



IL GELATO ZERO BUONO PER DAVVERO

SENZA LATTOSIO • SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
SENZA GLUTINE • CON PIÙ PROTEINE VEGETALI



Unico!

SCOPRITE I NOSTRI GELATI SALUTISTICI
PRIVI DI ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA LATTOSIO E GLUTEN FREE.



Gelato Cioccolato

CON PREGIATO CACAO OLANDESE

Cod. Articolo: ZE2119
Cod. EAN: 8058951540023

Gelato Nocciola

CON NOCCIOLE ITALIANE

Cod. Articolo: ZE2117
Cod. EAN: 8058951540016



Gelato Fiordilatte

CON LATTE SCREMATO SENZA LATTOSIO

Cod. Articolo: ZE2125
Cod. EAN: 8058951540009



Gelato Caffè

CON MISCELE SELEZIONATE DI ARABICA E ROBUSTA

Cod. Articolo: ZE2118
Cod. EAN: 8058951541235

Gelato Pistacchio

CON SELEZIONATI PISTACCHI DI SICILIA

Cod. Articolo: ZE2129
Cod. EAN: 8058951541259



Vasetti da 250 g.

N. conf. per crt.: 8 | N. crt. per strato: 12 | N. strati per pallet: 13

I SORBETTI

SCOPRITE I NOSTRI SORBETTI SALUTISTICI.
FRESCHI E DISSETANTI SONO
SENZA LATTE, PRIVI DI ZUCCHERI AGGIUNTI E GLUTEN FREE.
UN TRIPUDIO DI VITAMINE E ANTIOSSIDANTI.



Sorbetto Fragola

CON SELEZIONATE FRAGOLE DI SICILIA

Cod. Articolo: ZE2120
Cod. EAN: 8058951541617

Sorbetto Limone

CON SUCCO DI LIMONI DI SICILIA

Cod. Articolo: ZE2126
Cod. EAN: 8058951541624

Vasetti da 250 g.

N. conf. per crt.: 8 | N. crt. per strato: 12 | N. strati per pallet: 13

HIGH PROTEIN

SCOPRITE IL NOSTRO GELATO AD ALTO CONTENUTO PROTEICO
(30 gr. per barattolo)
PRIVO DI ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA LATTOSIO E GLUTEN FREE.
GODETEVI UN PIACERE GUSTOSO SENZA SENSI DI COLPA!



SENZA
LATTOSIO

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

SENZA
GLUTINE



Gelato Cioccolato

CON PREGIATO CACAO OLANDESE

Cod. Articolo: PROZE2119
Cod. EAN: 8058951541273

ALTISSIMA
Qualità
GARRANTITA

Vasetti da 250 g.

Crescere in Conoscenza e Consapevolezza può migliorare la tua salute e la qualità della tua vita.

Da un'attenta ricerca di mercato abbiamo preso consapevolezza di come i consumatori, oggi, siano più attenti ed oculati nello scegliere e selezionare i prodotti utilizzati nella dieta quotidiana.

Da una ricerca nei nostri laboratori nasce così il progetto "gelato **SENZA GLUTINE, SENZA ZUCCHERI, SENZA LATTOSIO, SENZA LATTE E RICCO DI PROTEINE VEGETALI**"

Cosa provoca il consumo di zuccheri nel nostro organismo?

L'eccessiva assunzione di zuccheri, con un'alimentazione poco attenta, innalza rapidamente i livelli di glucosio nel sangue (Glicemia). Un normale livello di glicemia è utile per fornire l'energia al nostro corpo ed al cervello ma livelli elevati scatenano molte reazioni negative. La più conosciuta è l'aumento dell'INSULINA che viene prodotta dal nostro organismo per evitare che gli zuccheri nel sangue raggiungano livelli pericolosi di tossicità.

Un eccessivo livello di zuccheri provoca:

- Processi fermentativi nello stomaco con la produzione di gas.
- Tensione addominale ed alterazione della flora batterica.
- Riduzione delle difese immunitarie.
- Favorisce lo sviluppo di carie dentali.
- Peggioramento delle malattie cardiache, del diabete, dei calcoli biliari, dell'ipertensione, etc.



IL SAPORE DOLCE DEL NOSTRO GELATO

La parte dolce del nostro gelato è data da un mix di polioli che si trovano in natura nella frutta, nella verdura ed in altri vegetali. Gli edulcoranti da noi scelti, studiati e bilanciati per creare un gusto dolce equilibrato, senza retrogusti e alterazioni del gelato sia come sapore che consistenza di struttura sono:

ERITRITOLE: dolcificante presente nelle pere, nei meloni ed in altri vegetali, è ottenuto tramite processo naturale di fermentazione enzimatica.

IG (indice glicemico/insulinico) 0 kcal 0

MALTITOLE: dolcificante ottenuto dallo sciroppo di maltosio derivato dall'amido di mais.

IG (indice glicemico basso) 35 kcal 2,4

ISOMALTO: dolcificante costituito da una miscela di mono e disaccaridi i cui principali componenti sono i disaccaridi. Agisce come le fibre alimentari (carboidrati a bassa digeribilità che stimolano l'attività intestinale ed aiutano a combattere la stipsi).

IG (indice glicemico basso) 9 kcal 2,4

Questi tre edulcoranti non favoriscono le carie dentali (acariogeni), inoltre il Maltitolo e l'Isomalto non sono associati ad una elevata risposta di glucosio nel sangue (glicemia). Come per tutti i dolcificanti un consumo eccessivo può determinare un effetto lassativo.

Il connubio **SENZA GLUTINE, SENZA ZUCCHERI, SENZA LATTOSIO, SENZA LATTE E RICCO DI PROTEINE VEGETALI** contribuisce alla qualità del gelato rendendolo cremoso, gustoso e dal sapore gradevole; questo abbinamento porta inoltre notevoli benefici al nostro organismo avendo poche calorie, un'alta digeribilità ed un basso apporto glicemico.



Inquadra il QR code e guarda
lo spot "Elite Zero" andato in onda
sui canali Mediaset
dal 16 al 29 aprile 2023

RI A AGROQ



CERTIFICATO N. AG/GDO/22/1511
CERTIFICATE No.

Auditor Number: 24647

SI CERTIFICA CHE LE ATTIVITÀ DI PROCESSO DI
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE PROCESSING ACTIVITIES OF

GOLDGEL S.R.L.

CODICE DEL SITO: 10004972
VIA ERCOLE, 7 90044 CARINI (PA) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

VIA ERCOLE, 7 90044 Carini (PA) ITALIA

SODDISFANO I REQUISITI DESCRITTI NELLO
MEET THE REQUIREMENTS SET OUT IN THE

GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY ISSUE 9: AUGUST 2022

GRADE B Audit type: Annunciato

PER LO SCOPO DELLE ATTIVITÀ
FOR THE SCOPE OF ACTIVITIES

Produzione (miscelazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, mantecatura, confezionamento e surgelazione) di gelato e sorbetto in scatole di plastica (PPPS) di diverse dimensioni.
Esclusioni: nessuna
Inclusi i moduli volontari: nessuno

Production (mixing, pasteurization, homogenization, creaming, packing and freezing) of ice cream and sorbetto in plastic (PPPS) boxes of several sizes.
Exclusions: none
Including voluntary modules of: none

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto dei documenti Agroqualità. Regolamento per i clienti del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare.
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document: Regulation for the issue of the Certificate of Conformity of the Agri-Food Product.
Il presente certificato è di proprietà di Agroqualità SpA. This certificate remains the property of Agroqualità SpA.
Se volete fornire commenti sul BRCS Global Standard o sul processo di audit direttamente a BRCS, potete scrivere a enquiries@brcsstandards.com oppure usare il sistema di reclamo BRCS www.brcsstandards.com/feedback.
If you would like to give feedback on the BRCS Standard or the audit process directly to BRCS, please contact enquiries@brcsstandards.com or use the BRCS reporting system at www.brcsstandards.com/feedback. To verify the certificate validity, please visit www.brcsstandards.com.

Categoria di prodotto:
BR7

Prima emissione First Issue	20.06.2022	Data della Visita Date(s) of Audit	26.05.2023
Emissione corrente Current Issue	28.06.2023		
Data scadenza Expiry Date	07.07.2024	Data di Rivalutazione Re-audit due date	26.05.2024

Dot. Ing. Enrico De Micheli
(Direttore)



PRD N° 074 B

Regolamento Audit & Risk
Riconoscimento IA, IM e IAC
Regulatory of IA, IM and IAC
Mutual Recognition Agreement



Enrico De Micheli

Agroqualità SpA

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy

ultimo aggiornamento: 10/11/2023

Le immagini presenti in questo catalogo hanno il solo scopo di rappresentare i prodotti.



Via Ercole, 7 - 90044 Carini (PA)
Tel. +39 091 8690153
www.goldgel.it - info.goldgel@gmail.com

Seguici su:

