

- l'anima italiana del gelato -

# Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Buona  
primavera





## Sorbetto alla fragola e fragoline



Erdbeersorbet mit halbkandierten Erdbeeren

Erdbeersorbet mit 33% Erdbeeren und 10% kleinen halbkandierten Erdbeeren. Ein Klassiker unter den Sorbets, natürlich in Giolito Qualität. Das Sorbet hat eine ausgewogene Süße und verleiht den köstlichen Genuss als wären die Erdbeeren frisch gepflückt.

## Gelato al cioccolato bianco



Speiseeis mit weisser Schokolade

Weisses Schokoladenglace mit 28% weisser Schokolade aus Italien, verfeinert mit Milch und Rahm aus der norditalienischen Region Veltlin. Eine köstlich cremige Konsistenz, der perfekte Genussmoment!

## Gelato al fior di latte e amarena



Milcheis mit 10% Sauerkirschensirup und 4% kandierten Kirschen

Das italienische Milchglace schlechthin! Frische Milch und Rahm aus der Region Veltlin (Norditalien). Ihre zartschmelzende, leichte Konsistenz und der erfrischende Milchgeschmack machen sie zu einer der beliebt-esten Sorten. Der Amarena Saft verleiht dem Gelato noch eine zusätzliche süss-säuerliche Note.

Erhältlich im 4 Liter Gebinde (2.4 kg)

Preis CHF 41.80/Gebinde Fragola e Fragoline

Preis CHF 31.80/Gebinde Cioccolato / Fior di Latte

im  
4 Lt Bidon

