

Die Superiore-Linie von «i gelati» enthält ausschliesslich hochwertige Rohstoffe und ausgesuchte Zutaten – zum Beispiel Schweizer Schokolade, Rahm und Milch – sowie natürlichen Aromen.



Das sommerliche Erfolgsrezept mit Glace-Kompetenz von «i gelati»

«I GELATI» VERKÖRPERT EINE EINZIGARTIGE KOMBINATION AUS TRADITION, INNOVATION, NACHHALTIGKEIT UND SCHWEIZER QUALITÄT. HERGESTELLT WERDEN DIE PRODUKTE VON DER MIDOR AG, EINEM TRADITIONSREICHEN UNTERNEHMEN IN MEILEN AM ZÜRICHSEE MIT ÜBER 60 JAHREN ERFAHRUNG IN DER HERSTELLUNG VON SPEISEEIS.

Das attraktive Angebot ist konsequent auf die Schweizer Bedürfnisse der Gastronomie ausgerichtet. Es umfasst Rahmglace und Sorbets mit mehr als 30 Sorten in 2000-ml- oder 4000-ml-Bidons. Dazu kommen Impuls-Artikel und feinste Fertig-Dessert-Kreationen.

Die Superiore-Linie von «i gelati» enthält ausschliesslich hochwertige Rohstoffe und ausgesuchte Zutaten – zum Beispiel Schweizer Schokolade, Rahm und Milch – sowie natürliche Aromen.

20 Neuheiten beleben das Sortiment

Die Spitzenposition von «i gelati» lebt von laufender Innovation. Dieses Jahr ist das Angebot für die Schweizer Gastronomie um 20 Neuheiten reicher. Drei Rahmglaces im Superiore-Segment stellen wir hier vor. Sie werden



Absinth

Feinstes Rahmglace, veredelt mit klassischem Kübler-Absinth aus dem Val-de-Travers



Röteli

Cremige Rahmglace mit echtem Kindschi-Röteli, durchzogen mit einer Kirschen-Röteli-Sauce



Kirsch

Klassische Rahmglace, verfeinert mit edlem Landtwing-Kirsch



Marcel Bussmann, Gastgeber im Löwen Meilen und begeistert vom Dessertkonzept «Dolce Novità».