

Assortimento Sortiment

CONVENZIONALE ... für Geniesser und Feinschmecker von klassischen, hochwertigen Rezepturen. Alle Milcheisorten werden aus frischer Rohmilch (Eigenpasteurisation) und frischem Rahm hergestellt. Es werden nur erstklassige Rohstoffe wie z.B. Vanillestengel Bourbon aus Madagaskar, Zitronen aus dem sonnigen Sizilien, Haselnüsse aus dem Piemont oder Kokosmilch aus Sri Lanka verwendet.

CREAZIONE ... für die kreative anspruchsvolle Kundschaft, welche Wert auf das Besondere legt. Diese Kreationen genügen den höchsten Genuss- und Qualitätsansprüchen und werden von Spitzen Patissiers und Gourmetköchen aus aller Welt kreiert. Alphonso Mango aus Indien, Früchte von Boiron, Pistazien aus Sizilien oder edlen Matcha Grüntee aus Japan.

PLATINUM ... für Gourmets, welche das Exklusive, Einzigartige und Unverwechselbare bevorzugen. Da übertreffen sich sogar die Sterneköche. Es werden nur die weltweit besten Zutaten verarbeitet. Grand Cru Schokolade, handgerührtes Karamell oder edelste Illy Scuro Kaffeebohnen.



Gelati la dolce vita!

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •



Filosofia Philosophie

Die Entstehung von Giolito ist dem Mut, der Begeisterung und dem Glauben an echtes italienisches Gelato von **Dr. Hans Merki**, Berner Facharzt für Gastroenterologie, zu verdanken: «*Die Suche nach dem perfekten Gelato treibt mich an*».

Giolito ist ein ursprungsrechtes italienisches Gelato der Extraklasse. Es überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und einzigartigen Aromen.

«**Giòlito**» stammt aus dem Altitalienischen und bedeutet «**Freude und Genuss**». Glaubwürdige und ehrliche «**Italianità**». Topqualität aus «**all natural**» Produktion, gradlinig und authentisch.

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

REZEPTE... Unsere Produkte werden ausschliesslich aus frischer Rohmilch, frischem Rahm und natürlichen Zutaten hergestellt. Deshalb gibt es bei gewissen «Gusti» leichte visuelle und geschmackliche Unterschiede, je nach Ernte der Hauptzutat. Wir verzichten auf künstliche Aromen, Konservierungs- und Farbstoffe. Es werden nur Rohstoffe von höchster Qualität verwendet.



Qualità Qualität

GELATERIA-TECNOLOGIE... Der hohe Anteil an Trockenmasse mit tiefem Lufteinschlag garantiert die unvergleichlich cremige, warme und nur langsam schmelzende Struktur. Damit erzielen wir höchste Intensität der geschmacksgebenden Zutaten. Während des Gefrierprozesses wird die Masse bis zu 24 Stunden gerührt. Dadurch wird das Gelato sehr cremig, zartschmelzend und formstabil.

Unser Gelato wird in einem kleinen norditalienischen Familienbetrieb produziert, der sehr nah am Produkt ist. Unsere Sorbetti haben einen Fruchtanteil von bis zu 68%. Alle unsere Gelati sind **glutenfrei** und unsere Sorbetti sind zudem **lactosefrei**.

Wir widmen uns mit grosser Sorgfalt unserer Produkteentwicklung um höchste Kreativität und Exklusivität zu erreichen. Neben klassischen Geschmacksvarianten bieten wir eine grosse Auswahl an eher ausgefalleneren Sorten an. Wir erforschen neue Geschmacksrichtungen und verbessern bereits existierende. Das Ergebnis sind exotische Gusti wie z.B. Tè Verde, Litchi, Grapefruit u.w.

Hans Merki: «*Die einzigartige Qualität unserer Gelati ist das Resultat, welches entsteht, wenn die weltweit besten Rohstoffe, in den richtigen Mengen, mit über Generationen angeeignetem handwerklichen Können und höchstem Aufwand zur Perfektion verarbeitet werden*».

