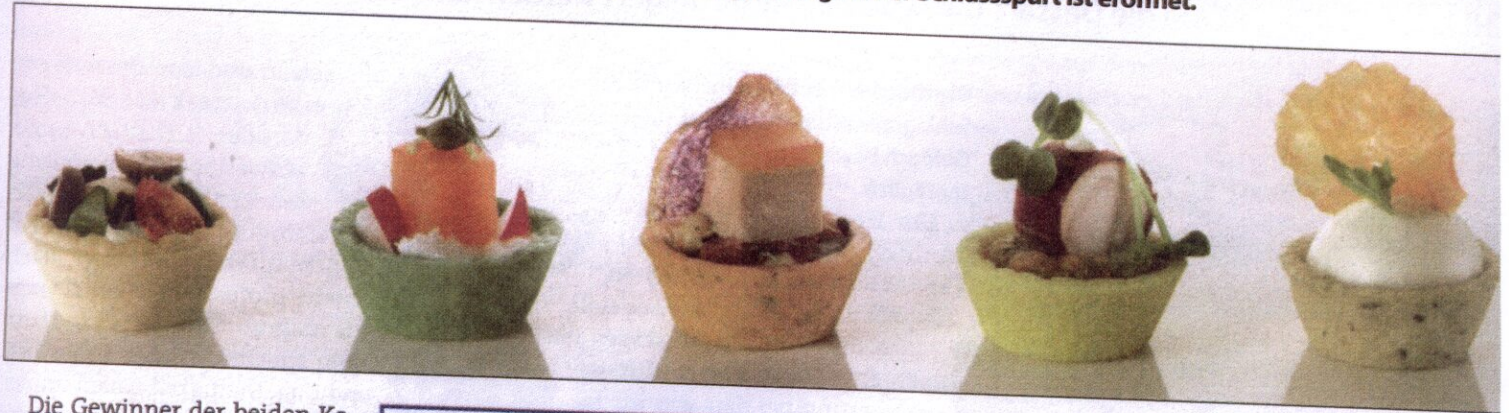


Letzte Chance einen Stage in Shanghai zu gewinnen

Mitte Februar läuft die Eingabefrist für den Creative Tartelettes Wettbewerb 2014 ab. Viele Köche, Pâtissiers, Konditoren und Confiseurs haben sich bereits angemeldet und wollen unbedingt nach Shanghai fliegen. Der Schlusspurt ist eröffnet.



für den Wettbewerb anmelden und weitere Informationen dazu abholen. Mitmachen lohnt sich in jedem Fall. Jeder Rezepteinsende erhält tolle Geschenke. Einsendeschluss der Rezepte ist am 18. Februar 2014.

Die Gewinner der beiden Kategorien „Lernenden“ und „Ausgebildeten“ erhalten die einzigartige Gelegenheit einen Stage in Shanghai im bekannten 5*-Luxus Hotel Hyatt zu absolvieren. Der Schweizer Küchenchef Roger Marti, wird den Gewinnern persönlich einen Einblick hinter die Kulissen gewähren. Natürlich bleibt den Gewinnern genügend Zeit um die pulsierende Hafenstadt

Shanghai zu erkunden.

Ab sofort können sich interessierte Fachpersonen unter www.hug-creativwettbewerb.ch

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.hug-luzern.ch

Die kleine Erfolgsgeschichte von Giolito Gelati ...



Giolito®
* l'azienda italiana del gelato *



Im 2014 feiert Giolito bereits sein 10-jähriges Jubiläum... Mit grossem Enthusiasmus und viel Herzblut hat Hans Merki die Idee eines hochwertigen Glace direkt aus der Heimat des echten Gelati im Jahr 2004 auf den Markt gebracht. Wie die Qualität ist auch die Geschichte aussergewöhnlich. Hans Merki ist in seinem Hauptberuf Dr. med. Facharzt für innere Medizin und nebenbei leidenschaftlicher Unternehmer. Auf einer Reise in Italien wurde er dem italienischen Gelati Produzenten Ghisolfi vorgestellt. Obwohl dazumal Gelati noch nicht zu seinen Lieblings Speisen gehörte, bewarb er sich ohne Konzept und Businessplan für einen Exklusivimport für die Schweiz. Die Entstehung des Markennames "Giolito" ist auf viele und lange Überlegungen von Hans Merki zurückzuführen. Schlussendlich schief Hans Merki sogar über einem italienisch-deutschen Wörterbuch ein und als er am nächsten Morgen erwachte, zeigte sein Finger auf «*giòlito*», was soviel wie Freude und Genuss bedeutet und aus dem Altitalienischen stammt. Schnell war entschieden, dass dies der beste Name

für ein italienisches Gelati sei. Hans Merki: «*Die Suche nach dem perfekten Gelato treibt mich an*». Zusammen mit seinem mehrfach ausgezeichneten Pâtissier Kollegen, Ernst Knam, und den Brüdern Ivah und Roberto Ghisolfi wurden authentische italienische Rezepte gesammelt und Zutaten kombiniert. Die Reinheit des Geschmacks rückte in den Mittelpunkt und es wurde gepöbt bis der Geschmack und die Konsistenz des Gelati stimmte. Unsere Sorbets haben einen aussergewöhnlich hohen Fruchtanteil bis zu 68%. Alle Gelatis sind glutenfrei und die Sorbets zudem noch lactosefrei.

Hans Merki: «*Giolito ist die Marke für den anspruchsvollen Konsumenten, welcher das Besondere bevorzugt*».

Giolito überzeugt mit höchster Qualität und besten Rohstoffen. Die fertige Gelatomasse wird während des Gefrierprozesses bis zu 36 Stunden gerührt. Dadurch wird das Gelato sehr cremig, zartschmelzend und formstabil. Die gesamten natürlichen Aromen können sich somit voll entfalten und geben den einzigartigen, langanhaltenden, authentischen Geschmack des Giolito Gelati wieder. Die hochwertigen und exklusiven Rezepturen werden ausschliesslich in Zusammenarbeit mit Spitzenköchen, Pâtissiers und preisgekrönten Gelatiere kreiert.

Lassen auch Sie sich von unseren italienischen Giolito Gelati Kreationen verführen!

