



Gelato Libre
per aquam



La nostra idea

Parte da **Domori** la **“rivoluzione del gelato”** grazie al nuovo progetto di **Gianluca Franzoni**, presidente e fondatore di Domori. Gelato Libre, sbaraglia i canoni tradizionali della gelateria facendosi promotrice di un nuovo modo di intendere il gelato, liberando la materia prima dalla “schiavitù” da latte e uova e valorizzando al meglio le sue qualità attraverso l’acqua, rigorosamente di sorgente.

Gelato Libre, il **nuovo gelato avanguardistico** che utilizza esclusivamente cacao e frutta secca, gli unici ingredienti per poter garantire la *massima espressione della materia prima*, che viene esaltata dall’acqua in termini di **aromi e cremosità**.

CIOCCOLATO CRIOLLO

Si tratta di una miscela di tre varietà (Porcelana, Chuao e Canoabo) provenienti dai campi venezuelani di proprietà di Domori. Aroma inconfondibile di nocciole, panna e miele.

GEL001 12 brick da 1 lt



NOCCIOLA

Uno dei gusti iconici della gelateria italiana nella versione di Gelato Libre. Nocciola Piemonte IGP con la nocciola Romana DOP e per completare un pizzico di vaniglia.

GEL007 12 brick da 1 lt



CREMA LIBRE

Reinterpretazione vegana della ricetta tradizionale.

Anacardi tostati con lo zafferano consentono di ricreare il gusto del tuorlo e del latte.

GEL006 12 brick da 1 lt



PISTACCHIO

Gianluca Franzoni ha selezionato una varietà di pistacchio iraniano che regala al prodotto un perfetto equilibrio tra note vegetali e gourmand.

GEL009 12 brick da 1 lt



Il prodotto - come prepararlo



- Versare la miscela gelato nel mantecatore.



- Avviare la produzione impostando (a seconda del modello di mantecatore che si utilizza) il tempo di lavorazione fino ad ottenere la consistenza desiderata.



- Pronto per essere servito.



- Temperatura di Servizio: tra - 8° e - 14°

Il prodotto - caratteristiche

Confezionato in Tetra Pak:

- 1 litro per gusto, ogni cartone contiene 12 brik
- Il prodotto non necessita di temperatura controllata fino all'apertura
- Shelf life 12 mesi dalla produzione

Caratteristiche:

- Facile da preparare: può essere mantecato a temperatura ambiente
- Una volta aperto si conserva in frigo per 2 giorni

