

## Produkt- & Allergeninformation

# WOFÜR STEHT Giovanni L.?

GELATO DE LUXE



### Natürlichkeit

Alle Rohstoffe, die in unser Gelato fließen und es zu dem machen, was es ist, sind **frei** von jeglichen **Farb- und Konservierungsstoffen**. Die Natürlichkeit des Gelatos soll für die Endverbraucher geschmacklich erlebbar gemacht werden.



### Vegan

Eine Vielzahl an veganen Gelato-Kreationen kommt ganz **ohne Milchprodukte** und selbstverständlich auch wie alle weiteren Sorten **ohne Farb- und Konservierungsstoffe** aus. Alle veganen Fruchtsoßensorten schmecken auch ohne Aromen nach der Frucht – so wie es sein soll.



### HALAL-Zertifizierung

Aktuell sind 45 Sorten und 4 Fruchtsaucen in einen aufwendigen Prozess vom Halal Quality Control (kurz: HQC) Halal zertifiziert worden.



### Hausgemachte Soßen

Was riechen Sie wenn Sie an einer Erdbeere oder Himbeere riechen? Genau, die pure Frucht, das intensive Aroma und die unvergleichliche Süße. Nichts anderes steckt in unseren **hausgemachten Fruchtpurees und Soßen**.



### Innovation und Unvergleichbarkeit

Die hauseigene Giovanni L. Entwicklungsabteilung entwickelt **stetig neue unvergleichliche Kreationen**.

Ein Giovanni L. Gelato schmeckt nie wie ein Gelato nebenan. Rezepte und Zutaten sind komplette Eigenkreationen und entspringen nicht dem Katalog des Industrieanbieters.



### Keine Fertigmischungen und Pasten

Anders als bei den meisten Eis-Herstellern wird ein Giovanni L. Gelato ausschließlich aus Rohstoffen in der Kieler Manufaktur hergestellt. Wie bedienen uns nicht dem Überangebot von Industriemischungen, sondern erstellen jede Sorte individuell aus Rohstoffen, die unseren hohen Qualitätsprüfungen standhalten. So wissen wir immer, was im Detail in unserem Gelato steckt. Probieren Sie die Sorten mit geschlossenen Augen. Sie werden überrascht sein, wie viele Sorten Sie erkennen werden.



### Erlesene Zutaten

#### Am liebsten frisch aus der Region.

Das ist unsere Expertise bei der Wahl unserer Zutaten. So stammen beispielsweise Marzipan und Nougat original aus Lübeck, unsere Milch von Bauern aus der Nachbarschaft und unser Zucker direkt aus Deutschland. Da aber Mangos oder Zitronen bekanntlich hier nicht wachsen und Pistazien ihren Ursprung deutlich südlicher haben, sind wir stetig in den Ursprungsländern auf der Suche nach den besten Zutaten. So wird für unser Stracciatella Gelato ausschließlich zartschmelzende ecuadorianische Herkunftsschokolade verwendet, unsere Pistazien und unser Zitronensaft stammen direkt aus Sizilien. Wir wollen wissen, wo unsere Zutaten herkommen und können jeden verstehen, dem es genauso geht.



### Frische

Die für das Gelato verwendete Milch stammt von Kühen **direkt aus der Region**. Die Milch wird **innerhalb von 20 Stunden** verarbeitet. So garantieren wir eine ausnahmslose Frische unserer Gelatoprodukte. Wir verwenden ausschließlich frischen Quark, Joghurt und Skyr, der von deutschen Erzeugern stammt und nicht in Pulverform aus unbekanntem Ländern kommt.





Halal zertifiziert



vegan



laktosefrei



Milch



Sesamsamen



Eier



Soja



Erdnuss



Schwefeldioxid,  
Sulfite

Eissorte	Allergene	Nährwerte kcal /100ml	
Aprikose Skyr mit Sanddornsauce		100 kcal	
Belgische Schokolade		158 kcal	
Black & White		131 kcal	
Blueberry Muffin		160 kcal	
Chunky Peanut	 	181 kcal	
Coconut Kiss		189 kcal	
Cookies & Cream		163 kcal	
Cookies vegan		123 kcal	
Dominostein		141 kcal	
Dulce de Leche		132 kcal	
Eierpunsch Stracciatella		162 kcal	
Erdbeer		77 kcal	
Erdbeer & weiße Schokolade		88 kcal	
Espresso Macchiato		153 kcal	
Fliederbeer Grieß		106 kcal	
Frozen Joghurt		104 kcal	
Gebrannte Mandel-Zimt		170 kcal	
Haselnuss		144 kcal	
Himbeere		91 kcal	

 **glutenhaltiges  
Getreide**



Weizen



Gerste



Roggen



**Schalenfrüchte**



Mandeln



Pistazie



Cashewkerne



Haselnuss



Walnuss

Eissorte	Allergene	Nährwerte kcal /100ml	
KaraMALZino		155 kcal	
Kinder		151 kcal	
Lemon Cheesecake		140 kcal	
Malaga		126 kcal	
Mamas Teigschüssel		136 kcal	
Mango Maracuja		83 kcal	
Marzipan		162 kcal	
Miss Pinky		143 kcal	
Mister Knister ©		127 kcal	
Mozart		153 kcal	
Nuss-Nougat		178 kcal	
Orangen Ingwer		139 kcal	
Omas Pflaumenkuchen		164 kcal	
Physalis mit Granatapfelkernen		98 kcal	
Rhabarber Quark		116 kcal	
Rote Grütze & Vanille		96 kcal	



Halal zertifiziert



vegan



laktosefrei



Milch



Sesamsamen



Eier



Soja



Erdnuss



Schwefeldioxid,  
Sulfite

Eissorte	Allergene	Nährwerte kcal /100ml	
Royal Mint		135 kcal	
Salted Toffee Crunch		189 kcal	
Schoko VIC		138 kcal	
Schokolade vegan		122 kcal	
Sensationelle Banane		164 kcal	
Sizilianische Pistazie		133 kcal	
Skyr mit Holunder- und Heidelbeeren		107 kcal	
Spanische Sahne		227 kcal	
Stracciatella		174 kcal	
Tahiti Lemon mit Basilikum		88 kcal	
Vanille		120 kcal	
Vanille Vegan		112 kcal	
Waldbeere		86 kcal	
Walnuss Karamell		172 kcal	
Walnuss vegan		116 kcal	
Winterpunsch Zimt		75 kcal	
Yuzu - Zitrone mit Buttermilch und Joghurt		105 kcal	
Zitrone		89 kcal	



**glutenhaltiges  
Getreide**



Weizen



Gerste



Roggen



**Schalenfrüchte**



Mandeln



Pistazie



Cashewkerne



Haselnuss



Walnuss

**EISWAFFELN**

Waffelsorten	Allergene	Nährwerte kcal / 100g
Eiswaffel Standard		401 kcal
Eiswaffel groß		409 kcal
XXL Eiswaffel Streusel		442 kcal
XXL Eiswaffel Streusel Gold		428 kcal
XXL Eiswaffel Streusel Krokant		436 kcal
XXL Eiswaffel Streusel Kokos		453 kcal
Knuspertaler		389 kcal

Toppingsorte	Allergene	Nährwerte kcal / 100g	HALAL	vegan	
Raspelschokolade dunkel		472 kcal			
Zucker Herzen rosa		434 kcal			

## Produkt- & Allergeninformation

# WOFÜR STEHT Giovanni L.?

GELATO DE LUXE



### Natürlichkeit

Alle Rohstoffe, die in unser Gelato fließen und es zu dem machen, was es ist, sind **frei** von jeglichen **Farb- und Konservierungsstoffen**. Die Natürlichkeit des Gelatos soll für die Endverbraucher geschmacklich erlebbar gemacht werden.



### Vegan

Eine Vielzahl an veganen Gelato-Kreationen kommt ganz **ohne Milchprodukte** und selbstverständlich auch wie alle weiteren Sorten **ohne Farb- und Konservierungsstoffe** aus. Alle veganen Fruchtsoßensorten schmecken auch ohne Aromen nach der Frucht – so wie es sein soll.



### HALAL-Zertifizierung

Aktuell sind 42 Sorten und 4 Fruchtsoßen in einen aufwendigen Prozess vom Halal Quality Control (kurz: HQC) Halal zertifiziert worden.



### Hausgemachte Soßen

Was riechen Sie wenn Sie an einer Erdbeere oder Himbeere riechen? Genau, die pure Frucht, das intensive Aroma und die unvergleichliche Süße. Nichts anderes steckt in unseren **hausgemachten Fruchtpurees und Soßen**.



### Innovation und Unvergleichbarkeit

Die haus eigene Giovanni L. Entwicklungsabteilung entwickelt **stetig neue unvergleichliche Kreationen**.

Ein Giovanni L. Gelato schmeckt nie wie ein Gelato nebenan. Rezepte und Zutaten sind komplette Eigenkreationen und entspringen nicht dem Katalog des Industrieanbieters.



### Keine Fertigmischungen und Pasten

Anders als bei den meisten Eis-Herstellern wird ein Giovanni L. Gelato ausschließlich aus Rohstoffen in der Kieler Manufaktur hergestellt. Wie bedienen uns nicht dem Überangebot von Industriemischungen, sondern erstellen jede Sorte individuell aus Rohstoffen, die unseren hohen Qualitätsprüfungen standhalten. So wissen wir immer, was im Detail in unserem Gelato steckt. Probieren Sie die Sorten mit geschlossenen Augen. Sie werden überrascht sein, wie viele Sorten Sie erkennen werden.



### Erlesene Zutaten

#### Am liebsten frisch aus der Region.

Das ist unsere Expertise bei der Wahl unserer Zutaten. So stammen beispielsweise Marzipan und Nougat original aus Lübeck, unsere Milch von Bauern aus der Nachbarschaft und unser Zucker direkt aus Deutschland. Da aber Mangos oder Zitronen bekanntlich hier nicht wachsen und Pistazien ihren Ursprung deutlich südlicher haben, sind wir stetig in den Ursprungsländern auf der Suche nach den besten Zutaten. So wird für unser Stracciatella Gelato ausschließlich zartschmelzende ecuadorianische Herkunftsschokolade verwendet, unsere Pistazien und unser Zitronensaft stammen direkt aus Sizilien. Wir wollen wissen, wo unsere Zutaten herkommen und können jeden verstehen, dem es genauso geht.



### Frische

Die für das Gelato verwendete Milch stammt von Kühen **direkt aus der Region**. Die Milch wird **innerhalb von 20 Stunden** verarbeitet. So garantieren wir eine ausnahmslose Frische unserer Gelatoprodukte. Wir verwenden ausschließlich frischen Quark, Joghurt und Skyr, der von deutschen Erzeugern stammt und nicht in Pulverform aus unbekanntem Ländern kommt.

