

Assortimento Assortiment

CONVENZIONALE ... pour les épicuriens et les gourmets amateurs de recettes classiques et d'une grande qualité. Toutes les sortes de glaces à base de lait sont fabriquées avec du lait cru frais (pasteurisation propre) et de la crème fraîche. Nous n'utilisons que des ingrédients de premier choix comme, par ex. des gousses de vanille Bourbon venant de Madagascar, des citrons mûris au soleil de la Sicile, des noisettes du Piémont ou bien du lait de coco de Sri Lanka.

CREAZIONE ... pour une clientèle créative et exigeante, en quête d'exception. Ces créations, qui répondent aux plus hautes exigences en termes de saveur et de qualité, sont élaborées par des pâtisseries de renom et des chefs gastronomiques du monde entier. Mangue Alphonso d'Inde, fruits de la maison Boiron, pistaches de la région sicilienne ou encore noble thé vert matcha de Japon.

PLATINUM ... pour les gastronomes mettant l'accent sur l'unique, l'exclusif et l'extraordinaire. Même les cuisiniers étoilés se surpassent pour ces créations. Seuls les meilleurs ingrédients du monde sont utilisés. Chocolat Grand Cru, caramel mélangé à la main ou délicats grains de café Illy Scuro.



Gelati la dolce vita!

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •



Filosofia Philosophie

Nous devons l'origine de Giolito à l'enthousiasme, au courage et à la foi en la véritable glace italienne de **Dr. Hans Merki**, gastroentérologue bernois: « *Ce qui me fait avancer, c'est la quête de la glace italienne parfaite* ».

Giolito est une glace italienne authentique et haut de gamme. Elle convainc par son caractère naturel, la pureté de son goût et ses parfums uniques.

«**Giòlito**» vient de l'italien ancien et signifie «**plaisir et délice**». Une «**italiennité**» crédible et sincère. Une haute qualité engendrée par une production «**all natural**» simple et authentique.

Hans Merki: «*Giolito est la marque des consommateurs exigeants et en quête d'exception*».

RECETTE... Nos produits sont fabriqués exclusivement à base de lait frais, de la crème fraîche et des ingrédients naturels. Il y a donc de légères différences visuelles et gustatives dans certains "Gusti" en raison de la récolte des ingrédients principaux. Nous n'utilisons pas d'arômes artificiels, pas de conservateurs ou pas de colorants. Seules des matières premières de la plus haute qualité sont utilisées.

Qualità Qualité

GELATERIA-TECNOLOGIE... La part élevée de matière sèche ainsi que le foisonnement bas garantissent une glace d'une texture incomparablement onctueuse, à la température agréable et fondant lentement. Cela permet à chaque ingrédient de développer une saveur d'une intensité extrême. Pendant le processus de formation de la glace, le mélange est malaxé pendant une durée pouvant aller jusqu'à 24 heures. La glace devient ainsi très crémeuse, à la fois fondante et ferme.

Notre Gelati est produite dans une petite entreprise familiale du nord de l'Italie, qui est très proche du produit. Nos sorbets contiennent jusqu'à 68% de fruits. Toutes nos glaces sont **sans gluten** et nos sorbets sont également **sans lactose**.

Nous nous consacrons avec beaucoup de soin au développement de nos produits pour atteindre la plus grande créativité et exclusivité. En plus des saveurs classiques, nous proposons une large sélection de variétés plus inhabituelles. Nous recherchons de nouveaux arômes et améliorons ceux qui existent déjà. Les résultats sont des parfums exotiques tels que le thé vert, le litchi, le pamplemousse etc.

Hans Merki: «*La qualité unique de notre glace est le résultat qui provient lorsque des meilleures matières premières du monde, en quantité adéquate, avec un savoir-faire acquis sur plusieurs générations et le plus grand effort de perfection sont travaillé*».

