

SWISS cuisine

DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Das einzige Gelato

...direkt aus der italienischen Gelateria!

Für unsere Italien Liebhaber und die, welche es werden möchten, gibt es viele köstliche und neue Aromen...

Gelato al Zenzero... mit 49% Milch aus der Region Bergamo und feinem gemahlenen Ingwer.

Gelato al Cassata... klassisches Fior di Latte mit bis zu 70% Milch und Rahm und italienischen kandierten Früchten.

Gelato al Mandorle... mit 54 % Milch und einem guten Schuss Grand Marnier, Mandelpaste und Orangenschale.

