

- Nouveautés de glaces 2025 -

# Giolito®

L`anima del gelato



## Gelato al Cantucci

La base avec du lait et de la crème de la région de la Valteline, au nord de l'Italie, Complétée avec des amandes d'Espagne et des des biscuits italiens Cantucci.

Prix emballage 4 Lt (2.4 kg) CHF 44.40

*Conseil de Giolito – délicieux avec une sauce au café*



## Gelato alla Mandorla e Amaretti

La base avec du lait et de la crème de la région de la Valteline, au nord de l'Italie, complétée par de la pâte d'amandes et des crumbles d'amaretti italien.

Prix emballage 4 Lt (2.4 kg) CHF 44.40

*Conseil de Giolito – délicieux avec une sauce au chocolat*



## «Une glace comme faite maison»!

Laissez-vous convaincre par nos avantages lors de votre visite au **salon Gastia (23-25.03.2025)**.

- Économie de temps et de ressources pour le personnel et, en même temps, des glaces comme faites maison
- Créer en un tour de main des desserts surprenants qui se distinguent de la masse.
- Assez de temps pour servir, grâce à la stabilité dimensionnelle de longue durée de Giolito
- Utilisez les glaces pures comme base pour vos spécialités maison.
- Surprenez vos invités avec des glaces intenses, crémeuses et naturelles.

Nous nous réjouissons de vous!

Commandez  
en ligne