

Le nostre lavorazioni di gelato nascono da ricette semplici e tradizionali.

Utilizziamo materie prime reperite direttamente da contadini, casari e viticoltori, uova biologiche di galline "felici", latte fresco della montagna veronese e frutta secca nazionale.

Nei nostri gelati di frutta la materia prima è solamente fresca, raccolta ed utilizzata nel periodo di naturale fruttificazione e reperita esclusivamente da agricoltori locali. Fanno eccezione gli agrumi provenienti da Ciaculli in Sicilia e dal Gargano in Puglia.

Tra le nostre creazioni annoveriamo il gelato Sbrisolona e grappa di Recioto, vino Passito di Custoza, lavanda e miele millefiori di montagna, vino Recioto della Valpolicella e marasca, crema di marroni di San Mauro, finocchietto selvatico e liquirizia, birra di castagna di San Zeno, pero misso della Lessinia, riso della pianura veronese e limoni del Garda, miele di castagno del monte Baldo, cassata con ricotta di capra della Lessinia, pesca igp di Verona e ciliegia Mora igp.

25 Aprile - 15 Maggio

"Gelato al cioccolato"

Quindici diverse interpretazioni di gelato al cioccolato dal fondente 90% e rum agricole al cioccolato bianco.

Maggio

"Gelato est veronese e Lessinia"

Da Cologna Veneta a Boscochiesanuova passando da Soave ed Erbezzo raccogliendo i frutti, i vini ed i prodotti caseari che diventano

Gelati „Autoctoni.

Giugno

"Gelato Valpolicella"

Da Bussolengo a Pescantina, da S. Ambrogio a Negrar tra vigneti e vini, frutti dop e specialità distillate che diventano

Gelati „di Origine.

Luglio

"Gelato lago di Garda e monte Baldo

Miele di alpeggio, birra artigianale di castagna, delicati prodotti caseari e vini lungo tutto il lago che si trasformano in

Gelati „di Tradizione.

Agosto

"Gelato e pianura veronese"

Da Villafranca ad Isola della Scala con le loro tipicità passando poi tra coltivazioni di angurie a Zevio e di meloni ad Erbè che diventano

Gelati „a chilometri zero.

10 Settembre - 30 Settembre

"Gelato al cioccolato"

Quindici diverse interpretazioni di gelato al cioccolato dal Fondente 70% e pere misse al Gianduja con nocciole Langhe igp.