

Nic.



GELATO

*- itse tehtyä jäätelöä*

# GELATO TARKOITTA JÄÄTELÖÄ

*Gelato, joka on alun perin kotoisin Italiasta, on pehmeän kermanen ja täyteläisen makuinen käsin tehty jäätelö.*

Jäätelön valmistus on hauskaa, inspiroivaa ja lisäksi kannattavaa. Jaamme mielellämme tietomme gelaton valmistuksesta, jotta sinä onnistut ja voit levittää gelaton ilosanomaa.



## MIKSI VALMISTAA ITSE GELATOA?

- Asiakkaat arvostavat käsityönä tehtyjä tuotteita!
- Tiedät tarkkaan, mitä gelatosi sisältää!
- Voit keksiä uusia makuja ja makuyhdistelmiä - vaikka joka päivä!
- Huolella koristeltu gelato kauniissa vitriinissä houkuttelee lisää asiakkaita!
- Anna mielikuvituksen lentää niin olet taatusti uniikki ja erottaudut kilpailijoista!



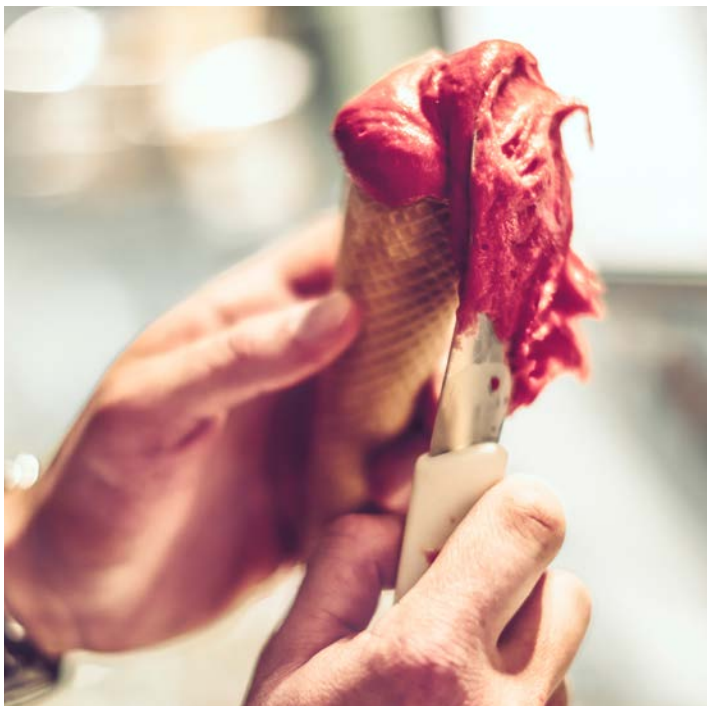
# KÄSIN.. TEHTYÄ GELATOA

## *Haaveiletko oman jäätelön valmistuksesta?*

Meiltä löytyy tietotaitoa ja laadukkaita raaka-aineita  
- autamme sinua toteuttamaan unelmasi.

Teemme yhteistyötä johtavien raaka-ainetoimittajien kanssa  
ja tarjoamme laajan valikoiman erilaisia baseja, makuaineita,  
Variegato-hilloja, pikareita sekä muita tarvikkeita.

Lisäksi autamme sinua tekemään brändisi tunnetuksi omilla  
painatustuotteilla: pikareilla, serveteillä, kekseillä jne.



*Etsitkö  
luomu - tai vegaani  
vaihtoehtoja?*

Meiltä niitä saa -  
pyydä lisätietoa!



## *Ideat eivät lopu kesken!*

Voit myös helposti valmistaa gelatopuikkoja, -kakuja ja -leivonnaisia meidän reseptiemme ja raaka-aineidemme avulla.

# 5

## HELPPOA ASKELTA

### NÄIN VALMISTAT GELATOA:

1. Aloitat valmistamalla jäätelöpohjan, basen. Basen voi valmistaa joko kylmällä menetelmällä tai kuumalla prosessilla, jolloin base pastöroidaan.
2. Valmis base maustetaan makupastoilla - vaihtoehtoja on runsaasti.
3. Massa jäädytetään jäätelökoneessa ja siirretään jäädytettynä jäätelöastiaan.
4. Tämä jälkeen lisätään Variegato-hilloja, pähkinöitä, keksinpalasia, marjoja tai hedelmiä oman maun mukaan. Kauniisti koristellut gelatot houkuttelevat asiakkaita!
5. Ennen vitriiniin laittoa saa gelato vielä hetken levätä shokkipakastimessa, jotta vesimolekyylit jäätyvät ja gelato säilyy pidempään.

# AUTAMME SINUA!

## - IDEOINNISTA TUOTANTOON

- Koulutukset
- Reseptit
- Raaka-aineet
- Tarvikkeet

[WWW.NICICE.FI/GELATO](http://WWW.NICICE.FI/GELATO)