



Es steckt viel Handarbeit in der Produktion von Gasparini Glace.



Die kühle Verführung – Gasparini Glace

Gelati Gasparini Lebensfreude aus Tradition!

Kaum ein anderes Genussmittel weckt so viele positive Emotionen und Erinnerungen wie eine Glace. So gelingt es dem Traditionshaus Gelati Gasparini stets aufs Neue, Lebensfreude zu vermitteln und den Geniesern buchstäblich den Sommer zu versüssen.

Seit über 65 Jahren Glacegenuss

Seit Generationen erfreuen sich die Glacespezialitäten von Gelati Gasparini grosser Beliebtheit. Gegründet wurde das Unternehmen vor über 65 Jahren von Fritz Müller. Später wurde das Unternehmen von der Familie Gasparini übernommen. Heute ist es ein Betrieb der gew (s. Kästchen). Dass Gelati Gasparini so erfolgreich ist, hat mit der stets gleichbleibenden Qualität zu tun. Orlando Hügli, der Betriebsleiter, sagt dazu: «Wir verwenden nur hochwertige Rohstoffe. Zudem sind wir eine Manufaktur, was bedeutet, dass viel Handarbeit und Sorgfalt in der Produktion unserer Glaces steckt. So leisten wir einen Beitrag zur Integration von Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Ein weiterer Vorteil ist unsere überschaubare Grösse. Sie erlaubt es uns, rasch auf die Bedürfnisse des Marktes zu reagieren.»

Ein Traditionshaus auf Erfolgskurs

Der Betrieb verbindet handwerkliche Tradition mit zeitgenössischer Innovation. So gehört Gelati Gasparini mit zu den ersten Manufakturen, die laktosefreie Glaces auf den Markt gebracht hat. Das Sortiment umfasst heute Stängel-Glaces, Cornets, Becher, Eistorten, Früchte-Givrées in eigener Fruchtschale sowie

Glaces in Bidons. All diese Produkte sind an Kiosken, im Detailhandel, der Badi, im Zolli sowie im hauseigenen Fabrikladen in Münchenstein erhältlich. Beim Direktkauf im hauseigenen Fabrikladen in Münchenstein profitieren die Kunden von einem Rabatt in Höhe von 20%.

Sommer und Gasparini Glaces gehören zusammen

Was gibt es Schöneres als in der warmen Jahreszeit eine Glace zu geniessen – das ist Lebensfreude pur. Glacegenuss ist auch etwas Emotionales; hierbei werden Kindheitserinnerungen wachgerufen. Gerne erinnert man sich an den Besuch in der Badi, das Rumtollen im Bassin und das erwartungsvolle Schlangestehen vor dem Kiosk, bis man seine Stängelglace in der Hand hielt. Schon das Auspacken dieser kühlen Köstlichkeit war ein Erlebnis. Schleckte man schliesslich die Glace, war man im siebten Himmel – was wollte man mehr. Beliebt sind die Gasparini Glaces unter anderem auch, weil es immer noch die gleichen Geschmacksrichtungen wie zu unserer Kindheit gibt, wie etwa Bananen-Chocolat oder das Zolli-Cornet, das mittlerweile Kultstatus erlangt hat. Comeback des Jahres feiert die Stängelglace Citron-Cola – eine erfri-

schende Kombination, die sommerlicher nicht sein könnte. So gelingt es Gelati Gasparini immer wieder, mit traditionellen und neuen Kreationen den Konsumenten ein genussvolles mmmmmm zu entlocken. *tm* ■



Gelati Gasparini

Fabrikladen, Dammstrasse 36, Münchenstein
Telefon 061 302 93 93 ■ www.gasparini.ch
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag
9.00 bis 12.00 und 13.30 bis 17.00 Uhr