

Die Reinheit des Geschmacks rückt in den Mittelpunkt

Giolito startet mit neu interpretierten Klassikern und überraschenden Geschmackskombinationen aus der italienischen Gelateria in die Saison 2012.

„Creazione Noce“, „Caffè Barista“ und „Sogno d'Estate Esotico Sorbetto“ heißen Giolitos Neuheiten für 2012. Sie reihen sich in ein Sortiment authentisch italienischer Rezepte, die in enger Zusammenarbeit mit Spitzen-Pâtissiers und Gourmet-Köchen kreiert werden. „Hochwertigste Zutaten rücken die Reinheit des Geschmacks in den Mittelpunkt“, schildern die Eismacher. Auf Aromen und Farbstoffe werde gänzlich verzichtet.

Der Begriff „Giolito“ stehe im Italienischen für Freude und Genuss. „Diese Gefühle sollen auch unsere Produkte beim Konsumenten auslösen“, schildern die Eisfabrikanten, die in Deutschland durch die Hamburger Feinfrost GmbH vertreten werden. „Die Rezepte werden immer wieder verfeinert und zusammen mit den Brüdern Ivan und Roberto Ghisolfi aus der Gelateria Fratelli Ghisolfi in der Produktion in größere Mengen umgesetzt“, schildert Regina Klug-Schulz, Vertriebsleiterin im Hamburger Importhaus. Erst wenn alle Beteiligten, inklusive Giolito-Inhaber Hans Merki, von Geschmack und Konsistenz der Gelati überzeugt seien, komme ein Eis ins Sortiment.

Die Sorbets hätten immer einen Fruchtanteil von 55 bis 68 Prozent, und die Basis der Gelati seien frische Milch und frischer Rahm. „Höhepunkte der ersten Stunde waren das Fior di Latte, ein aromatisches, cremiges Milcheis, sowie das Sorbetto Mango, das im Jahr 2007 in einer Verkostung in Deutschland auf Anhieb als bestes Mangosorbet ausgezeichnet wurde“, erinnert Regina Klug-Schulz.



Authentische Zutaten und überraschende Zusammenstellungen sind Kernpunkte auch bei Giolitos Neuheiten.

Als Neuheiten für 2012 kündigt sie einzigartige Rezepturen und neu interpretierte Klassiker an. „Creazione Noce ist ein unvergleichlich harmonisches Walnuss-Eis, gespickt mit feinstem Walnusskrokant“, schwärmt die Managerin. „Dafür werden auserlesene Rohstoffe genau aus jenen Regionen Europas bezogen, in denen sie die höchste Qualität haben. Frische Rohmilch und frische Sahne aus der Provinz Como vollenden diese verführerische Leidenschaft.“

Als Roberto Ghisolfi in seiner Stamm-Kaffee-Bar einmal, wie jeden Morgen, seinen Espresso vor der Arbeit genoss, kam ihm die Idee, ein Gelato mit frischem Espresso zu entwickeln. Kurz entschlossen bestellte er 20 Espresso, nahm sie mit in seine Gelateria und vermischte sie dort mit einem Giolito „Fior di Latte“. So ist die Neuheit „Caffè Barista“ mit frisch gebrautem

Espresso entstanden. „Ein Muss für jeden Kaffeeliebhaber“, sagt Giolito.

Die dritte Neuheit wurde von Gilles Marchal kreiert, dem preisgekrönten Chocolatier von „La Maison du Chocolat“ in Paris. Er hat sich in die Welt der exotischen Früchte verliebt, als er seine Kreation „Sogno d'Estate Esotico Sorbetto“ – exotischer Sommernachts Traum – komponierte. Dieser einzigartige, geschmacklich überraschende „Traum“ aus Mango, Passionsfrucht, Lychee und Kokosnuss soll einen ganz neuen Geschmack in den Sommer 2012 bringen. jr