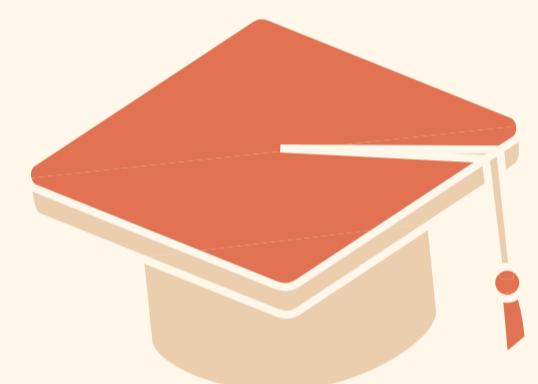
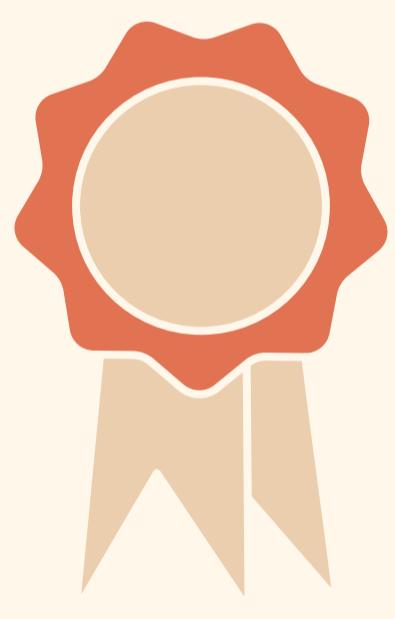




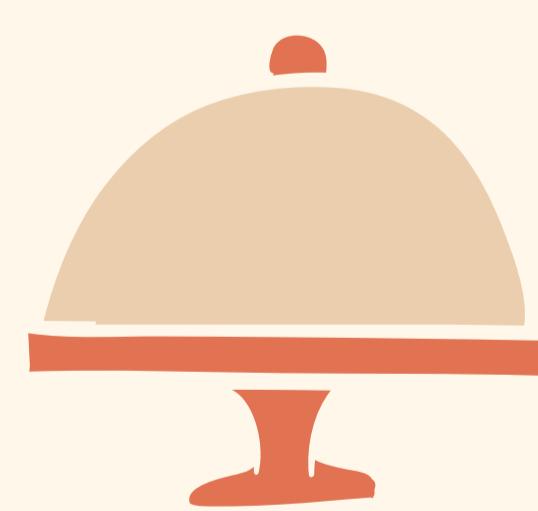
QUANDO LA PASSIONE PER IL GELATO DIVENTA ARTE



Abbiamo frequentato i migliori corsi di gelateria per imparare a fare il gelato sano e genuino come una volta.



Grazie all’impiego di materie prime selezionate e alla nostra sapienza artigianale produciamo gelati, granite e dessert dal sapore inimitabile. Per questo abbiamo vinto diversi premi in questi anni!

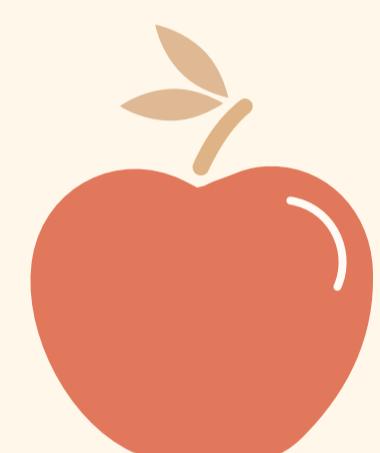


Ogni mese ci divertiamo a sperimentare nuovi gusti di gelato utilizzando i prodotti del nostro territorio. Nascono così i nostri gelati gastronomici ai formaggi, ai fiori, alla verdura e molto altro ancora! Gusti dolci e salati da utilizzare come accompagnamenti ricercati e originali ai tuoi piatti.

TORNA IN GELATERIA A SCOPRIRE IL NOSTRO PROSSIMO
CAPRICCIO DEL MESE!



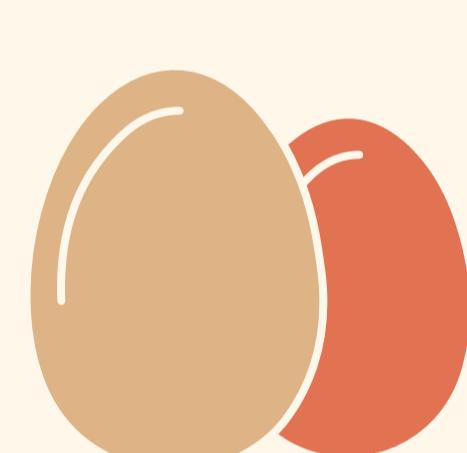
NEL NOSTRO GELATO TROVI:



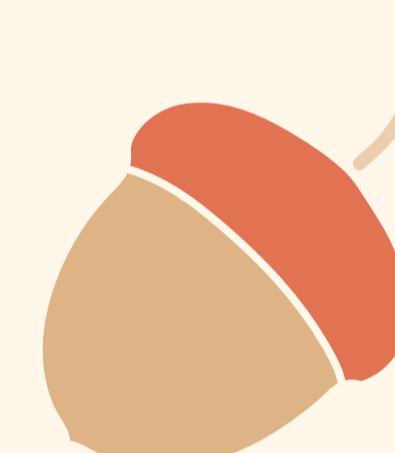
FRUTTA E VERDURA
DI STAGIONE BIOLOGICA



LATTE E PANNA
FRESCA BIOLOGICI



UOVA DA ALLEVAMENTI
A TERRA



FRUTTA SECCA ITALIANA:
PISTACCHIO PURO DI BRONTE,
NOCCIOLA PIEMONTE IGP,
MANDORLA DI AVOLA E NOCE LARA



IL NOSTRO AMORE PER IL GELATO ARTIGIANALE!

NEL NOSTRO GELATO NON TROVERAI MAI:

~~GRASSI VEGETALI
IDROGENATI~~

~~AROMI O COLORANTI
ARTIFICIALI~~

~~CONSERVANTI O
ADDENSANTI CHIMICI~~

PER QUESTO DA DOLCE CAPRICCIO ASSAPORI SOLO
IL LATO BUONO DEL GELATO!