

ASTE
GIUDIZIARIE

i Brand 0.2.5

GELATAI
TOSCANI

GELATAI[®]
TOSCANI

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni
ripubblicazione o riproduzione a scopo commerciale - Aut. Min. Giustizia PDG 21/07/2009

GELATAI in CUCINA

come nasce il concept

Il concetto si basa su un principio cardine di Bizionario:
raccontare la verità. Nato con un approccio di tipo
ristorativo, dove è evidente e naturale che prodotti
diversi abbiano costi diversi, il gruppo ha applicato
lo stesso modello al mondo della gelateria:
ecco che **ogni gusto è venduto al suo prezzo.**

Per limitare al massimo gli sprechi, l'operatore
utilizza strumenti che misurano una porzione
dal peso ben definito.

In aggiunta a questo, ogni ingrediente è prodotto
o lavorato interamente in Toscana e dà origine
a **gusti naturali e genuini.**

Gelatai Toscani offre i gusti ricercati dal pubblico locale
preparandoli nel modo più classico e sano possibile;
è inoltre in grado di adattarsi con facilità a qualsiasi
cultura e mercato diverso studiando ricette specifiche
con lo stesso approccio utilizzato a Firenze.

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni

108 0.2.5. GELATERIA ~~ripubblicazione~~ o riproduzione a scopo commerciale - Aut. Min. Giustizia PDG 21/07/2009



Inspired by the original TUSCAN FLAVOURS

il concept

Il concept nasce dall'esperienza dei maestri gelatai, veri Chef che hanno seguito logiche tipiche di un ristorante, ma mai applicate in una gelateria: diversi gusti con una ricetta studiata nei minimi particolari. Questa scelta non è servita solo per rendere il **gelato originale**, ma anche per esaltarne il sapore (ad esempio, nella ricetta del nostro fiordilatte, viene utilizzato un leggero infuso di salvia e rosmarino e in grado di intensificarne il gusto del latte) **senza l'aggiunta di eccessivi zuccheri, grassi o aromi**, rendendolo così più leggero e digeribile. Alcuni gusti sono a base di acqua, per cui adatti anche agli intolleranti al lattosio. I gelati, inoltre, sono tutti senza glutine.

COME FUNZIONA:

1. SCEGLI LA COPPETTA O IL CONO

in base al numero di porzioni che desideri (da 1 a 4)

2. SCEGLI I GUSTI (1 o più porzioni di uno o più gusti)

3. FAI IL TUO PREZZO!

RICICLABILE? DI PIÙ

Grande attenzione rivolta all'ambiente e all'ecologia: tutti i materiali, dalle palette alle vaschette, sono **compostabili**. Non solo ecologici, quindi, ma **smaltibili** con i rifiuti organici.

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni



Che GUSTO C'È?

i gusti

La scelta dei gusti è volutamente ridotta per proporre un elenco essenziale le cui ricette sono curate nei minimi dettagli.

Le creme

Il latte, ingrediente importantissimo per le creme, è una **materia prima biologica di eccellenza tutta Toscana.**

I cioccolati

Ci sono infine diversi cioccolati per accontentare tutti, come il sorprendente **cioccolato monorigine**, proveniente dal Madagascar ma tostato e raffinato in Toscana, adatto anche agli intolleranti al lattosio perché **a base di acqua.**

La frutta

I gelati alla frutta, tutti privi di latte e adatti ai vegani, lasciano un senso di **freschezza** e di **sottile dolcezza**, non risultando mai stucchevoli.

La frutta secca

La frutta secca si declina in sapori armoniosamente affini ma distinguibili. Tutte le materie prime sono **tostate** e **raffinate** in Toscana.

