



ALCO & GELATO™

18+ Ice Cream

— EST 2017 —

EL AUTÉNTICO GELATO ITALIANO

En Geppetto elaboramos gelato artesanal siguiendo la tradición italiana, con ingredientes seleccionados y procesos que garantizan una textura cremosa, un sabor auténtico y una experiencia irresistible.



INGREDIENTES SELECCIONADOS

Materias primas de la más alta calidad, cuidadosamente elegidas.



SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

Solo lo natural, para un gelato más puro y auténtico.



CALIDAD ARTESANAL ITALIANA

Recetas elaboradas con pasión, experiencia y tradición.



HELADOS ALCOHÓLICOS DISPONIBLES

AlcoGelato con hasta 4,9% vol. para los paladares más exigentes.



ALCOGELATO



Mojito



Piña colada



Vainilla, Ron y Cacahuetes



Sangría



Espresso Martini



Gin tonic frutos rojos

Una nueva forma de servir un cóctel

GELATO + ALCOHOL = **EXPERIENCIA**

AlcoGelato está diseñado para funcionar tanto como postre como producto de sobremesa. Puede servirse solo, acompañado de un postre, presentado en copa de cóctel o utilizado para crear combinaciones exclusivas de restaurante.

Su formato permite al establecimiento incorporar una propuesta diferente a la carta sin necesidad de preparar cada cóctel desde cero.

SOLUCIONES PROFESIONALES **PARA TU NEGOCIO**

Diseñados para el canal HORECA, nuestros formatos ofrecen practicidad, conservación óptima y la máxima calidad en cada servicio.



Espresso Martini con tiramisu

Ingredientes

Presentación

Base pequeña de bizcocho humedecido con espresso, mascarpone y una bola de AlcoGelato encima. Terminar con cacao.

Nuestro
helado de
Espresso
Martini

Cacao en polvo

Un trozo de
tiramisu



Gin tonic con frutas rojas

Ingredientes



Nuestra
bola de
helado

Frambuesa y
arándanos



Presentación

Crumble como base, frutos rojos
alrededor y una bola pequeña en el
centro. Terminar con lima y menta.

Crumble





Mojito Cheesecake

Presentación

Ingredientes



Nuestra
bola de
helado



Cheesecake
limón

Crumble



Piña Colada Tropical

Ingredientes

Presentación

Una pequeña base de bizcocho, piña templada y la bola de AlcoGelato encima. Coco tostado alrededor.

Nuestra
bola de
helado

Piña
caramelizada

Crumble



Vainilla, Ron & Cacahuetes

Ingredientes

Presentación

Porción pequeña de bizcocho, plátano caramelizado y la bola de helado. Terminar con cacahuetes triturados y unas gotas de caramelo.

Nuestra
bola de
helado

Caramelo

Plátano
caramelizado

Cacahuetes
tostados



Sangría

Ingredientes



Nuestra
bola de
helado

Melocotón



Frutos rojos



Presentación

Colocar una pequeña base de crumble de almendra en el plato y la bola de Sangría. Distribuir alrededor unos pocos dados de melocotón, frambuesas y pequeños segmentos de naranja. Terminar con puntos de reducción de vino y naranja y ralladura fina de naranja.





SERVIR A -11 / -14 °C

Para conservar su textura cremosa y disfrutar de todo su sabor.

DISTRIBUCIÓN PROFESIONAL



Entregas rápidas y seguras para profesionales por todo España y Portugal.



SOLUCIONES PARA HORECA

Adaptadas a restaurantes, hoteles, heladerías, cafeterías, beach clubs, catering y eventos.

Gelato italiano gourmet





Más de 40 sabores

· RESTAURANTES · HOTELES · HELADERÍAS ·
· CAFETERÍAS · CATERING ·



+34 647 12 78 07



comercial@heladosgeppetto.com



C. Río Genal s/n, nave 1, 29651 Las
Lagunas de Mijas, Málaga, España



www.heladosgeppetto.com

**GUARDA
NUESTRO
CONTACTO**

