CORNER

Antiche ricette della tradizione siciliana

GELATO®
SICILY

www.gelatosicily.it / www.gelatosicily.com

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

IL NOSTRO GELATO È PRODOTTO DAL **CAMPIONE DEL MONDO DI GELATO ARTIGIANALE**

GELATOSICILY®
Antiche ricette della tradizione siciliana

Barbera
DA NAPOLI IL CAFFÈ PIÙ ANTICO D'ITALIA
Cialde | Dolce Gusto | A Modo Mio | Nespresso | Espresso Point
CIALDE&CAPSULE
GELATOSICILY®
Granita

I Nostri
gredienti
OUR INGREDIENTS

€ 4,00
€ 26,00
€ 25,00
€ 18,00
YOGURT
Il nostro gelato è prodotto dal campione

1922
Made in Italy
Old recipes of the Sicilian tradition
Gelato
Sicily

FRIGO VETRINA
GELATO ARTIGIANALE

12 VASCHETTE
(36 X 16, 5 - H. 12 CM)

120 CM LUNGHEZZA
95 CM PROFONDITÀ
120 CM ALTEZZA

TRIFASE 380 V.

18 VASCHETTE
(36 X 16, 5 - H. 12 CM)

170 CM LUNGHEZZA
95 CM PROFONDITÀ
120 CM ALTEZZA

TRIFASE 380 V.

24 VASCHETTE
(36 X 16, 5 - H. 12 CM)

220 CM LUNGHEZZA
95 CM PROFONDITÀ
120 CM ALTEZZA

TRIFASE 380 V.

LABORATORIO

ABBATTITORE
5 VASCHETTE

70 CM LUNGHEZZA
70 CM PROFONDITÀ
83 CM ALTEZZA

MONOFASE 220 V.

MANTECATORE
PRODUZIONE
40 LT/H

60 CM LUNGHEZZA
85 CM PROFONDITÀ
133,5 CM ALTEZZA

TRIFASE 380 V.

FRIGO VERTICALE CONSERVATORE
-20° C

67 CM LUNGHEZZA
89 CM PROFONDITÀ
193 CM ALTEZZA

MONOFASE 220 V.