

Gastronomomen entdecken Gelati Gasparini

PRODUKTE -
NEUHEITEN



Minibecher (100 ml)
in neun Sorten erhältlich

Vanille, Chocolat, Erdbeer, Mocca, Himbeer Sorbet Vegan, Citron Sorbet Vegan, Vanille zuckerarm, Chocolat zuckerarm, Erdbeer zuckerarm



Vegane Stängel
in vier neuen Sorten

Nebst dem bestehenden Pepita- und Mango-Passion-Stängel neu auch in den Sorten: Ananas-Kokos, Brombeer-Minze, Kaffee, Chocokoko.



KONTAKT

Gelati Gasparini
Dammstrasse 36
4142 Münchenstein
gasparini@gaw.ch
gasparini.ch, gaw.ch

oder auch für einzelne Events gemietet werden und bieten Platz für zwölf Bidon-Sorten und 20 Bidons in Reserve.

Mini-Becher für Catering und Event

Ebenso bietet Gelati Gasparini neu neun Sorten Mini-Becher (100 ml) aus nachhaltiger Verpackung für Caterings, Events und die Selbstbedienungsgastronomie an, zwei davon auch vegan und drei als zuckerarm und für Diabetiker geeignet.

Neue vegane Stängel

Gelati Gasparini steht für cremige und qualitativ hochwertige Glace mit lang anhaltendem Schmelz. Dass die hohen Qualitätsansprüche auch bei veganen Produkten keine Kompromisse machen, zeigen die neu lancierten veganen Stängel Ananas-Kokos, Brombeer-Minze, Chocokoko und Kaffee. Die einzigartigen, aber doch sehr kommerziellen Sorten haben bereits in der Testphase für viele sehr glückliche Gesichter gesorgt. Diese sind auch ohne Milch und Rahm unglaublich cremig: Am besten gleich selbst probieren!

Sozialer Auftrag

Gelati Gasparini als Teil der gaw (Gesellschaft für Arbeit und Wohnen) verfolgt einen sozialen Auftrag. Deshalb bietet das Unternehmen Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen in Produktion und Kundendienst eine Integration in den Arbeitsalltag an und lebt damit Inklusion. Um diesen Menschen eine sinnvolle Beschäftigung zu geben, wird bewusst auf viel Automation verzichtet. Das Gasparini-Team besteht aus 22 Fachmitarbeitenden und zwölf Personen auf begleitenden Arbeits- und Ausbildungsplätzen. •

TEXT UND BILDER
Gelati Gasparini

Vielen ist die Schweizer Glace-Manufaktur Gelati Gasparini ein Begriff. Nun gibt es neue Angebote, die speziell für die Gastronomie geschaffen worden sind.

Mit dem erstmaligen Auftritt von Gelati Gasparini an der Igeho im letzten November hat Gelati Gasparini bei Gastronomen, Caterern, Spitälern und Heimen mit den Bidon-Glacen und Mini-Bechern für viel Aufmerksamkeit gesorgt. Für viele war neu, dass Gelati Gasparini nebst seinen Cornets, Stängeln und Bechern auch ein Vier-Liter-Bidon-Sortiment anbietet.

Neue Scooping-Truhe

Die tollen Feedbacks hat Gelati Gasparini nun dazu bewogen, per März 2024 neu Scooping-Truhen für Vier-Liter-Bidons zu lancieren. Diese können langfristig

Neue Scooping-Truhe:

Geeignet für zwölf Gasparini Vier-Liter-Bidons zum Scoopen und 20 Bidons als Reserve. In 14 Sorten erhältlich: Vanille, Chocolat, Erdbeer, Pistache, Espresso, Mocca, Stracciatella, Kokos, Joghurt, Caramel, Citron Sorbet Vegan, Mango Sorbet Vegan, Zwetschen Sorbet Vegan, Himbeer Sorbet Vegan.

