



GELATO IN BRIK + SFUSO

Il nostro gelato è preparato con ingredienti naturali come latte, zucchero, frutta, agrumi di Sicilia, nocciola e pistacchi di Bronte.

Il gelato in brik (Brikone) è così definito perché la sua originale e innovativa miscela è congelata e conservata nel contenitore da cui mutua il nome (Brikone). Il prodotto deve essere scongelato 12 ore prima dell'utilizzo, agitato nel mantecatore per ottenere in pochi minuti un gelato che eguaglia la freschezza di quello artigianale. Il prodotto scongelato deve essere consumato entro 2/3 giorni.

Alla nostra gamma si aggiunge inoltre, dopo una lunga ricerca per metterlo a punto, il gelato fatto con il latte di bufala. Il sapore delle mozzarelle di bufala è ormai noto in Italia e nel mondo, ma quanti possono dire di conoscere il suo gusto una volta trasformato in gelato? Caldo al palato, dalla forte personalità, stupisce per la sua consistenza corposa e ben definita.

Di Noto, è un marchio di:

ICEFARM

Sede legale:

via G. Miglioli 26
26015 Soresina (CR)
Italy

Sede Operativa:

C.da S. Maria della Palate
98079 Tusa (ME)
Italy

Punto Vendita:

Piazza Colonna 356/357
00187 Roma
Italy

P.I. 01659590192

Tel. +39 0921 334289

Fax +39 0921 334616

dinoto.eu

info@dinoto.eu