

- Le nostre creazioni al cioccolato -

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Le nostre
Creazioni
al Cioccolato

Giolito®

• l'anima cremosa del gelato •

*cioccolato
bianco*

gelato a base di latte fresco

Giolito®

• l'anima creativa del gelato •

*chili, cranberry
cioccolato*

gelato a base di latte fresco

Giolito®

• l'anima creativa del gelato •

*cioccolato
al latte*

gelato a base di
latte fresco

Giolito®

• l'anima cremosa del gelato •

bacio

a base di latte fresco

Giolito®

• l'anima cremosa del gelato •

cioccolino

gelato a base di latte fresco

Artikel articolo article artichel				Einheit unità unité unità			
				1x 4000ml		CHF 1x4000ml	CHF
				100ml			
NEW 	015 CIOCCOLATO BIANCO	D) mit 28% weisse Schokolade aus Italien I) con 28% di cioccolato bianco italiano F) avec 28% de chocolat blanc d'Italie R) cun 28% da tschiculatta alva da l'Italia		2400g	1	31.80	0.80
	019 CIOCCOLINO	D) mit feinstem Kakaopulver I) con la polvere la più delicata di cacao F) avec la meilleure poudre de cacao R) cun preziosa puolvra da cacao		2400g	1	31.80	0.80
	101 CIOCCOLATO AL LATTE	D) mit 51% Milch und 29% Schokolade I) con 51% di latte e 29% di cioccolato F) avec 51% de lait et 29% de chocolat R) cun 51% lat e 29% tschiculatta		2400g	1	41.80	1.05
	105 CHILI, CRANBERRY, CIOCCOLATO	D) Schokoladeneis mit Chilipulver und Cranberries I) gelato al cioccolato, polvere di chili e mirtilli rossi F) glace au chocolat, poudre de chili et canneberges R) Gatscha da tschiculatta cun puolvra da chili e cranberries		2400g	1	41.80	1.05
	NEW 	162 BACIO D) mit Schokoladensirup, Haselnusspaste und Haselnuss I) con sciroppo de cioccolato, pasta e granella di nocciola F) avec sirop de chocolat et noisettes R) cun sirup da tschigulatta e nitschoula		2400g	1	41.80	1.05

Unsere weiteren herbstlichen Gusti zum Geniessen!



Alle erhältlich im 4 Liter Gebinde à CHF 41.80/Gebinde

Wir wünschen Ihnen viel Genuss!