



IL GELATO SICILIANO DI ALTISSIMA QUALITÀ

CATALOGO 2024



IL GELATO ZERO
BUONO
PER DAVVERO

Unico!



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

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 BOSCO

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



GRANITA DA 800 gr.

FRESCA, DISSETANTE, CREMOSA:

SONO QUESTE LE CARATTERISTICHE CHE RENDONO UNICA LA NOSTRA GRANITA

AI LIMONI DI SICILIA.

PRONTA DA GUSTARE, LA GRANITA ELITE E' PRODOTTA **SENZA LATTE E SENZA GLUTINE**, CON SOLO INGREDIENTI DI ALTA QUALITA'.



GRANITA DI LIMONE

- Cod. Articolo: GE007826
- Cod. EAN: 8058951541778



N. conf. per crt.: 12 | N. crt. per strato: 6 | N. strati per pallet: 11

SORBETTI DA 500 gr.



SORBETTI UNICI, PRODOTTI CON **LIMONI E FRAGOLE DI SICILIA**,
SENZA LATTE E GLUTEN FREE.

GRAZIE ALLE LORO ECCEZIONALI CARATTERISTICHE SI DISTINGUONO
NEL MONDO DEI PRODOTTI **SALUTISTICI.**



SORBETTO AL LIMONE

100%
FRUTTA

- Cod. Articolo: GE007726
- Cod. EAN: 8058951541730

100%
FRUTTA

SORBETTO ALLA FRAGOLA

- Cod. Articolo: GE007720
- Cod. EAN: 8058951541747



ALTISSIMA
Qualità
GARRANTITA

N. conf. per crt.: **12** | N. crt. per strato: **6** | N. strati per pallet: **11**



VASCHETTE DA 1 kg.



CAFFÈ

- Cod. Articolo: GE12118
- Cod. EAN: 8058951541327

SETTEVELI PISTACCHIO

- Cod. Articolo: GE12161
- Cod. EAN: 8058951541457



NOCCIOLA ITALIANA

NOCCIOLA ITALIANA

- Cod. Articolo: GE12117
- Cod. EAN: 8058951541310



N. conf. per crt.: 4 | N. crt. per strato: 11 | N. strati per pallet: 10

VASCHETTE DA 1 kg.



CAFFE' e CIOCCOLATO

- Cod. Articolo: GE12134
- Cod. EAN: 8058951541396

PANNA e FRAGOLE

- Cod. Articolo: GE12133
- Cod. EAN: 8058951541389



SENZA LATTE
SENZA GLUTINE



FRAGOLA / LIMONE

- Cod. Articolo: GE12141
- Cod. EAN: 8058951541402

100%
FRUTTA

ALTRI GUSTI

CAFFE' e NOCCIOLA

- Cod. Articolo: GE12148
- Cod. EAN: 8058951541419

CASSATA SICILIANA

- Cod. Articolo: GE12121
- Cod. EAN: 8058951541358

NOCCIOTELLA

- Cod. Articolo: GE12160
- Cod. EAN: 8058951541440

SETTEVELI

- Cod. Articolo: GE12159
- Cod. EAN: 8058951541433

CIOCCOLATO e PISTACCHIO

- Cod. Articolo: GE12129
- Cod. EAN: 8058951541372

NOCCIOLA e CIOCCOLATO

- Cod. Articolo: GE12149
- Cod. EAN: 8058951541426

N. conf. per crt.: 4 | N. crt. per strato: 11 | N. strati per pallet: 10



VASCHETTE DA 500 gr.



CIOCCOLATO

- Cod. Articolo: GE52219
- Cod. EAN: 8058951541679

NOCCIOTELLA

- Cod. Articolo: GE52260
- Cod. EAN: 8058951541792



NOCCIOLA ITALIANA

- Cod. Articolo: GE52217
- Cod. EAN: 8058951541655



N. conf. per crt.: 12 | N. crt. per strato: 6 | N. strati per pallet: 11

VASCHETTE DA 500 gr.



CAFFÈ

- Cod. Articolo: GE52218
- Cod. EAN: 8058951541662

PISTACCHIO

- Cod. Articolo: GE52230
- Cod. EAN: 8058951541686



VANIGLIA

- Cod. Articolo: GE52244
- Cod. EAN: 8058951541808



N. conf. per crt.: 12 | N. crt. per strato: 6 | N. strati per pallet: 11



VASCETTE DA 2,6 kg.

Gelateria Professional



NOCCIOLA ITALIANA

- Cod. Articolo: GE5517
- Cod. EAN: 8058951540870



CAFFÈ

- Cod. Articolo: GE5518
- Cod. EAN: 8058951540887



CIOCCOLATO

- Cod. Articolo: GE5519
- Cod. EAN: 8058951540894

N. conf. per crt.: 1 | N. crt. per strato: 12 | N. strati per pallet: 10

VASCHE TTE DA 2,6 kg.



PISTACCHIO

- Cod. Articolo: GE5529
- Cod. EAN: 8058951540962

VANIGLIA

- Cod. Articolo: GE5536
- Cod. EAN: 8058951540917



FRAGOLA

- Cod. Articolo: GE5520
- Cod. EAN: 8058951540900

LIMONE

- Cod. Articolo: GE5540
- Cod. EAN: 8058951540924



N. conf. per crt.: 1 | N. crt. per strato: 12 | N. strati per pallet: 10

IL GELATO: LA NOSTRA PASSIONE

Da oltre vent'anni svolgiamo l'arte di fare gelato siciliano di altissima qualità, che regali un'esperienza di gusto indimenticabile.

Amore, passione e cura nella selezione e lavorazione delle materie prime sono il nostro segreto per creare gelati artigianali unici e inimitabili.

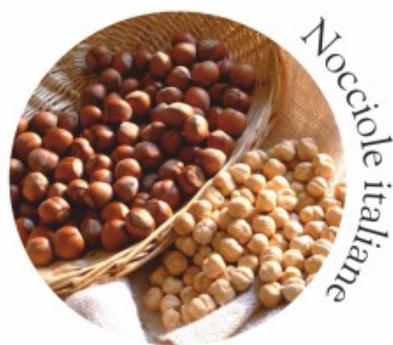
Questa è la nostra filosofia perché crediamo che non ci sia nulla di più bello che regalare a chiunque consumi i nostri gelati, un'esperienza squisitamente perfetta, una dolce colonna sonora che accompagna i bei momenti che regala la vita.



IL NOSTRO IMPEGNO

Per noi qualità significa:

- Rigorosa selezione delle materie prime e utilizzo di ingredienti naturali;
 - Rispetto per il know-how artigianale;
 - Giusta combinazione di tradizione e modernità al fine di produrre gelati di gran gusto;
 - Riempimento manuale delle vaschette;
 - Senza glutine e senza latte;
 - Tracciabilità dei prodotti.
-



Nociolc italiane



Pistacchi di Bronte



Cacao Olandese



Fragole e Fragoline di Marsala



Limoni di Sicilia

PURO E AUTENTICO GELATO SICILIANO

Il gusto raffinato ed irresistibile dei gelati Elite sta innanzitutto nell'attenta scelta di ogni singolo ingrediente, ma anche nel lavoro altamente professionale dei nostri maestri gelatai.

Possediamo una profonda conoscenza dei processi produttivi, ed ogni nuova ricetta ci stimola ad andare avanti nella ricerca di nuovi gusti in cui il giusto mix tra morbidezza e cremosità ne determinano il successo.

Privi di aromi artificiali, di emulsionanti e coloranti, i nostri gelati di crema e di frutta sono preparati esclusivamente con ingredienti naturali di altissima qualità e, siamo anche orgogliosi di affermare che sono **SENZA GLUTINE**.



CERTIFICATO N. AG/GDO/22/1511 Auditor Number: 24647
CERTIFICATE No.

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 (PP/PS) 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 (PP/PS) 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 l'uso 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 S.p.A.
 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 segnalazione BRCS (https://www.brcgs.com/feedback) nel sito ufficiale. In caso di un reclamo, si prega di usare il sistema di segnalazione BRCS.
 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 https://www.brcgs.com/feedback in the official website. In case of a complaint, please use the BRCS reporting system.

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
 Norme degli Accordi di Mutual Recognition TA, SF e SAC
 Signatory of RA, SF and SAC
 Mutual Recognition Agreements



Enrico De Micheli

Agroqualità SpA
 Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy

ultimo aggiornamento: 03/04/2024

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:

