

- l'anima italiana del gelato -

Giolito®

ACTUEL



- l'anima italiana del gelato -

Commandez
en ligne

Giolito®

Si le plaisir parle une langue, c'est bien l'italien. Avec des ingrédients d'exception, une texture onctueuse et des arômes intenses, chaque boule t'apporte un morceau de dolce vita.

Gelato al panettone

Gelato al Panettone, la délicieuse création d'automne avec du lait et de la crème de la région italienne de la Valteline (nord de l'Italie) et des fruits confits d'Italie.

Prix par bidon 4 L (2,4 kg) CHF 44.40

Conseil de Giolito: délicieux avec des prunes chaudes à la cannelle et des noix caramélisées.



Sorbetto alla prugna

Sorbet au pruneau avec 68% de pulpe de pruneau de France. Une expérience pure, fruitée comme un sorbet rafraîchissant en été ou bien combiné avec du vermicelle et glace à la cannelle en hiver!

Prix par bidon 4 L (2,4 kg) CHF 44.40

Conseil de Giolito: servi raffinement avec une touche de cannelle, une noix de crème fraîche et des noix caramélisées.



Gelato alla cannella

La poudre de cannelle d'Indonésie, extraite des feuilles de cannelle les plus fines, donne au glace un goût fort et naturel de cannelle.

Prix par bidon 4 L (2,4 kg) CHF 33.80

Conseil de Giolito: à savourer avec une compote de pommes tiède ou un morceau de pomme rôtie et des amandes grillées.

