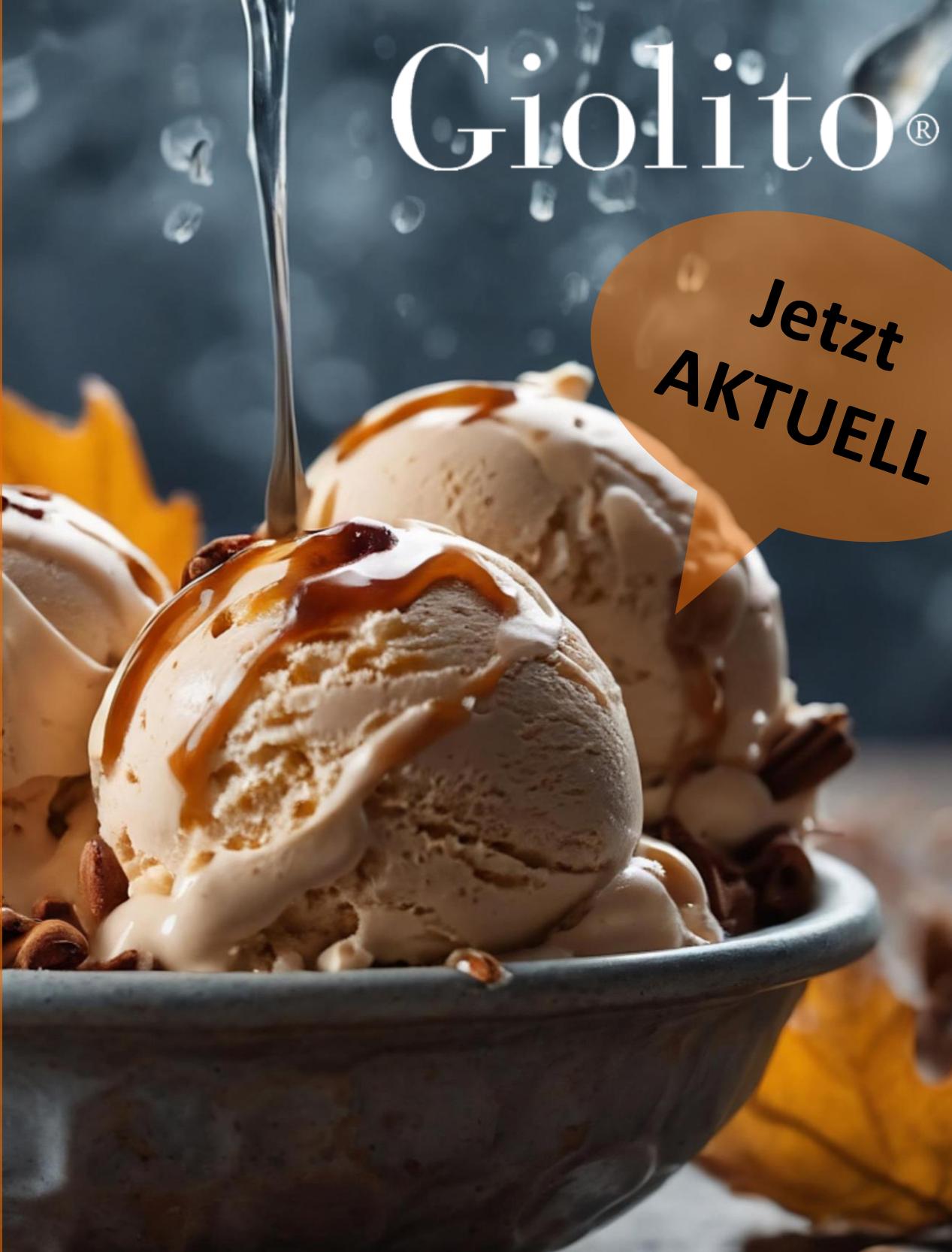


- l'anima italiana del gelato -

Giolito®

Jetzt
AKTUELL



- l'anima italiana del gelato -

Jetzt online
bestellen

Giolito®

Wenn Genuss eine Sprache spricht, dann ist es Italienisch. Mit besten Zutaten, cremiger Konsistenz und intensiven Aromen bringt jede Kugel ein Stück Dolce Vita direkt zu dir.

Gelato al panettone

die köstliche Herbstkreation mit Milch und Rahm aus der italienischen Region Veltlin (Norditalien) und kandierten Früchten aus Italien.

Preis Gebinde 4 Lt (2.4 kg) CHF 44.40

Giolito-Tipp: köstlich mit warmen Zimtpflaumen und karamellisierten Nüssen.



Sorbetto alla prugna

Zwetschgensorbet mit 68% Zwetschgenmark aus Frankreich. Pures Fruchterlebnis kombiniert mit Vermicelles und Zimt-glace im Winter!

Preis Gebinde 4 Lt (2.4 kg) CHF 44.40

Giolito-Tipp: raffiniert serviert mit einem Hauch Zimt, einem Klecks Crème Fraîche und karamellisierten Walnüssen



Gelato alla cannella

Zimtpulver aus Indonesien, das aus den feinsten Zimtblättern gewonnen wird, verleiht dem Eis einen kräftigen und natürlichen Zimtgeschmack.

Preis Gebinde 4 Lt (2.4 kg) CHF 33.80

Giolito-Tipp: kombiniert mit warmen Apfelkompott oder einem Stück Bratapfel und gerösteten Mandeln

