GelatoLibre

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.

GELØØ1 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.

GELØØ6 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.

GELØØ7 12 brick da 1 lt

PISTACCHIO

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

GELØØ9 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

Novità - disponibile con contratto di comodato d'uso vincolato

magimix

Macchina Gelato Expert per la preparazione facile e veloce dei prodotti Gelato Libre.

- Cestello mobile capienza 1,3L
- Facile da utilizzare: versa il composto e aziona Gelato Expert
- Funzione mantenimento: conserva il prodotto alla giusta consistenza e temperatura
- Dimensioni ridotte: adatta per il posizionamento a banco

Garanzia: 3 anni
Dimensioni: 290x270x260 mm
Peso: 10,9 Kg

Rivolgiti al tuo commerciale di riferimento per conoscere le condizioni

DOMORI

IL CIOCCOLATO È UN MONDO

Distributore esclusivo per l'Italia di:

PRESTAT
LONDON ESTABLISHED 1902

agrimontana

DAMMANN
FRÈRES

PINTAUDI®

ACHILLEA
AZIENDA MONTANA
PREMIUM

MASTRO JANNI

Benvenuti
VINA - WINES

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

BIRRIFICIO
SAN GIMIGNANO

VERMOUTH
Inspired Venetian Botanical Garden
BOTTEGA
Ricetta Originale

Gambrinus
· 1847 ·

Domori S.p.A.
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)
www.domori.com
Facebook @CIOCCOLATODOMORI
Instagram @DOMORICHOC