GELATO DI NATURA

dal 1982

il mantecato artigianale

Mi sembra che tutti noi
guardiamo troppo alla natura
e viviamo troppo poco con essa.

Oscar Wilde

gelato di natura

qualità totale

solo il meglio da una grande tradizione

Produciamo gelato artigianale dal 1982, rivolgendo la nostra attenzione alla *scelta delle migliori materie prime*, negli s*crupolosi controlli di produzione* e nella continua ricerca dell'innovazione e della creatività.

Tutta la nostra linea di mantecato viene prodotta mediante l'utilizzo dei *classici mantecatori* sempre nel rigoroso rispetto delle normative vigenti e volontarie che regolano il nostro settore. Tutto questo per offrirvi un autentico e genuino

"*gelato di Natura*".

le creme

Il nostro impegno nella scelta delle materie prime quali: *latte, panna, mascarpone e uova* ci porta a creare la nostra "base crema", la quale di volta in volta viene valorizzata da *nocciole IGP Piemontesi, Pistacchio di Sicilia, Liquirizia Amarelli, Cacao Barry Callebaut, Mandorlato di Cologna Veneta, Amarena Fabbri.*

Aiutiamo così, a raggiungere la piena coscienza del diritto al piacere del gusto, il quale deve essere autentico, genuino e sicuro.

le creme

Pannamarena Fabbri
Con latte e panna di alta qualità,
variegato con amarena Fabbri

Gianduia Torino
Con crema e granella di nocciole (IGP) Piemonte
su base di cacao della Costa D'Avorio

Spagnola Fabbri
Con Bacche di vaniglia, latte, uova, panna
e amarena Fabbri

Quore di Cacao
Cioccolato della Costa D'Avorio Ghana

Nocciola Piemonte
Nocciola Trilobata (IGP) Piemonte

Yogurt di Bosco
Con fermenti lattici vivi, e misto frutti bosco,
cinque frutti

Fiordilatte
Con latte e panna di alta qualità

Stracciatella
Fiordilatte farcito al cacao

Yogurt
Con fermenti lattici vivi

Malaga
Con uvetta sultanina e vini liquorosi

Liquirizia Amarelli ®
Con estratto di liquirizia pura Amarelli

Panna Cotta
Variegato caramello e amaretti

Crema Gialla
Con tuorlo d'uovo

Tiramisù Venezia
Con savoiardi, panna e zabaione al Marsala

Cookies®
Quello originale

Vaniglia
Con Bacche di vaniglia, latte, uova e panna

Croccante al Rhum
Croccante di mandorle aromatizzato al Rhum

Fiordilatte & Gianduia
Con latte e panna di alta qualità,
variegato con crema gianduia

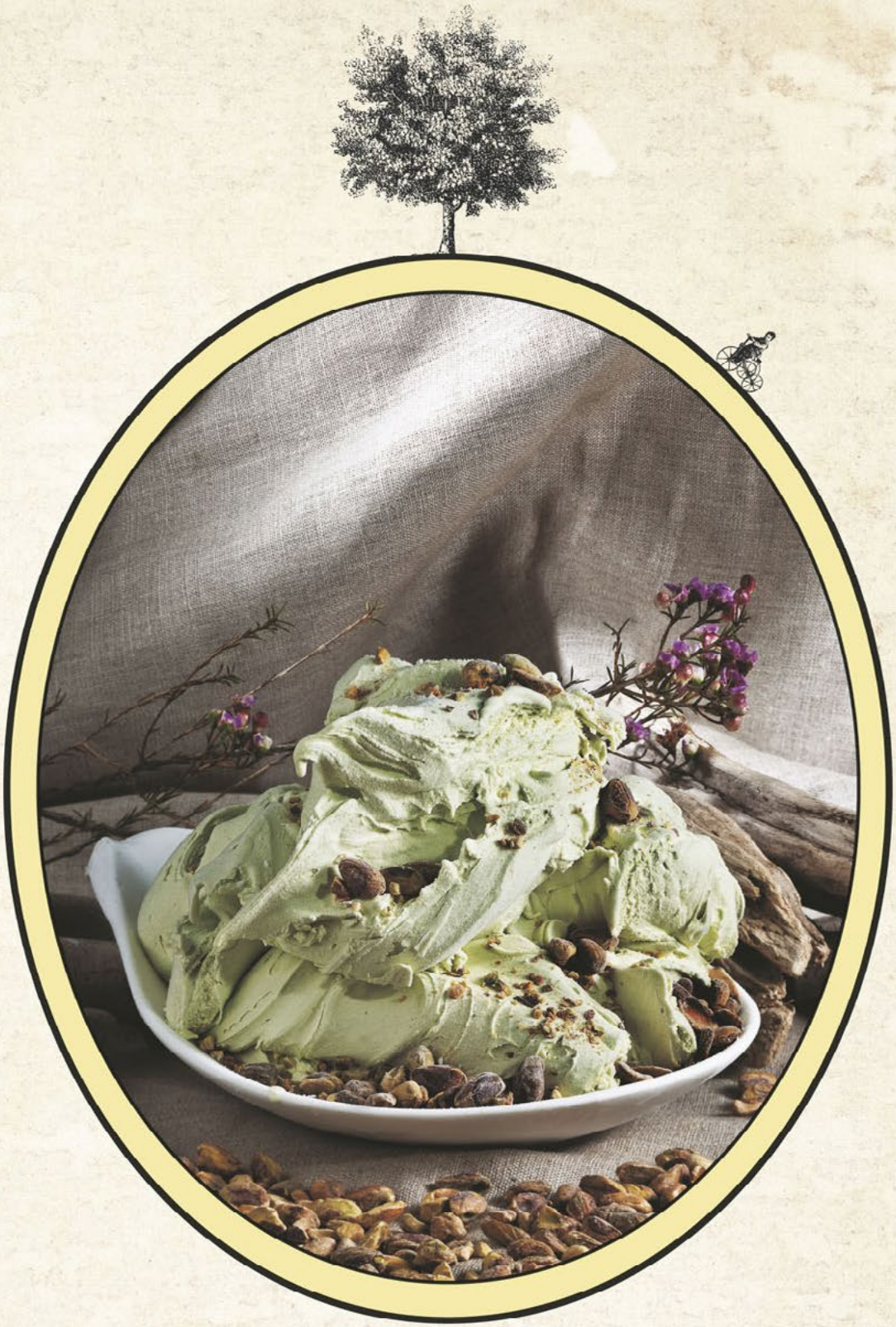
Zuppa Inglese
Crema gialla, savoiardi alkermes

Cioccomenta Fabbri
Con estratto di menta Fabbri e farcitura al cacao

Cassata Siciliana
Con frutta candita e ricotta

Pistacchio Sicilia
Con pistacchi siciliani

Caffè Espresso
Miscela di caffè arabica e robusta



pistacchio Sicilia

latte, zucchero, panna, pistacchi

la frutta

La genuinità delle materie prime emerge con limpidezza nei mantecati alla frutta.
Scegliamo senza porci limite di confine geografico, i migliori prodotti per restituirli sotto forma di gelato.
Limone mediterraneo, banane, cocco, ananas Filippine, mango... sono solo alcuni frutti che vengono utilizzati in polpa e miscelati con il sapiente utilizzo di latte.

la frutta

Limone
Con succo e polpa di limoni mediterranei

Fragola
Con 17% di frutti

Banana
Con il 17,5% di polpa di frutto

Ananas Tailandia
Con il 16% di polpa di frutto

Noce di Cocco
Con latte e polpa di cocco

Mela
Con mele italiane

Frutti di Bosco
Con 17% di frutti di bosco

Mango
Con polpa di frutto

Melone
Con polpa di melone italiano

Pesca
Con polpa di pesca italiana

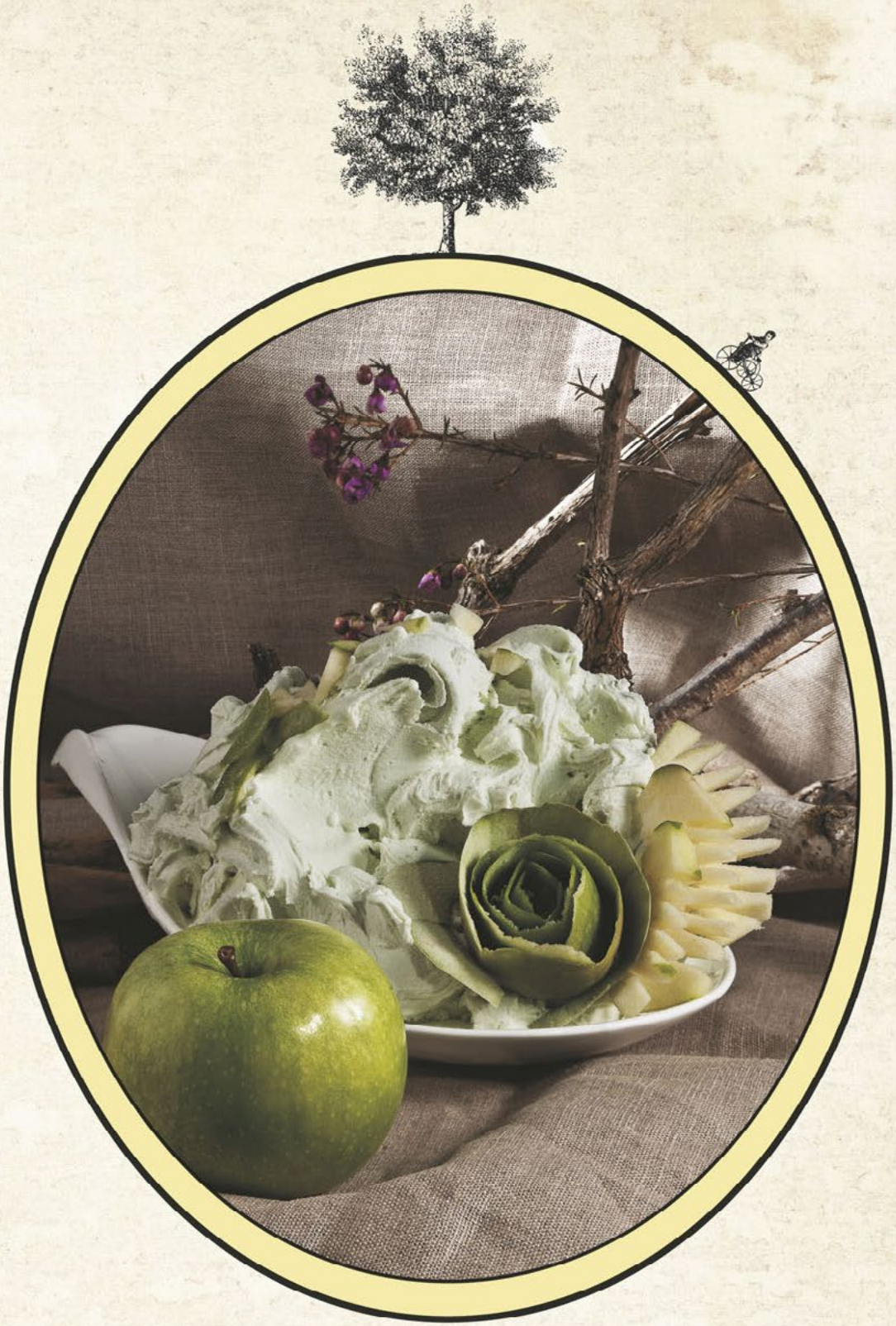
Anguria
Con succo e polpa di cocomero

Arancio
Con succo e polpa di arancio di Sicilia

Frutto della passione
Con succo e polpa del frutto

qualità

Utilizziamo solo materie prime di origine controllata, le quali se di provenienza nazionale sono DOP, IGP IGT, se di altra provenienza deveno rispettare i nostri standard di primissima qualità. Utilizziamo coloranti e aromi di origine esclusivamente naturale, garantendo al nostro cliente/consumatore sempre la massima qualità e fornendo così un autentico "*gelato di natura*".



mela verde

latte, zucchero, polpa di mela

i fiori

Siamo convinti che sia fondamentale ricercare e innovare continuamente "*il gusto*".
A tal fine sperimentiamo e creiamo sempre *nuove ricette* in grado di attrarre con proposte continuamente nuove l'interesse del nostro cliente consumatore. *I fiori pertanto come nei cicli naturali si rinnovano di stagione in stagione.*

i fiori

Pistacchio di Bronte
Con pistacchi delle colline di Bronte (Sicilia)

Cioccolato Bianco
L'inconfondibile

Cioccolato Dark
Con cioccolato fondente

Noce e Fichi
Con noce variegata con fichi surgelati

Marron Glacè
Con castagne e maroni glassati

Crunck
Con nocciola, gianduia, cacao
e praline di biscotto

Mandorlato & Miele
Con mandorlato alta Qualità Garzotto dal 1840

Duche de Leche
Doppio latte argentino

Peanut Arachidi
Con crema di arachidi, variegato crema cacao

Crema Fiorentina
Vaniglia con amaretto Amarelli

Marosticana Fabbri
Pistacchio Sicilia variegato con amarene Fabbri

Bignolata
Fior di latte e panna variegato bignè e cioccolato

salute

Da molti anni, nella produzione nei nostri prodotti, non utilizziamo grassi idrogenati per una particolare attenzione alla vostra salute.

igene

Siamo molto attenti alla sicurezza igienico sanitaria della produzione.
Ciò viene avvalorato dalla volontaria certificazione **UNI EN ISO 9001:2008 e BRC Global Standard - Food - Versione 5 - Gennaio 2008,** ulteriormente rafforzato a luglio 2010 con **UNI EN ISO 22000:05** - che offre ulteriori garanzie sulla qualità dei nostri prodotti.

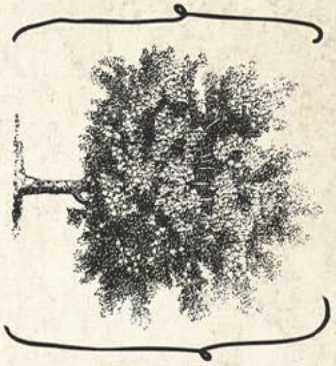
gusto noce variegato fichi caramellati

latte, zucchero, panna, noce e fichi

"Prodotto realizzato impiegando carta con marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel - Rif. nr. IT/011/04"
Please reproduce the all sentence instead of the ECOLABEL trademark:
"Printed on paper belonging the european ecological mark Ecolabel – Ref. No. IT/011/04"

Gli uomini discutono, la natura agisce

Voltaire



AD: Matteo Scorsini / sumodp.com
PH: Stefano Cavestro
Print: Ditre

GELATO DI NATURA

dal 1982

www.gelatodinatura.com

Nel rispetto della nostra tradizione, abbiamo deciso di comunicare la gamma dei nostri prodotti su carte ecologiche certificate