

IL GELATO

Il nostro gelato viene preparato con latte, panna, tuorli d'uovo, zuccheri, cacao, nocciole, baccelli di vaniglia, frutta ed altri prodotti che la natura ci offre.

Esso perciò è formato da sostanze nobili che mantengono e potenziano le funzioni del nostro organismo quali:

LE PROTEINE
I GRASSI
GLI ZUCCHERI
LE VITAMINE
I SALI MINERALI
LE FIBRE
E, NATURALMENTE, L'ACQUA

Del gelato è importante valutare **il sapore, l'aroma, la freschezza, la dolcezza e l'aspetto visivo.**

Un buon gelato deve avere corpo e struttura, oltre a un sapore eccellente.

NOI NON USIAMO GRASSI VEGETALI IDROGENATI.

Sempre più fonti mediche autorevoli mettono in guardia dall'utilizzo di grassi vegetali idrogenati e quindi non naturali, purtroppo sempre più presenti negli ingredienti di consumo quotidiano. Questi grassi che hanno il solo vantaggio di avere un basso costo, sono poco digeribili, occludono le arterie, sono quindi estremamente dannosi per la salute.

Essi contribuiscono sensibilmente all'insorgere delle cosiddette patologie "moderne".

NOI VOGLIAMO DARVI UN GELATO BUONO E SANO.

Nel nostro gelato c'è poco grasso naturalmente contenuto nel latte, nella panna, nel tuorlo d'uovo, nelle nocciole, nel cacao.

Da noi, la quantità totale di queste aromatiche sostanze grasse non supera il 7% .

TUTTI POSSONO CONSUMARE CON FIDUCIA IL NOSTRO GELATO.

INOLTRE GARANTIAMO CHE NEI NOSTRI GELATI E SORBETTI DI FRUTTA C'E':

SOLO VERA FRUTTA DELLA MIGLIOR QUALITA'

Diversi clienti hanno intolleranze o allergie nei riguardi di alcuni alimenti.

ABBIAMO PENSATO ANCHE A LORO.

Riportiamo i NOSTRI gusti con evidenziate, in diversi colori, le caratteristiche utili per ciascun problema alimentare:

il rosso – indica i gelati “ senza zucchero”

l'azzurro - senza latte o derivati del latte

il **verde** - senza frutta secca

il **giallo** - senza uovo

Noi non produciamo gelati con sostanze contenenti glutine, proteina contenuta nel frumento, nell'orzo, nella segale e in altri cereali.

Perciò la presenza di glutine nel nostro gelato è **ALTAMENTE IMPROBABILE**.

Il glutine invece è presente nella farina che compone i coni e le cialde utilizzate per guarnire le coppe gelato.

NON CI RESTA ORA CHE AUGURARVI UN “ BUON GELATO”.

DA NOI PUOI GRADIRE

GUSTI FISSI

1. **FIORDILATTE** Kcal. 171
2. **CREMAVANIGLIA** Kcal.176
3. **STRACCIATELLA**
4. **SPAGNOLA**
5. **CIOCCOLATO** Kcal.177
6. **NOCCIOLA** Kcal. 209
7. **CAFFE'**

8. ZABAIONE
9. COCCO
10. FRAGOLA Kcal.129
11. LIMONE Kcal. 124
12. FIOR DI LIMONE
13. BANANA
14. CIOCCOLATO TARTUFATO
15. YOGURT/ YOGURT ALLA FRUTTA
16. GUSTI FRUTTA DI STAGIONE
17. 2 GUSTI SENZA ZUCCHERO (FRUTTA IN ESTATE –
CREME IN INVERNO)

FRUTTA SENZA ZUCCHERO

circa Kcal. 71

CREME SENZA ZUCCHERO

CREMA VANILIA

Kcal. 100

NOCCIOLA
CIOCCOLATO

Kcal. 156

Kcal. 110

GUSTI A PERIODO

1. CAPPUCCINO
2. TIRAMISU'
3. TORRONCINO
4. ALL'UVA LUGANA
5. FIOR DI FRAGOLA
6. CIOCCOLATO NAPOLETANO

7. CIOCCOLATO NIGRO

8. PESCA

9. ALBICOCCA

10. KIWI

11. LAMPONE

12. PRUGNA

13. MELONE

14. MIRTILLO

15. ANGURIA

16. CACO

17. ARANCIA

18. MANDARINO

19. POMPELMO

Abbiamo espresso le Kcal. x 100 g. di prodotto vicino ad alcuni tipi di gelato maggiormente rappresentativi.

Le nostre creme difficilmente superano le 180 Kcal e i sorbetti di frutta hanno sempre meno di 140 Kcal.

Per un confronto, è da dire che un comune piatto di pasta leggermente condito con della salsa di pomodoro e poco parmigiano supera di norma le 450 Kcal.