MICHI
ITALIAN MOCHI
VENEZIA

UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA TRADIZIONALE GIAPPONESE RIVISITATO E REINTERPRETATO DA UN GRANDE GELATIERE ITALIANO.

A GREAT CLASSIC FROM JAPANESE TRADITIONAL CUISINE REVISITED AND REINTERPRETED BY A GREAT ITALIAN GELATO MAKER.

Piero Michielan e i suoi gelati di eccellenza, il "made in Italy" che diventa sinonimo di qualità e creatività a cui si aggiunge una venezianità che è scoperta e sperimentazione. Un imprinting che si chiama "Marco Polo". Non c'è dubbio che lo spirito di Marco Polo sia tutt'oggi presente nel patrimonio genetico della gente e degli imprenditori del nordest d'Italia, ne riassuma i tratti e i modi principali del loro modo di fare storia, cultura e economia. Ecco dunque che questa capacità di tenere insieme gli opposti, riesce a unire oriente e occidente. Un rice cake fatto con un particolare riso dolce, il cui cuore però è di fresco e cremoso gelato artigianale italiano, ovviamente realizzato con le migliori materie prime. Un prodotto nuovo che affonda le sue radici nella centenaria storia dell'alta gelateria italiana, il suo nome è quasi un vezzeggiativo di Michielan, tanta è la cura con cui è stato creato e sviluppato da Piero e la sua famiglia.

Pietro Michielan and his superb Gelato have a trademark of "made in Italy", which represents the top quality and inventiveness, enhanced by the Venetian style of discovery and experimentation, just like the name "Marco Polo" stands for. There is no doubt that the spirit of Marco Polo is still present today in people's genetic heritage, and in the entrepreneurs of north-east Italy. This regions characteristics, history, culture and economy have spoken for themselves. So this is the ability of bringing the two opposites together, uniting the Eastern and the Western successfully. Our rice cake, made with a particular kind of pudding rice, filled with the fresh, creamy, hand crafted Italian gelato, is produced using ingredients of the highest standards.
A new product that is seeped in hundreds of years of superior Italian gelato history. Michi, with its name almost an endearment of Mr. Michielan, is a personal stamp, such is the care with which it has been created by Pietro and his family.

PISTACCHIO DI SICILIA
PISTACHIO

Con pistacchi siciliani
With Sicilian Pistachios

FIORDILATTE
CREAM

Con latte e panna di alta qualità
Containing milk and cream
of the finest quality

CAFÉ ESPRESSO
COFFEE

Miscela di caffè arabica e robusta
Made with a fine blend
of Arabica & Robusta beans

QUORE DI CACAO
CHOCOLATE

Cioccolato della
Costa D'Avorio Ghana
Made with Ghanaian
& Ivory Coast Cocoa

FRAGOLA
STRAWBERRY

Con 17% di fragola
With 17% of strawberry

MANGO

Con il 17% di mango
With 17% of mango

"Michi" è un prodotto artigianale e le fasi di lavorazione sono eseguite a mano, pertanto ogni Micky è diverso dalla'altro e la sua forma può variare.

"Michi" is an artisan product made by hand through every step of the production process. This is what makes each one of them unique and different, and the reason for slight shape variations.

RISO GLUTINOSO
GLUTINOUS RICE

GELATO ARTIGIANALE
ARTISANAL GELATO

MICHI È UN DESSERT INNOVATIVO, LA LAVORAZIONE A MANO LO RENDE UNICO, MA EGUALE È L'INVITANTE BONTÀ IN OGNI SINGOLO PEZZO, ESPRESSIONE DELLA MIGLIORE GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA.

MICHI IS AN INNOVATIVE DESSERT, ITS HANDMADE PRODUCTION PROCESS MAKES IT UNIQUE, AND THE TASTINESS OF EACH PIECE JUST AS EXTRAORDINARY. AN EXAMPLE OF THE FINEST ITALIAN ARTISAN GELATO MAKING.

MICHI
ITALIAN MOCHI
VENEZIA

FACTORY
Via G. Rossa, 2 | 30037 Scorzè (Ve) | ITALIA
T. +39 041 5840055
info@michivenezia.it

www.michivenezia.it