

Giolito®

L`anima del gelato

- Gelato Neuheiten 2025 -

Gelato al Cantucci

Die Basis mit Milch und Rahm aus der norditalienischen Region Veltlin, ergänzt mit Mandeln aus Spanien und italienischen Cantucci Gebäck.

Preis Gebinde 4 Lt (2.4 kg) CHF 44.40

Giolito Tipp – köstlich zusammen mit Caffè Sauce



Gelato alla Mandorla e Amaretti

Die Basis mit Milch und Rahm aus der norditalienischen Region Veltlin, ergänzt mit Mandelpaste und italienischen Amarettistreusel.

Preis Gebinde 4 Lt (2.4 kg) CHF 44.40

Giolito Tipp – köstlich zusammen mit Schokoladen Sauce



«Ein Gelato wie hausgemacht»!

Lassen Sie sich beim Besuch an der **Gastia Messe (23.-25.03.2025)** von unseren Vorteilen überzeugen.

- Zeit- und Ressourceneinsparung beim Personal und gleichzeitig Glace wie hausgemacht
- Im Handumdrehen überraschende Desserts kreieren, welche sich von der Masse abheben
- Genügend Zeit zum Servieren, dank der langanhaltenden Formstabilität von Giolito
- Nutzen Sie die Sortenreinen Gelati als Basis für Ihre hauseigenen Spezialitäten
- Überraschen Sie ihre Gäste mit intensiven, cremigen und natürlichen Gelati

Wir freuen uns auf Sie!

Jetzt online
bestellen