

Neue «i gelati» Rahmglaces für anspruchsvolle Gastgeber

Liebhaber von fruchtigen Glace-Spezialitäten kommen in diesem Jahr genauso auf ihre Rechnung wie Fans von Vanille Glace-Kreationen. Ob «Waldbeeren» im 4L Bidon oder «Vanille & Caramel salé» im 2L Bidon: die neuen «i gelati» Rahmglaces auf Basis von Schweizer Rahm und Frischmilch

überzeugen durch ihren ausgewogenen, harmonischen Geschmack. Kleine Waldbeeren-Stücke intensivieren den Beerengeschmack der fruchtigen Rahmglace – während die leicht gesalzene Caramel-Sauce dem Vanille-Produkt eine ganz spezielle, unvergleichliche Note verleiht.



Aus beiden Produkten lassen sich problemlos schöne Glacekugeln formen. Dies kommt nicht von ungefähr: bei jeder Rezeptur-Entwicklung steht bei „i gelati“ ein optimales Scooping-Verhalten im Vordergrund. Die Bedürfnisse der Gastronomen sind uns genauso wichtig wie die Zufriedenheit der Gäste.

Unser Tipp: kreieren Sie mit diesen beiden und weiteren Glaces aus der „i gelati“ Superiore Familie wunderschöne und geschmacklich harmonisierende Mini-Coupees. Fragen Sie Ihren „i gelati“ Verkaufsberater nach den passenden Rezepten – er wird Sie gerne beraten.



Die «i gelati» Caramel Erfolgsstory geht in die nächste Runde

Es ist kein Geheimnis, dass „i gelati“ Caramel Rahmglaces überzeugen. Auf der Beliebtheitskala steht Caramel seit Jahren weit oben und die Popularität dieses Aromas ist ungebrochen. Nach der erfolgreichen Lancierung eines 170ml Caramel Rahmglace Bechers im 2018 dürfen sich Caramel Liebhaber in diesem Jahr auf ein neues, verführerisches „i gelati“ Cornet freuen.

Wie bei allen „i gelati“ Rahmglaces wird auch bei diesem Produkt nur Frischmilch, Rahm und Schokolade aus der Schweiz verwendet – auf künstliche Farbstoffe und Aromen wird komplett verzichtet.

Cremige Caramel-Rahmglace, kleine Caramel-Stückli und eine feine Caramel-Sauce verleihen diesem Cornet eine besonders intensive Caramel-Note. Im knusprigen Waffelcornet versteckt sich ausserdem ein schokoladener Pralinenspitz. Das neue «i gelati» Cornet Caramel ist prädestiniert dafür, nicht nur im heissen Sommer die Herzen aller Glace-Liebhaber schmelzen zu lassen.

Weitere Infos: MIDOR AG, Bruechstrasse 70, 8706 Meilen, Telefon 044 925 81 11

www.igelati.ch