



Gelati Famosi

**Producción propia
Helado Artesanal de Calidad**

**Puntos de venta exclusivos
de helado artesanal italiano
de alta calidad.**

Bienvenido en nuestro Club

NUESTRO HELADO

ITALIANO ARTESANO



La producción artesanal de helado de Gelati Famosi se trasla a España a principio de 2000. Los productos se elaboran a diario en un laboratorio artesanal, con procedimientos manuales para que nuestros clientes disfruten de un helado sano y delicioso. Gelati Famosi sigue produciendo helado segun las antiguas recetas familiares que dejaron los bisabuelos y los sabores reflejan la mejor tradición italiana de esos tiempos.

En su elaboración se emplean únicamente productos frescos y, al contrario de los helados industriales, no se utilizan saborizantes, colorantes, ni conservantes garantizando así un helado siempre fresco y genuino.

Cada día, el maestro heladero Alessandro, prepara los helados exclusivamente con ingredientes naturales de primera calidad como leche y nata fresca del día traída, cada mañana, desde un criadero de vacas de la provincia de Cádiz, avellanas D.O.P. del Piemonte (Italia), pistachos de Bronte (Sicilia - Italia), cacao extra de Belgica y otros ingredientes naturales.

Los helados de frutas están elaborado con fruta fresca de temporada comprada personalmente para crear un helado saludable y totalmente natural.

NATURALEZA 100%



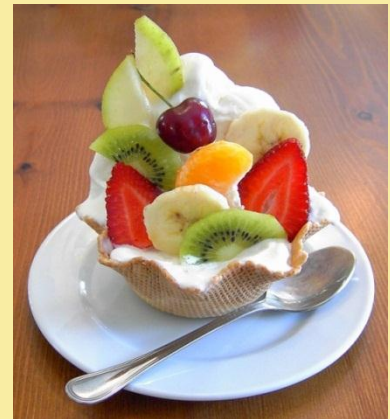
Nuestro helado es altamente digerible porque no contiene grasa hidrogenada añadida, lo vendemos fresco elaborado a diario.

Los sabores cremosos contienen sólo un máximo de 7% de grasas, derivadas exclusivamente de la nata fresca que se hace con leche de vaca fresca y de la mejor calidad

para conseguir un helado nutritivo, genuino y saludable.

Los helados de frutas son verdaderos sorbetes natural, helados con el 100% de fruta fresca, selecta de la temporada sin añadir azúcar, ni leche, ni nata, ni grasa alguna.

Estos sorbetes son una verdadera maravilla para cualquier paladar.



Hay muchas maneras de disfrutar de un buen helado: en tarrinas, en crujientes cucuruchos, en tulipas de galletas y de chocolate y, con tarrinas térmicas para llevar que permiten de transportar el

helado durante 50 minutos sin refrigeración.

NUESTRAS RECETAS EXCLUSIVAS

Tras el éxito y la excelente acogida de nuestros helados, hemos decidido de abrir nuestra producción artesanal para la elaboración de helados a terceros.

Hemos pensado en un club selecto en que harán parte sólo algunos locales elegidos a Punto de Venta Oficial por sus calidad, atención al cliente y posición. Gelati Famosi en las personas de su Maestro heladero Alessandro y de su pareja Roberta



atienderán personalmente a los socios del Club con sugerencias, recomendaciones y cursos de manipulación de helado. Gelati Famosi hará una publicidad de los puntos de venta oficiales.

Gelati Famosi atiende a sus clientes con más de 70 sabores y otros elaborados en exclusiva para los clientes interesado. No faltarán nuevos sabores pensados y elaborados por el Maestro heladero en función de la temporada.

Con nuestros helados se obtienen deliciosos batidos y refrescantes sorbetes además que sabrosas crepes, también, es una alegría utilizar nuestros helados en la preparación de tartas y pasteles artesanales.

¡Bienvenido en el Club Gelati Famosi, que persigue su misión de vender el helado artesanal italiano de alta calidad!