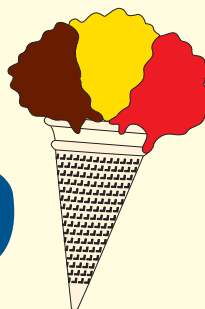


*La Corte dei Sapori*

**AGRIGELATERIA SULL'AIA**

**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'è solo vera frutta  
della miglior qualità***

***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.

***No ci resta che augurarvi un buon gelato!!!***

***Da noi  
puoi gradire...***

**GUSTI FISSI**

FIORDILATTE	Kcal. 171
CREMAVANIGLIA	Kcal. 176
STRACCIATELLA	
SPAGNOLA	
CIOCCOLATO	Kcal. 177
NOCCIOLA	Kcal. 209
CAFFE'	
ZABAIONE	
COCCO	
FRAGOLA	Kcal. 129
LIMONE	Kcal. 124
FIOR DI LIMONE	
BANANA	
CIOCCOLATO TARTUFATO	
YOGURT/ YOGURT ALLA FRUTTA	
GUSTI FRUTTA DI STAGIONE	
<b>2 GUSTI SENZA ZUCCHERO</b> (frutta in estate - creme in inverno)	
<b>FRUTTA SENZA ZUCCHERO</b>	Kcal. 71
CREME SENZA ZUCCHERO	
CREMAVANILIA	Kcal. 100
NOCCIOLA	Kcal. 156
CIOCCOLATO	Kcal. 110

**GUSTI A PERIODO**

CAPPUCCINO
TIRAMISU'
TORRONCINO
ALL'UVA LUGANA
FIOR DI FRAGOLA
CIOCCOLATO NAPOLETANO
CIOCCOLATO NIGRO
PESCA
ALBICOCCA
KIWI
LAMPONE
PRUGNA
MELONE
MIRTILLO
ANGURIA
CACO
ARANCIA
MANDARINO
POMPELMO

**LEGENDA**

<b>SENZA ZUCCHERO</b>
<b>SENZA LATTE</b>
<b>SENZA FRUTTA SECCA</b>
<b>SENZA UOVO</b>

Abbiamo espresso le Kcal. x 100 gr. 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.