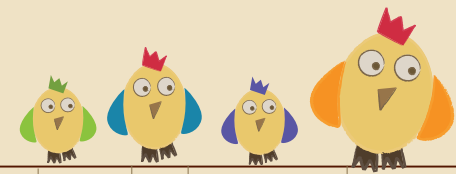


Tabella Allergeni



	GELATI SENZA LATTE	LATTE	UOVA	FRUTTA A GUSCIO	GLUTINE	SOIA	SEMI DI SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA
GELATI (BASE LATTE)*								
amarena , con vere amarene senza coloranti		X						
caffè , con caffè Equo Solidale Messico, Coop. Malatesta Lecco		X						
cassata siciliana , con ricotta fresca di capra bio, Mandorla pizzuta di Avola e canditi senza coloranti		X		X				
cioccolato , con cacao biologico Equo Solidale Repubblica Dominicana		X						
crema , con tuorli d'uova biologici km0		X	X					
fior dell'Albero con cioccolato , con latte bio della Valtellina e panna fresca della Bavaria, crema di Nocciola Igp Piemonte e cacao biologico Equo Solidale		X		X		X		
fior di panna , con latte biologico della Valtellina e panna fresca della Bavaria		X						
gianduia , con cacao bio Equo Solidale Repubblica Dominicana e Nocciola Igp Piemonte		X		X		X		
lattementa cioccolato , con essenza pura di menta Piperita di Pancalieri e cioccolato biologico Equo Solidale Repubblica Dominicana		X		X		X		
liquirizia , con Amarelli di Calabria		X						
crema di Zibibbo , con tuorli d'uova biologiche, uvetta biologica di Zibibbo di Pantelleria e vino liquoroso Zibibbo		X	X					
mandorla , con Mandorla di Avola		X		X				
marron glaces , con Marron Glaces senza coloranti, tuorli d'uova bio		X	X	X				
nocciola , con Nocciola Igp Piemonte		X		X				
noce , con Noce di Sorrento	X	X		X				
pistacchio , con Pistacchio di Bronte, Presidio Slow Food		X		X				
ricotta e amaretti , con ricotta vaccina bio a Km0 e amaretti		X	X	X	X			
stracciatella , con cioccolato biologico Equo Solidale Repubblica Dominicana		X		X		X		
tiramisù , con mascarpone fresco, savoiardi, cacao biologico Equo Solidale Repubblica Dominicana, caffè Equo Solidale Coop. Malatesta Lecco e uova biologiche		X	X		X			
torrone , con torrone artigianale (miele, albume, Nocciole Igp Piemonte)		X	X	X				
torta paesana , con cacao biologico Equo Solidale Rep. Dominicana, uvetta australiana biologica, Pinoli italiani biologici, Amaretti, Amaretto di Saronno		X	X	X	X	X	X	
yogurt , con yogurt intero biologico		X						
zuppa inglese , crema con tuorlo d'uova biologico, pan di Spagna, alchermes "fatto in casa" senza coloranti artificiali, rhum e gocce di cioccolato		X	X		X			
latte e miele , con miele biologico di montagna e gocce di cacao		X						
GELATI SENZA LATTE								
cioccolato biologico Equo Solidale Repubblica Dominicana con latte di quinoa biologico e Manna delle Madonie	X							
gianduia , con cacao bio equo e solidale Repubblica Dominicana e Nocciola igp Piemonte, con latte di nocciola biologico	X			X				
mandorla Pizzuta di Avola con latte di mandorla biologico	X			X				
nocciola Igp Piemonte con latte di miglio biologico	X			X				
noce di Sorrento con latte di grano saraceno biologico	X			X				
pistacchio di Bronte, Presidio Slow Food, con latte di riso biologico	X			X				
SORBETTI (SENZA LATTE**) tutti gusti frutta								
GHIACCIOLI tutti gusti frutta compreso Liquirizia, Menta, Anice Puro								
cioccolato biologico e Equo Solidale Repubblica Dominicana		X						
latte e menta , con essenza pura di menta Piperita di Pancalieri		X						
mandorla Pizzuta di Avola				X				
GRANITE tutti gusti frutta compreso Menta								
caffè Equo Solidale Messico Coop. Malatesta Lecco								
cioccolato biologico e Equo Solidale Repubblica Dominicana		X						
mandorla Pizzuta di Avola				X				
nocciola Igp Piemonte				X				
pistacchio di Bronte, Presidio Slow Food				X				
CONI, BISCOTTINI								
coni					X	X		
biscottini					X	X		
cialda grande		X			X	X		
coni senza glutine						X		

INGREDIENTI DEI NOSTRI GELATI

GELATI (BASE LATTE)* Latte fresco bio della Valtellina e panna fresca bio della Bavaria, latte scremato in polvere bio, zucchero di canna grezzo bio, sciroppo di glucosio, zucchero d'uva, farina di semi di carruba.

SORBETTI (SENZA LATTE**) Frutta fresca biologica acquistata personalmente da piccoli produttori, zucchero di canna grezzo bio, sciroppo di glucosio, zucchero d'uva, farina di semi di carruba.

In ogni nostro prodotto sono assenti addensanti, conservanti, coloranti o aromi chimici. Per fare gelati naturali, la chimica non serve.

Ci scusiamo se non sono inseriti tutti i gusti che prepariamo. Ma siamo "artigiani veri", la nostra creatività è infinita, ogni giorno spuntano nuovi gusti. Sarebbe quindi impossibile inserirli tutti, quelli presenti sono i più frequenti.