und heute in Lizenz von Giolito hergestellt werden – mit Alphonso Mango aus Indien, Früchten von Les vergers Boiron (die weltweite Nummer 1 für Fruchtpüree), Pistazien aus Sizilien oder edlem Matcha Grüntee aus Japan. In der Herstellung wird auf künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe gänzlich verzichtet. Ausschliesslich Rohstoffe von höchster Qualität werden verwendet.

Philosophie: Die Entstehung von Giolito verdanken wir dem Mut, der Begeisterung und dem Glauben an echtes italienisches Eis einem Berner. Giolito ist ein italienisches Gelato der Extraklasse. Es überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und einzigartige Aromen. «Giolito» stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet «Freude und Genuss»: glaubwürdige und ehrliche «Italianità», Topqualität aus «all natural» Produktion, gradlinig und authentisch.

Technologie: Der hohe Anteil an Trockenmasse mit

tiefer Luftfeuchtigkeit garantiert die unvergleichlich cremige, warme und nur langsam schmelzende Struktur. Höchstmögliche Intensität der geschmacksgebenden Zutaten werden so sichergestellt. Während des Gefrierprozesses wird die Masse bis zu 24 Stunden gerührt. Dadurch wird das Gelato sehr cremig, zartschmelzend und formstabil. Giolito wird in einem kleinen norditalienischen Familienbetrieb produziert, welcher die Nähe zum Produkt sicherstellt. Die Sorbetti haben einen Fruchtanteil von bis zu 68%. Alle Eissorten sind gluten- und die Sorbets zudem lactosefrei. «Die einzigartige Qualität unserer Gelati ist das Resultat, welches entsteht, wenn die weltweit besten Rohstoffe, in den richtigen Mengen, mit seit Generationen angeeignetem handwerklichen Können und höchstem Aufwand zur Perfektion verarbeitet werden». Zitat des Berner Gründers Hans Merki.

Anlässlich einer «Caribbean Pool Party» konnten zwei dutzend Tester ein dutzend Eissorten ausführlich kosten und bewerten. Die Bewertungsskala reicht von 1 (ungeniessbar) bis 6 (hervorragend). Bei den Sorbets kürten die Tester Ananas knapp vor Mandarine mit einer Bewertung von über 5.5. Bei den Milcheisvarianten teilen sich sogar zwei Sorten das Siegerpodest: Banane und Chili/Cranberry/Schokolade. Aus meiner Sicht munden auch die anderen Sorten ausgezeichnet, haben aber nicht so viele 6er Bewertungen erhalten. Das Gewinnersorbet enthält 35% Fruchtanteil von Ananas aus Costa Rica. Der Geschmack ist nicht übertrieben, sondern natürlich – wie eine frisch filetierte Frucht. Bei den Mandarinen verhält es sich

Bei den Mandarinen verhält es sich





ähnlich. 67% Fruchtsaft aus Sizilianischen Früchten: ein süßes Geschmackserlebnis mit leicht bitterem Abgang – herrlich, die Rezeptur von Ernst Knam aus Mailand. Und wer erinnert sich noch an den Geschmack ausgereifter Bananen? 26% Püree und viel frische Milch bescherten allen Gästen ein köstliches Aroma von Bananen, welche schon bald in den Zustand der Überreife gefallen wären – bald und wären! Perfekt, wie Roberto Ghisolfi am Logo di Como dieses Rezept bis zur Vollendung gebracht hat. Weiter versprechen die Zutaten im Schokoladeeis sowohl vollmundige Süsse dank 29% dunkler Schokolade (meine Schätzung: 65% Anteil Kakao), dazu unaufdringliche Schärfe im Abgang durch eine Prise Chili, als auch den leicht bitteren Geschmack von 1% getrockneten Cranberries, welche diese Kombination krönen. Für meinen persönlichen Geschmack würde ich den Anteil an Beeren massiv erhöhen, was allerdings in den Fertigungsanlagen am Lago di Como nicht umgesetzt werden kann.

Die Partystimmung war erstklassig, Giolito als exklusiver Glace Lieferant perfekt. Das verkostete Sortiment punktet dank dem krönenden Zusammenspiel von Philosophie und Technologie und besticht durch die ideale Kombination aus Schweizer Geschäfts- und italienischem Produktionssinn. Super Sache, Peter. Diese Verbindung wird noch lange begeistern – weit über den Sommer hinaus.

[www.giolito.ch](http://www.giolito.ch)

