



Gelato

Gelato

Cremosissimo, prodotto artigianale è un alimento completo. Il latte fresco della Val Rendena, la panna, 3 tipi diversi di zuccheri vengono prima pastorizzati e poi omogeneizzati a 80° circa. La miscela così ottenuta, dopo aver riposato per 24 ore in appositi tini, viene mantecata.

L'utilizzo di ingredienti freschi e questo tipo di lavorazione, che permette una modesta immissione d'aria rispetto alle produzioni industriali, danno al prodotto una cremosità ed un gusto unici.

Vaschette da 4,750 Lt pari a 3 kg cod. articolo 400
e da 4 Lt pari a 2,5 kg cod. articolo 300.

