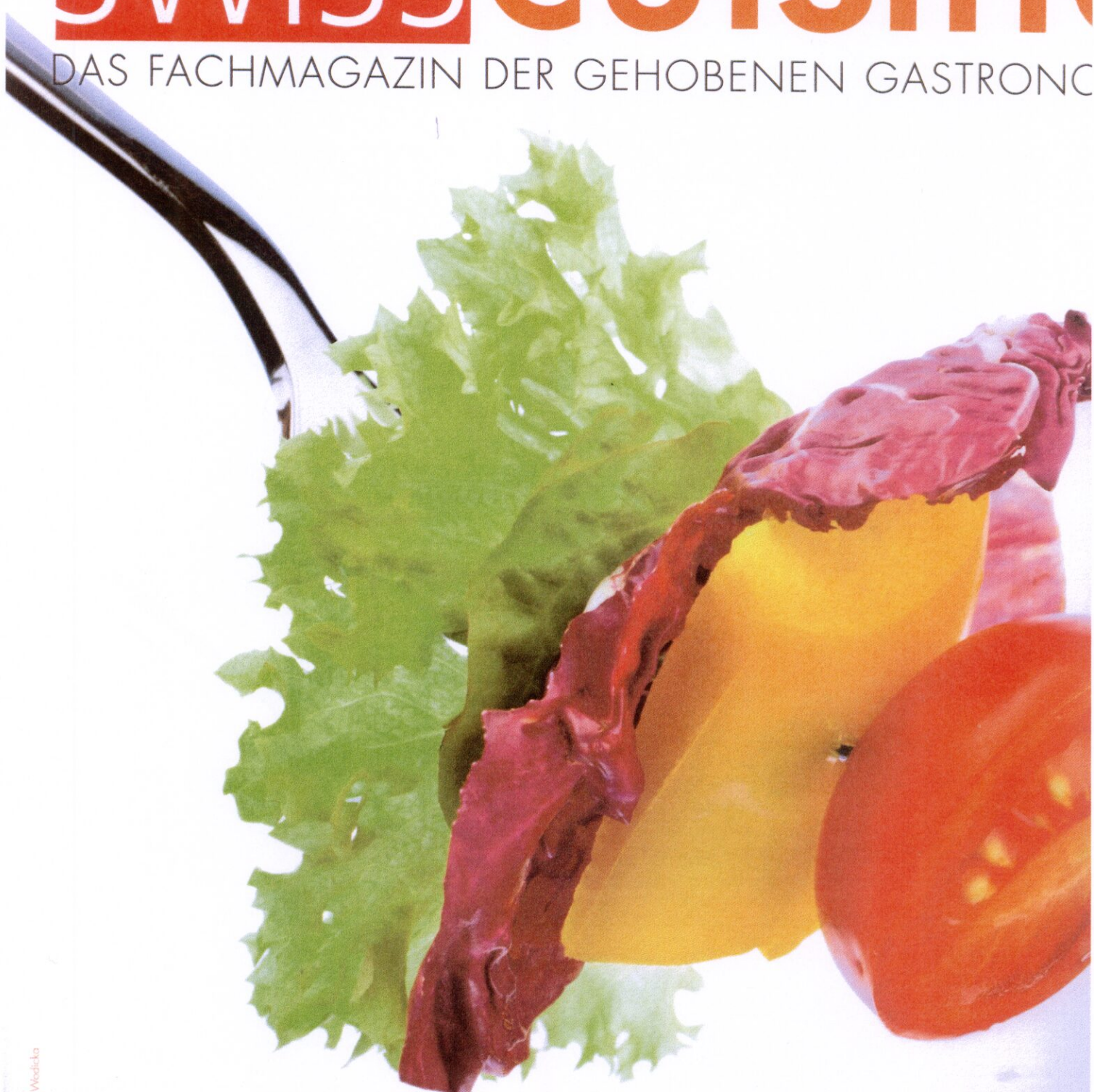


SFR. 8.- | AUSGABE 1 | JANUAR 2014

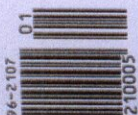
SWISScuisine

DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE



Gesund ernähren

Foto: Bilderbox / Erwin Wiedelka



Bündnerfleisch
KULTUR- UND

Food Report
DES JAHRES

Tierschutz
GILT AUCH



Glacesaison 2014 eröffnet

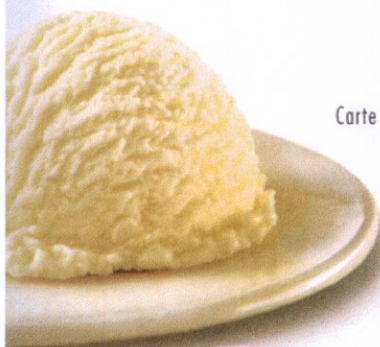
Nachstehend präsentieren wir Neuheiten auf dem Glacemarkt, die die Dessertkarte bereichern und den krönenden Abschluss einer feinen Mahlzeit bilden.

Anzeige

ert
 fee-Glace-Variante
 d'Or Lavazza (5L):
 Macchiato Glace mit
 Schokolade-Stückchen
 Item Panna Glace –
 hliche Köstlichkeit.
 von fruchtig-cremi-
 men mit der Carte
 auf ihre Rechnung.
 Nachfrage folgend
 o die Carte d'Or
 ei. Eine ideale Vari-

ante für Spitäler oder Kantinen, die gesundheitsbewusste Gäste bewirten. Damit kann der Gastronom auch eine breitere Kundenschicht ansprechen. Weitere Highlights bilden die Carte d'Or L'Art du glacier Rhum Raisins, Carte d'Or L'Art du glacier Zitronen Sorbet und das gleiche als Himbeer Sorbet. Lusso bietet auch ein neues Glacekartensystem an unter:

www.individuelle-glacekarten.ch



Carte D'Or Vanille
 laktosefrei

Fotos: zVg



Giolito®
 • l'anima italiana del gelato •

Das einzige Gelato

... direkt aus der italienischen Gelateria!

**Giolito
 Neuheiten**

Mela Verde Sorbetto
 ... mit 41% frischem Cranny Smith Apfelsaft, fruchtig und erfrischend!

Gelato allo Zenzero
 ... mit 49% Milch aus der Region Bergamo und feinem gemahlene Ingwer, angenehm würzig!

Erfahren Sie mehr über unsere grosse Aromen Vielfalt auf unserer Homepage!

Giolito® GmbH | Spitalgasse 16 (Spitalgasse-Passage) | 3011 Bern
 Telefon +41 (0)31 311 10 20 | Fax +41 (0)31 311 10 90 | info@giolito.ch | www.giolito.com