

Assortimento Sortiment

CONVENZIONALE ... für Geniesser und Feinschmecker von klassischen, hochwertigen Rezepturen. Es werden nur erstklassige Rohstoffe wie z.B. Vanillestengel Bourbon aus Madagaskar, Zitronen aus dem sonnigen Sizilien, Haselnüsse aus dem Piemont oder Kokosmilch aus Thailand verwendet.

CREAZIONE ... für die kreative anspruchsvolle Kundschaft, welche Wert auf das Besondere legt. Diese Kreationen genügen den höchsten Genuss- und Qualitätsansprüchen. Sonnengereifte Alphonso Mango aus Indien, Früchte von Boiron, Pistazien aus Sizilien, Heidelbeeren aus biologischem Anbau oder echtem japanischen Matcha Grüntee.

PLATINUM ... für Gourmets, welche das Exklusive, Einzigartige und Unverwechselbare bevorzugen. Handgerührtes Karamell von Felclin oder edelste Illy Scuro Kaffeebohnen in Milch eingelegt.



Giolito®

• l'anima italiana del gelato •



*Gelati
la dolce vita!*

Filosofia Philosophie

Die Entstehung von Giolito ist dem Mut, der Begeisterung und dem Glauben an echtes italienisches Gelato von **Dr. Hans Merki**, Berner Facharzt für Gastroenterologie, zu verdanken. «Die Suche nach dem perfekten Gelato treibt mich an»

Giolito ist ein ursprungechtes italienisches Gelato der Extraklasse. Es überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und einzigartigen Aromen.



«**Giòlito**» stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet «**Freude und Genuss**». Glaubwürdige und ehrliche «**Italianità**». Topqualität aus «all natural» Produktion, gradlinig und authentisch.

Hans Merki: «*Giolito ist die Marke für den anspruchsvollen Konsumenten, welcher das Besondere bevorzugt.*»

REZEPTE ... Unsere Produkte werden ausschliesslich aus frischer Rohmilch, frischem Rahm und natürlichen Zutaten hergestellt. Deshalb gibt es bei gewissen «Gusti» leichte visuelle und geschmackliche Unterschiede, je nach Ernte der Hauptzutat. Wir verzichten auf künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe. Es werden nur Rohstoffe von höchster Qualität verwendet.

Qualità Qualität

GELATERIA-TECNOLOGIE ... Der hohe Anteil an Trockenmasse mit tiefem Lufteinschlag garantiert die unvergleichlich cremige, warme und nur langsam schmelzende Struktur. Damit erzielen wir höchste Intensität der geschmacksgebenden Zutaten. Während des Gefrierprozesses wird die Masse bis zu 36 Stunden gerührt. Dadurch wird das Gelato sehr cremig, zartschmelzend und formstabil.

Unsere Sorbetti haben einen Fruchtanteil von bis zu 68%. Alle unsere Gelati sind **glutenfrei** und unsere Sorbetti sind zudem **lactosefrei**.

Exklusivität und Kreativität erzielen wir mit der Zusammenarbeit bei Produktentwicklungen mit Spitzenköchen, preisgekrönten Pâtisseries und Star-Chocolatiers.

Hans Merki: «*Die einzigartige Qualität unserer Gelati ist das Resultat, welches entsteht, wenn die weltweit besten Rohstoffe, in den richtigen Mengen, mit über Generationen angeeignetem handwerklichem Können und höchstem Aufwand zur Perfektion verarbeitet werden.*»

