



Antiche ricette della tradizione siciliana
Ancient recipes from sicilian tradition



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), nella distribuzione e nei processi produttivi.

Avvalendosi di professionisti di fama internazionale, (campioni mondiali di gelateria artigianale, pasticceria artigianale, pizzeria e caffetteria - 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 la vasta gamma di prodotti a marchio Gelato Sicily

Gelato Sicily Franchising was conceived from the experience and passion of a group of entrepreneurs who have been working in the HO.RE.CA sector for many years. (Hotel, Restaurant, Catering), both in terms of distribution and production processes.

Availing itself of internationally renowned professionals, (world champions in the ice cream parlour, pizzeria and latte art sectors) it has put in place a format that is extremely simple to manage but highly qualified and complex in its development, inspired by the values and the ancient recipes of Sicilian tradition.

A marketing policy focused on the expression of taste and elegance which is encountered when tasting our products.

I VANTAGGI DI APRIRE GELATO SICILY FRANCHISING



Qualità costante del prodotto:
in qualsiasi parte del mondo si somministri il nostro prodotto, il gusto e le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rimangono inalterate.

A reliable product quality:
wherever our products are served, chemical-physical and organoleptic characteristics remain unchanged.



Alta qualità degli ingredienti:
ingredienti di prima scelta principalmente siciliani, senza coloranti, senza conservanti e senza grassi idrogenati.

First quality ingredients:
excellent Sicilian ingredients, no colourings, no preservatives and no hydrogenated fat, fresh fruit and 100% whole milk;



Igienico e sicuro:
non vi è alcuna manipolazione/alterazione del prodotto, ma una semplice trasformazione, escludendo qualsiasi rischio contaminazione con agenti esterni.

Hygiene and safety:
product is never handled with other semi-finished products to avoid any risk of contamination;



Risparmio economico del personale:
nel numero e nella qualifica professionale. Chiunque potrà operare nel locale senza possedere requisiti specifici del settore.

Economic savings on personnel costs:
depending on the amount and kind of professional skills required. Gelato can be made with no previous experience in the artisan ice cream sector.



Riduzione degli spazi:
si riducono spazi di magazzino per lo stoccaggio di materie prime. E' sufficiente, per il format, locali di piccola metratura.

Limited space requirements:
little storage space is needed for raw materials and equipment, a shop with a suitable workroom/storeroom is enough.



Format Easy:
Semplicità nella trasformazione del prodotto e riduzione dei tempi di lavorazione e di apprendimento professionale.

Format Easy:
Simple preparation and reduced processing times;



Nessuno spreco:
tutti i nostri prodotti esposti sono alto vendenti, di veloce rotazione e di lunga scadenza.

No waste:
all our products are high selling, fast rotating and long-term.



Facile monitoraggio:
il format Gelato Sicily è studiato per avere sotto controllo costantemente costi e ricavi dell'esercizio.

Easy monitoring:
the Gelato Sicily format is designed to have constantly under control costs and revenue for the year.



Diritto di esclusiva:
gli Affiliati beneficeranno di un contratto di esclusiva di zona.

Area exclusiveness
Affiliates will benefit of a contract exclusive area.

I Nostri Ingredienti Our ingredients



100% MADE IN ITALY



Storia e Tradizione

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



Estrema cura dei dettagli

Il design e l'arredamento sono studiati in ogni particolare, richiamando lo stile unico di Gelato Sicily su insegna, carta da parati, grafiche di comunicazione, merchandising, vetrofanie e video proiettati negli schermi all'interno del locale.



Academy Gelato Sicily

Professionisti del settore ti istruiranno in un percorso a più livelli. Formazione equipment, formazione professionale gelateria, pasticceria, caffetteria e gastronomia, corsi di comunicazione.



Supporto marketing

Gelato Sicily ha nel suo organico studi di progettazione d'interni e arredamento, grafica, web marketing e social media marketing.

History and tradition

We present the ancient recipes and traditions of Sicilian flavours with a modern and innovative twist, focusing on maximum quality and excellence

Extreme attention to detail

The style and décor are designed with extreme attention to detail, nothing is left to chance. From the cups to the bespoke napkins, from takeaways to table service.

Academy Gelato Sicily

Industry professionals will assist you during all the opening stages and beyond. They will provide you with updates and tips on how to manage your parlour.

Marketing support

Our marketing department will support you during the parlour launch promotional activities.



Progetto
Completo
Complete
Project





Progetto
Completo

Complete
Project





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% prevalentemente siciliane.

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 soprattutto se servita nella tradizionale brioches. Il suo segreto sta principalmente nei suoi ingredienti: limone, mandarino, gelsi rossi, mandorla, pistacchio, espressioni ed eccellenze della terra del sud.

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; la Pasta di mandorle e la Frutta Martorana altri dolci tipici del territorio.

Yogurt. La crema fredda al gusto yogurt può essere considerata una gustosa alternativa per la pausa pranzo o il dessert e idea perfetta per la colazione o un break. E' senza glutine e senza grassi idrogenati, contiene fermenti lattici e il 5% in meno di zuccheri. Deliziosa con la macedonia, con le puree di frutta, con i topping oppure con i cereali.

Gelati a Stecco prodotti artigianali fatti a mano

Alla frutta: gelati artigianali con il 50% minimo di frutta fresca selezionatissima: limone, mandarino, frutti rossi, mango, tropicale.

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

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. Non potevano mancare le tradizionali arancine siciliane di diverse farciture uniche al mondo.

OUR PRODUCTS

Gelato. Is one of Sicily's most proudest traditions, recognised and imitated worldwide. Our gelato is characterised by the use of 100% natural and fresh raw materials. Complete liquid mixtures for Sicilian ice cream and granitas already pasteurised by artisan processes, blended and frozen (-18°C), then delivered in single flavour Bags in Box.

Granitas. Sicily's most famous product worldwide, is presented in its traditional form in our format. Sicilian Granita has and fears no rivals. The secret is not only in its ingredients, in the lemons grown in earth in the South or in the typical Sicilian brioche, but also in the passion of the people who realise them.

Pastries. Our strength is based on tradition, quality and the authenticity of our products, which are the result of countless tests and evaluations by our most experienced masters and tasters. Some representative desserts of island: Cassata, is the queen of italian pastry; Cannolo is the king; almond delight cake; martorana fruits ... and much more.

Yogurt. The yogurt-flavored cold cream can be a tasty alternative for lunch or dessert and the perfect idea for breakfast or a break. It is gluten-free and without hydrogenated fats, it contains lactic ferments and 5% less sugar. Delicious with fruit salad, fruit puree, toppings or cereals.

Gelato Stecco artisan products - Fruit: gelato bars on a stick with a minimum of 50% fresh fruit inside.

Gelato Stecco artisan products - Cream: chocolate, white chocolate, coconut, caramel, pistachio and hazelnut. A soft creamy middle covered with a superior quality chocolate crisp coating. The only drawback ... can be addicting!

Fine Food. Our franchise offers a complete range of products, simple preparation and the selected ingredients, in line with the Italian gastronomic tradition and mainly characterized by the first dishes expressed both meat and fish. Pizzas, arancini and battered, bases for pizza and focaccia that allow you to quickly prepare delicious pans of different tastes, from traditional Margherita to more imaginative variations including stuffed. Traditional Sicilian arancini of different fillings and expressed battered crispy baked.



150 ANNI DI STORIA

150 YEARS OF HISTORY

IL CAFFÈ PIÙ ANTICO D'ITALIA

THE OLDEST CAFE IN ITALY



Dal 1870

Sei generazioni. La più antica torrefazione in Italia. Una lunga tradizione che da 145 anni è attenta nel garantire le qualità di caffè più elevate, seguendo ricette tramandate con cura e in segreto di generazione in generazione che si mostrano in miscele dal gusto e dall'aroma inconfondibili, che raccontano di una grande famiglia e del suo amore unico per il caffè.



Scelti all'origine

Caffè Barbera seleziona con attenzione le più pregiate varietà di caffè direttamente dai produttori per assicurarsi miscele di qualità superiore. Importate dalle migliori piantagioni del Brasile, Centro America ed Indonesia, ogni varietà è sottoposta singolarmente a un dedicato e attento processo di analisi e lavorazione per garantire un prodotto di massima qualità. I centocinquanta anni di esperienza permettono a Caffè Barbera di riconoscere le peculiarità di ogni tipo di caffè: abilità essenziale per una perfetta miscelazione.



Le miscele pregiate

Nessuna varietà di caffè può creare, da sola, l'espresso dotato di un perfetto equilibrio tra gusto, aroma e corpo. Per questo motivo la miscelazione delle varietà di Arabica e Robusta è sapientemente elaborata dagli esperti del caffè, che successivamente alla tostatura di ogni singola varietà, seguendo le antiche ricette tramandate dalle generazioni della famiglia Barbera, assicurano miscele di pregio. Le successive procedure di packaging sono tutte ottimizzate per preservare ed esaltare la freschezza e il gusto del caffè così che tutti possano gustare un prodotto di qualità superiore.

Since 1870

It is not enough to create simply a winning and distinctive harmony of taste and aroma. Barbera's secret relies in its 145 years of experience and in a family that has always believed in quality and tradition.

At the plant

Barbera Coffee selects its coffee beans directly from the producers to achieve the excellence of its blends: 7 high-quality coffee beans are carefully selected from the finest plantations of Brazil, Central America and Indonesia. Each variety of coffee bean will undergo its precise roasting process.

The precious blends

The different types of beans are blended skilfully in a way that only Barbera masters, representing Barbera's personalization secret to its products. Barbera's processing procedures enhance fully the flavour of freshness and palatability that espresso lovers value uncompromisingly.

