


Für wahre Geniesser



 **gourmesse**

4. – 7. Oktober 2013
Kongresshaus Zürich

Veranstalter

Salez & Pfeiffer

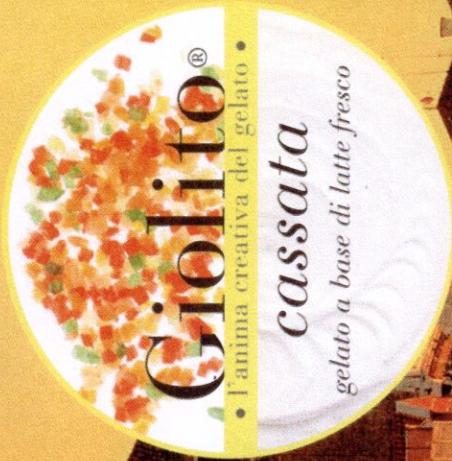
Giolito®
• l'anima italiana del gelato •

Das einzige Gelato ... direkt aus der italienischen Gelateria!

Gelato al Cassata

... klassisches Fior di Latte mit bis zu 70% Milch und Rahm und italienischen kandierten Früchten. Im Gefrierprozess wird die Masse bis zu 36 Stunden gerührt, dadurch bekommt das Gelato eine sehr cremige und zartschmelzende Konsistenz.

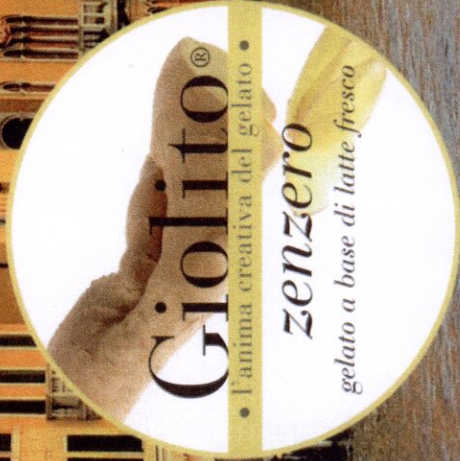
Ein Muss für alle Italien Liebhaber!



Gelato al Zenzero

... mit 49% Milch aus der Region Bergamo und feinem gemahlenen Ingwer. Dies verleiht einen angenehmen aromatischen und dennoch scharf würzigen Geschmack. Gelato al Zenzero harmonisiert mit süssen Desserts, verfeinert aber auch salzige Kreationen.

- Haben Sie dies schon probiert? -



Erfahren Sie mehr über unsere grosse Aromen Vielfalt auf unserer Homepage!

Giolito® Calbio® Spezialisier- & Spezialisier-Praxis | 2011 | Bern | Telefon: +41 (0) 31 411 70 100 | Fax: +41 (0) 31 411 70 100 | E-Mail: info@giolito.ch | www.giolito.com