



www.dolcecapriccio.it



A repeating pattern of stylized ice cream cones in various colors (orange, yellow, red) with different toppings (strawberries, orange slices, etc.) scattered across the left side of the page.

DOLCE CAPRICCIO

GELATERIA

CHI SIAMO

La gelateria Dolce Capriccio appartiene a **Yuri e Lisa**, partner nella vita e sul lavoro.

Nel 2012 abbiamo deciso di coronare il sogno di aprire una gelateria veramente artigianale, in grado di offrire **un gelato sano, genuino e naturalmente buono**. Frequentiamo così i primi corsi di gelateria e ben presto iniziamo a partecipare alle prime gare regionali, aggiudicandoci diversi premi.

Oggi come qualche anno fa, la nostra missione è rimasta la stessa: offrire gelati, granite e dessert di **eccellente qualità**, ottenuti dalla lavorazione di materie prime selezionate senza l'utilizzo di conservanti, additivi chimici, grassi vegetali idrogenati, coloranti o addensanti artificiali.

**DA NOI ASSAPORI
SOLO IL LATO BUONO
DEL GELATO!**





LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra idea di gelato è un prodotto sano, genuino, fatto con **ingredienti freschi selezionati**. Nel nostro laboratorio **non utilizziamo alcun prodotto o additivo chimico**: solo frutta e verdura di stagione biologica, latte e panna freschi biologici, uova provenienti da allevamenti a terra e tutto il nostro amore per il gelato artigianale.

Ogni giorno, produciamo la giusta quantità di gelato, granite e dessert per offrirti **un prodotto sempre fresco e lavorato artigianalmente** per il tempo necessario, con calma e dedizione. Il risultato è un prodotto in cui il sapore e il profumo dei prodotti della nostra terra vengono esaltati naturalmente, senza l'utilizzo di aromi artificiali.

La scelta di ingredienti naturali e di fornitori selezionati è data dal desiderio di offrire dei prodotti che siano un 'dolce capriccio' per grandi e piccini, esprimendo, al contempo, dei valori molto importanti per noi: **il rispetto per la salute dell'uomo, la natura e le tradizioni gastronomiche locali**.

LA NOSTRA ARTE

Abbiamo frequentato numerosi corsi di gelateria in cui abbiamo appreso **le migliori tecniche di lavorazione** e mantecazione, per poterti offrire gelati, semifreddi e granite dal sapore unico.

I numerosi premi e riconoscimenti ottenuti in questi anni, insieme alla **soddisfazione quotidiana dei nostri clienti**, hanno confermato la qualità dei nostri prodotti, frutto dell'impegno e della dedizione dedicati ogni giorno alla ricerca del miglior gelato.

**I NUMEROSI PREMI RICEVUTI
CONFIRMANO LA QUALITÀ
DEI NOSTRI PRODOTTI**





GELATO
UNIVERSITY
CARPIGIANI



I NOSTRI FORNITORI

Per i nostri gelati e dessert utilizziamo esclusivamente frutta e verdura biologica, latte e panna fresca biologici e frutta secca italiana. Inoltre, ove possibile scegliamo materie prime a chilometri zero provenienti dal nostro territorio. Molti dei nostri ingredienti sono dotati di marchio IGP o DOP. Ci piace conoscere personalmente i nostri fornitori locali, contadini che coltivano frutta e verdura nella zona del trevigiano, apprendendo il modo in cui coltivano la terra nel rispetto della natura e della salute dell'uomo.



La preferenza per materie prime locali biologiche e per i prodotti con marchio IGP o DOP ha una duplice valenza:

1. L'utilizzo di materie prime di provenienza tracciabile e certificata garantisce al cliente l'assoluta genuinità dei nostri ingredienti.

2. **La preferenza per la filiera corta sostiene l'economia locale e valorizza le tradizioni** delle nostra terra. Con l'acquisto di prodotti a km 0, sosteniamo l'etica dei piccoli coltivatori, che prediligono la salute del consumatore e il rispetto per l'ambiente, rinunciando all'agricoltura intensiva.

Per questo, **i nostri gelati e dessert sono doppiamente buoni:** golosi al palato e rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo.



GLI INGREDIENTI



- » Frutta e verdura di stagione biologica
- » Latte e panna fresca biologici
- » Uova da allevamenti a terra
- » Frutta secca italiana: Pistacchio puro di Bronte, Nocciole Piemonte IGP, Mandorla di Avola e Noce Lara.

Nel nostro laboratorio non utilizziamo aromi o coloranti artificiali, conservanti o addensanti chimici, né grassi vegetali idrogenati, per garantirvi un prodotto genuino.



LA RICERCA GASTRONOMICA

L'amore per le tradizioni gastronomiche locali si sposa alla nostra creatività per dare vita all'iniziativa '**Capriccio del Mese**': ogni mese, creiamo **un gusto di gelato originale e insolito, di sapore dolce o salato.** I gelati gastronomici ai formaggi, al vino, alle spezie a ai fiori possono essere abbinati ai gusti tradizionali, oppure possono diventare accompagnamenti raffinati e ricercati ai tuoi piatti, per stupire i tuoi ospiti a tavola con ricette particolari!

**VIENI IN GELATERIA
A SCOPRIRE IL NUOVO
CAPRICCIO DEL MESE!**

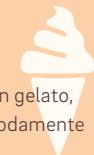




I NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALI

GELATI

Da noi trovi creme e sorbetti, coppe e brioche con gelato, frappè, stecchi e biscotti gelato, da gustare comodamente seduto ai nostri tavolini o sul divano di casa tua.



GRANITE



Le nostre granite sono fatte con frutta fresca di stagione o materie prime selezionate. Dimentica sciropi e coloranti e vieni a rinfrescarti con una delle nostre squisite granite artigianali!

DESSERT

La qualità del nostro gelato la trovi anche nelle torte e nei semifreddi che produciamo ogni giorno nel nostro laboratorio. Scegli il tuo dessert tra quelli disponibili in gelateria, oppure prenatalo in anticipo per festeggiare un'occasione speciale! Su richiesta, creiamo torte e semifreddi personalizzati. Realizziamo anche torte a ridotto contenuto di glutine* e torte senza lattosio.



*Prodotto con un contenuto di glutine molto basso (20-100 mg/kg) adatto a persone intolleranti al glutine.

I DESSERT

01 PRINCIPESSA SISSI

Dolce semifreddo al cioccolato, ripieno di marmellata di albicocche biologica e scaglie di cioccolato fondente monorigine Venezuela, avvolto da una squisita glassa al cioccolato.

02 DOLCE BACIO

Semifreddo al cioccolato gianduia con nocciole Piemonte I.G.P. ricoperto da un soffice pan di spagna al cacao e una deliziosa crema al cioccolato fondente, decorato con granella di nocciole Piemonte I.G.P.

03 CUOR DI PINOLO

Semifreddo alla crema con un cuore croccante di pinoli tostati e caramellati, racchiuso da uno strato di pan di spagna al cacao.

04

05 FIORE A PRIMAVERA

Dolce semifreddo alla mandorla di Avola e crema al cioccolato.

06

06 SERA D'ESTATE

Torta gelato alla fragola o alla pesca, con un ricco strato di confettura biologica.

07 LUCE DEL BOSCO

Delicato semifreddo alla crema e ai frutti di bosco con pan di spagna al cacao, ricoperto da un cremoso strato di cioccolato.

08

08 TIRAMISÙ

Semifreddo alla mandorla di Avola avvolto da due strati di pan di spagna al cacao e marmellata biologica al lampone.

09 CREMINO

Due strati di semifreddo alla Nocciole Piemonte I.G.P. avvolti da una morbida crema e croccante granella di nocciole, decorati da foglie di cioccolato temperato.

08

10 FIORE DELLE LANGHE

Cupola di semifreddo alla Nocciola Piemonte I.G.P. e al bacio, ricoperta di cremoso cioccolato bianco o fondente.

11 BIANCO CACAO

Semifreddo al latte con scaglie di cioccolato monorigine Venezuela, avvolto da due strati di pan di spagna al cioccolato, cacao e foglie di cioccolato temperato.

12 TORTA GELATO

Torta realizzata con gelato fresco di giornata e soffice panna montata.

13 DOLCE CAPRICCIO

Semifreddo di crema alla vaniglia e mandorla di Avola con uno strato di confettura biologica al lampone, ricoperto da una glassa al cioccolato bianco.



Stampato su Favini Crush Agrumi, carta ecologica, certificata FSC, prodotta con residui di agrumi.

DOLCE CAPRICCIO

GELATERIA

Via A. De Gasperi 53
San Vendemiano (TV)

T. 0438 400808
info@dolcecapriccio.it
www.dolcecapriccio.it



Dolce Capriccio
Gelateria Artigianale