fattoadesso

il gelato sempre fresco

PRESENTAZIONE GELATERIA ESPRESSO

VISIONE E PRATICITA'

Una vision molto concreta quanto innovativa:

Voler portare un ottimo gelato appena mantecato ovunque si voglia e fatto da chiunque, senza competenze specifiche e senza sprechi.

Una visione imprenditoriale basata sulla miglior tradizione artigianale del gelato italiano, con materie prime eccellenti, senza compromessi.

Attraverso una attenta ricerca si è concretizzato qualcosa di innovativo e di classico insieme

… un buon gelato italiano pronto in pochi minuti.

- *Un semplice gesto ci permette di produrre un ottimo gelato italiano.*
- *Una praticità capace di diffonderlo nel mondo, il 98% del lavoro è già fatto prima.*

Combinando quindi esperienza, passione e innovazione sino ad offrire una soluzione rivoluzionaria e tradizionale allo stesso tempo:

*Il miglior gelato prodotto **da chiunque e dovunque,** con lo stesso risultato.*

«LA DOLCE RIVOLUZIONE»

DA DOVE E' NATA

FattoAdesso nasce dall'esigenza di fornire un prodotto di qualità al settore ristorazione e gelateria, capace di competere con il migliore gelato artigianale italiano.

L'idea è basata sulla necessità di trasferire il risultato dei maestri gelatieri in una soluzione pronta, solo da versare e mantecare.

Partendo dal classico laboratorio di gelateria artigianale ha permesso di imitare lo stesso processo, confezionarlo in asettico, senza conservanti o altri additivi simili.

Ricette equilibrate, ben riuscite, frutto di molte correzioni con continui bilanciamenti sino a trovare il perfetto binomio tra cremosità e gusto.

La filosofia ispiratrice sin dal principio è stata:

«creare un gelato che sappia convincere per il suo contenuto»

Il risultato ottenuto è stato un gelato ***cremoso,*** con ***ingredienti naturali*** *da produrre in base alla necessità, senza inutili sprechi.*

«LA DOLCE SOLUZIONE»
PROCESSO & INGREDIENTI

I migliori ingredienti e le migliori tecnologie, hanno dato il valore aggiunto

- *Ingredienti naturali e frutta di prima qualità;*
- *Latte italiano di montagna fresco, lavorato già nelle prime ore dalla mungitura;*
- *Produzione effettuata con la massima accuratezza in ogni sua fase;*

I NOSTRI PUNTI DI FORZA
IN SINTESI:

Qualità

- *Materie prime selezionate e di prima qualità;*
- *Senza grassi idrogenati e conservanti;*
- *Latte di montagna, lavorato a poche ore dalla mungitura.*

Veloce

- *Veloce da preparare;*
- *Non ci sono sprechi, decidi tu quanto ne hai bisogno;*
- *Puoi produrne poco e spesso con facilità;*

Semplice

- *A lunga scadenza;*
- *Non necessita della catena del freddo;*
- *Confezione asettica e riciclabile;*

Innovativo

- *Non c'è nulla da aggiungere;*
- *Contenuto stabile ed omogeneo;*
- *Sempre uguale ovunque tu lo produca;*

«LE DOLCI SOLUZIONI»

I NOSTRI GUSTI

Gelato FattoAdesso è senza glutine

❑***Gusti Tradizionali e non..***

Crema, Nocciola, Cioccolata, Fiordilatte, Caffè, Vaniglia, Pistacchio, Tiramisù, Caramello Salato

❑***Gusti «Vegan» senza latte***

Yogurt, Fragola, Limone, Cioccolato fondente, Mango, Frutti di bosco, Lampone, Ananas, Maracuja.

Dessert finiti

Panna Cotta, Crema Pasticcera, Cioccolato a cucchiaio

I vari utilizzi

❑***Versione Gelato classico*** e ***Gelato nei granitori***

❑ ***Speciale –*** *per l'estate* ***– Versione Sorbetti***

Sprizt, Lambrusco, Champagne, Prosecco

LA DOLCE RIVOLUZIONE

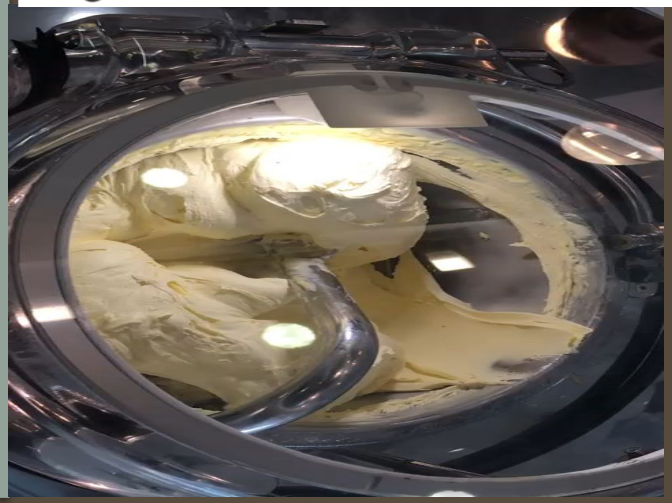
Gelato Espresso

- ***La migliore scelta** per il settore Gelateria e non solo…*
- ***Un prodotto professionale** pensato per i professionisti e per i palati più esigenti.*
- ***Produzione controllata**: processo di sterilizzazione prodotto e confezionamento asettico, senza obbligo della catena del freddo;*
- ***Attrezzature** a seconda delle esigenze, scelte e studiate per voi.*
- ***Unico modello replicabile** ovunque con un controllo di gestione facilitato:*
  *ogni **X** quantità liquida in entrata produce **Y** quantità solida in uscita.*

Veloce e facile da servire … in pochi minuti!

1. *Scegli il gusto*
2. *Versalo nel mantecatore*

… Ed è fatto!!



CONCLUSIONI

Vi offriamo il miglior gelato italiano di qualità artigianale, con il metodo più completo, semplice e veloce di sempre.

- ***Sviluppa con noi il sistema GELATERIA;***

«Dai una opportunità alla tua idea di lavoro, realizzalo davvero»

"Solo latte italiano di montagna,
polpa di frutta,
cioccolato da fave di cacao,
ricette curate dal nostro
maestro gelatiere."

fattoadesso
il gelato sempre fresco