



# 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

## TIPOLOGIE DI GELATO

Gelato di Soia

---

Gelato senza glutine

---

Gelato aloe vera

---

Gelato latte di asina

---

Gelato digestivo

---

Gelato latte di bufala

---

Gelato fior di latte con miele

---

Gelato senza zucchero  
(con stevia)

## GUSTI

Albicocca	Limoncello
Ananas	Limone
Anguria	Liquirizia
Arancia	Mandarino
Avocado	Mandorla
Bacio	Mango
Banana	Mela verde
Caffè	Melone
Cassata siciliana	Menta
Cannella	Mirtillo
Castel di Tusa	Nocciola
Cioccolato	Noce
Cioccolato fondente	Nutella
Cocco	Papaya
Crema romana	Pesca
Don bosco	Pistacchio di Bronte 100%
Fior di latte	Ribes nero
Fragola	Stracciatella
Frutti di bosco	Tiramisù
Gelsi rossi di Sicilia	Vaniglia yogurt
Gelsomino	Yogurt fragola
Gianduia	Zabaione
Lampone	Zuppa inglese

## IL BRIKONE®



**È una soluzione  
innovativa per  
la produzione  
del vero gelato  
artigianale.**

Prodotto da ICEFARM e con brevetto internazionale, è un mix di ineguagliabile praticità ed eccellente qualità che conserva e preserva le caratteristiche organolettiche del latte e consente a chiunque di produrre gelato.

Si tratta di una miscela completa, composta da ingredienti di prima scelta per la maggior parte provenienti dalla Sicilia. L'ingrediente principale dei gusti con base alla crema è il latte fresco intero di alta qualità, vaccino o di bufala, al 100% italiano e certificato dall'azienda di origine. Per i gusti alla frutta al posto del latte, viene utilizzata acqua sterilizzata e priva di cloro. All'interno del tetra brik, da cui il prodotto mutua il nome, la miscela non contiene né coloranti né conservanti,

poiché la conservazione è affidata alla "criogenesi" ottenuta mediante azoto liquido a meno 25 gradi e che raggiunge il cuore in 15 minuti. Questo fa sì che il prodotto rimanga integro negli aromi e nei profumi che si sprigioneranno all'apertura del Brikone® che da quel momento dovrà essere lavorato in un mantecatore. Prima dell'utilizzo il prodotto deve essere tenuto in frigorifero per circa 12 ore a 4 gradi per raggiungere la temperatura adatta alla mantecatura in maniera graduale.