



Gelatitalia Lab è una linea ispirata dalla collaborazione con il **Maestro Eugenio Morrone** e con una missione chiara: creare prodotti di altissima qualità che soddisfino due esigenze fondamentali. La prima è quella di offrire un gelato che sia un vero piacere per il palato e per gli occhi, dalla consistenza perfetta e che mantenga la ricchezza del gusto, la cremosità e la spatolabilità nel tempo. La seconda è quella di realizzare un gelato dall'etichetta pulita e corta con ingredienti naturali e sicuri per il consumatore. Il nostro obiettivo è affiancare il gelatiere nel suo percorso di crescita, offrendo prodotti di alta gamma che rispondano alle crescenti richieste di qualità e genuinità del mercato.

Professional Crema e Professional Frutta

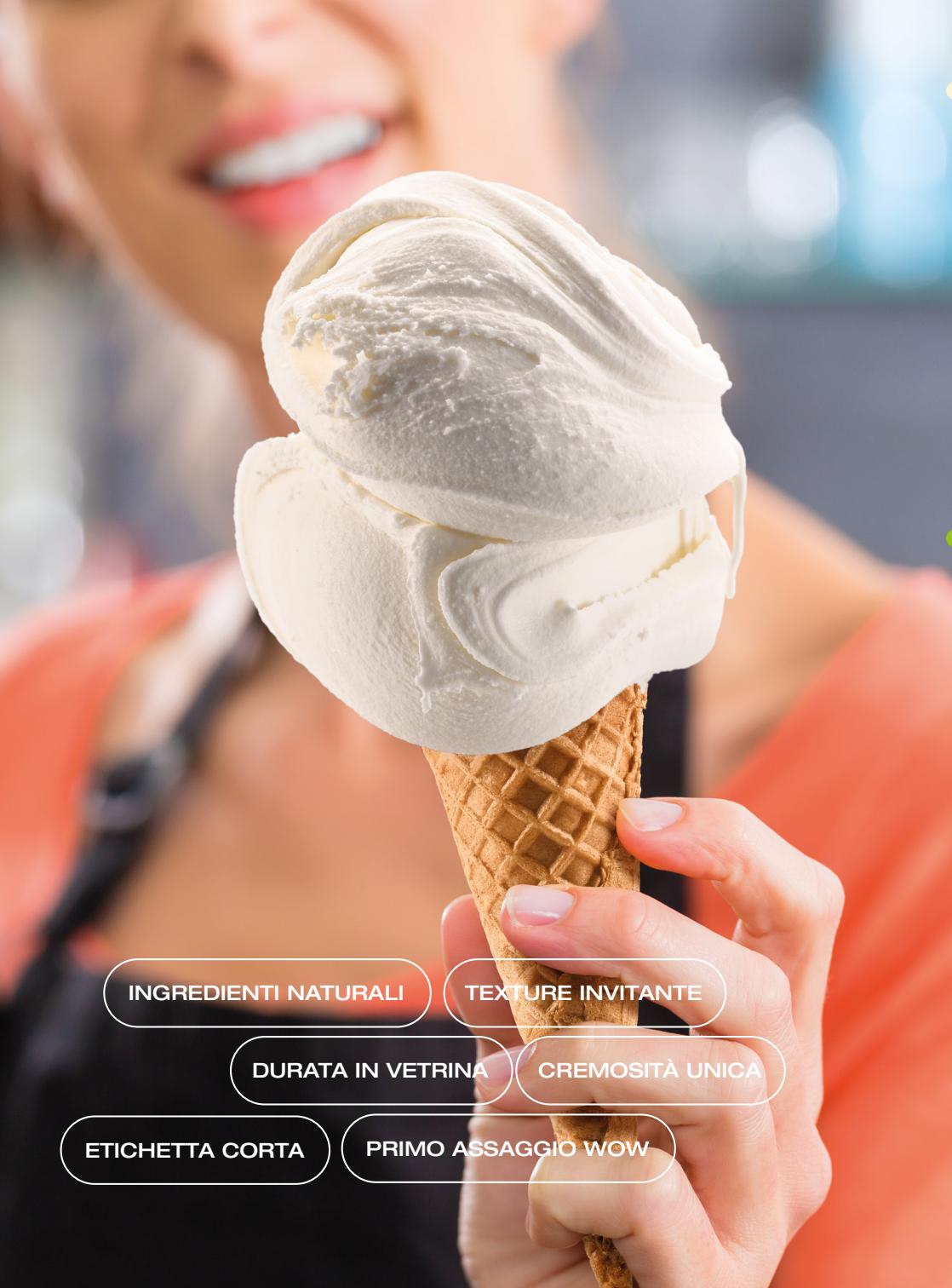
Il nuovo standard del gelato naturale

Professional Crema e Professional Frutta sono i due prodotti fondamentali della linea Gelatitalia Lab. Sono versatili: da utilizzare sia a caldo che a freddo, permettono di ottenere un gelato che soddisferà i palati più esigenti, ad etichetta corta, eccezionalmente buono e attraente in vetrina.



Eugenio Morrone
Artigiano gelatiere, consulente,
insegnante e Maestro APEI.

- Primo gelatiere nella Hall of Fame Gelato World Ranking 2022
- 1° posto alla Coppa del Mondo della Gelateria 2020
- 1° posto al Gelato World Ranking 2020
- 1° posto al Gelato World Ranking 2019
- 1° posto al Sigep Gelato D'Oro 2019
- Maestro Gelatiere of the Year - Reader Award Food and Travel Magazine 2018
- 1° posto al Gelato Festival All Star 2018
- 1° posto al Campionato Europeo 2016
- 1° posto al Gelato Festival Roma 2016



INGREDIENTI NATURALI

TEXTURE INVITANTE

DURATA IN VETRINA

CREMOSITÀ UNICA

ETICHETTA CORTA

PRIMO ASSAGGIO WOW

Professional Crema

-  senza glutine
-  senza grassi
-  senza aromi

Dosaggio

100 g di prodotto
per kg di gelato

Packaging

busta da 1 kg
10 buste / cartone

Professional Frutta

-  senza glutine
-  senza lattosio
-  senza grassi
-  senza aromi
-  vegana

Dosaggio

70 g di prodotto
per kg di gelato

Packaging

busta da 1 kg
10 buste / cartone



u **GELATITALIA**

una divisione Granulati Italia S.p.A.

Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY - T +39 035 4824335/6

www.gelatitalia.it info@gelatitalia.it

