



Antiche ricette della tradizione siciliana

Gelato Sicily Franchising nasce dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di imprenditori che da anni lavorano nel settore HO.RE.CA. (Hotel, Restaurant, Catering), sia per quanto riguarda la distribuzione che i processi produttivi.

Avvalendosi di professionisti di fama internazionale, (campioni mondiali di gelateria, pizzeria e latte art) è stato messo a punto un format estremamente semplice nella sua gestione ma altamente qualificato e complesso nel suo sviluppo, ispirandosi ai valori e alle antiche ricette della tradizione siciliana.

Un marketing, espressione di gusto ed eleganza, che ritroviamo assaporando i nostri prodotti.

I VANTAGGI DI APRIRE GELATO SICILY FRANCHISING

Qualità costante del prodotto:

in qualsiasi parte del mondo si somministri il nostro prodotto, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rimangono inalterate

Alta qualità degli ingredienti:

ingredienti di prima scelta principalmente siciliani, senza coloranti, senza conservanti e senza grassi idrogenati, con frutta e latte fresco intero 100%

Igigenico e sicuro:

non vi è alcuna manipolazione del prodotto con altri semilavorati, escludendo i rischi di contaminazione del prodotto con agenti esterni

Risparmio economico del personale:

(nel numero e nella professionalità). Chiunque potrà produrre gelato anche se non in possesso di alcuna esperienza nel settore specifico del gelato artigianale.

Riduzione di spazi:

si riducono spazi di magazzino per le materie prime e per le attrezzature. Un unico fornitore. E' sufficiente un locale con un adeguato laboratorio/magazzino

Semplicità nella preparazione e riduzione dei tempi di lavorazione

Nessuno spreco:

il 100% dei prodotti presenti nel magazzino del punto vendita viene venduto;

Risparmio economico delle attrezzature da laboratorio e del personale;

Raggio di esclusiva variabile a seconda della densità di popolazione





100% MADE IN ITALY



Storia e Tradizione

Richiamiamo alla memoria in chiave moderna ed innovativa, con tanta passione, le antiche ricette e tradizioni dei sapori siciliani presentandoli con la loro massima qualità ed eccellenza.



Estrema cura dei dettagli

Lo stile e l'arredamento sono studiati in ogni particolare, niente è lasciato al caso. Dalla coppetta al tovagliolino personalizzato, dal take away al servizio al tavolo.



Professionisti a tua disposizione

Professionisti del settore ti seguiranno in ogni fase dell'apertura del locale e non solo. Ti saranno vicini per aggiornamenti e consigli sulla gestione del locale.



Supporto marketing per i nostri affiliati

Il nostro ufficio marketing ti darà supporto per iniziative promozionali e di lancio del locale.



Complete Project



Corner Project



Sicilian Carretto

L'investimento. Il nostro team realizzerà un progetto per il tuo negozio, garantendoti il miglior prezzo.

Il negozio. Gelato Sicily ha un design unico, il nostro staff di architetti ti supporterà per creare un negozio moderno, confortevole e funzionale, chiavi in mano.

La formazione. Preparati a gestire la tua attività. Oltre a un corso di formazione di 3/4 giorni per istruirti su come preparare il gelato, ti aiuteremo a gestire il tuo negozio, dalla vetrinistica alla gestione del magazzino.

Assistenza. Gelato Sicily ti seguirà passo dopo passo: un team di esperti ti sarà vicino in tutte le fasi (amministrazione, sviluppo del budget, gestione degli acquisti, gestione del personale, attività di marketing)

Il marketing: Investiamo costantemente in tantissimi ambiti per aumentare la notorietà del marchio, soprattutto nel web, in campagne pubblicitarie ed eventi con campioni mondiali dei vari settori, nostri partner.

I NOSTRI PRODOTTI



Il Gelato

La gelateria è un vanto assoluto della tradizione siciliana, conosciuta e imitata nel mondo. Il nostro gelato è caratterizzato dall'uso di materie prime freschissime e naturali al 100%. Miscela liquida completa per gelato e granite siciliane viene pastorizzata con processi artigianali, omogenizzata e congelata (-18°C), consegnata in Bags in Box monogusto.

Le Granite

Il prodotto siciliano più famoso al mondo viene proposto nel nostro format come da tradizione. La granita sicula non ha e non teme rivali. Il segreto non sta soltanto nei suoi ingredienti, nei limoni figli della terra dal Sud o nelle brioche tipicamente siciliane ma nella passione della gente che la realizza.

La Pasticceria

La nostra forza si fonda sulla tradizione, sulla qualità e sulla genuinità dei nostri prodotti, risultato di innumerevoli prove e valutazioni da parte dei nostri esperti maestri ed assaggiatori. Alcuni dolci rappresentativi dell'isola: la Cassata, considerata da tutti la regina della pasticceria; il Cannolo, indubbiamente il principe; pasta di mandorle, frutta martorana... e altro ancora.

Lo Yogurt

Il nostro frozen yogurt è un prodotto di altissima qualità, dal gusto delicato, fatto con il 100% di latte naturale italiano. Potrai guarnire le tue coppe di frutta fresca accompagnate da squisito yogurt con cremosi toppini alla frutta e alle creme, e decorarle con granelle gustose e croccantissime.

Gelati a Stecco prodotti artigianali

Alla frutta: gelati artigianali con il 50% minimo di frutta fresca selezionatissima

Alle creme: al gusto cioccolato, fiordilatte, cocco, caramello, pistacchio, nocciola. Un cuore di tenera crema ricoperto da croccante variegatura di altissima qualità.

Unica controindicazione... possono dare dipendenza!

La Gastronomia

Il nostro franchising offre una gamma completa di prodotti, semplice nella preparazione e dagli ingredienti selezionatissimi, in linea con la tradizione gastronomica italiana e caratterizzata principalmente dai primi piatti espressi sia di carne che di pesce. Basi per pizza e focaccia che permettono di preparare velocemente sfiziose teglie di diversi gusti, dalla tradizionale Margherita alle varianti più fantasiose incluse le ripiene. Tradizionali arancini siciliani di varie farciture e croccanti pastellati espressi al forno.

Enoteca / Cocktail wine bar

I nostri sommelier hanno selezionato le migliori cantine italiane, presentando nel franchising una gamma completa di vini, spumanti, liquori, confetture, spalmabili, granelle e cioccolato nelle diverse