



IL GELATO ZERO BUONO PER DAVVERO

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



**SCOPRITE I NOSTRI GELATI SALUTISTICI
PRIVI DI ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE
E CON AGGIUNTA DI PROTEINE VEGETALI.**



Gelato Cioccolato

CON PREGIATO CACAO

Cod. Articolo: ZE2119
Cod. EAN: 8058951540023

Gelato Nocciola

CON SELEZIONATE NOCCIOLE

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

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 | Totale crt: 156

I SORBETTI

**SCOPRITE I NOSTRI SORBETTI SALUTISTICI.
FRESCHI E DISSETANTI SONO
SENZA LATTE, PRIVI DI ZUCCHERI AGGIUNTI, GLUTEN FREE
E CON AGGIUNTA DI PROTEINE VEGETALI.**



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 | Totale crt: 156

HIGH PROTEIN

SCOPRITE IL NOSTRO GELATO AD ALTO CONTENUTO PROTEICO

(30 gr. PER BARATTOLO)

PRIVO DI ZUCCHERI AGGIUNTI, SENZA LATTOSIO, GLUTEN FREE
E CON AGGIUNTA DI PROTEINE VEGETALI.

GODETEVI UN PIACERE GUSTOSO SENZA SENSI DI COLPA!



SENZA
LATTOSIO

SENZA
ZUCCHERI
AGGIUNTI

SENZA
GLUTINE

=50g
PER PORZIONE
ENERGIA
272 kJ
65 kcal
3,2%
AR*

PER 100 g
445 kJ
130 kcal

Gelato Cioccolato

CON PREGIATO CACAO OLANDESE

Cod. Articolo: PROZE2119
Cod. EAN: 8058951541273

ALTISSIMA
Qualità
GARANITITA

Vasetto 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

RINA 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 (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 il rilascio 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 BRCCS Global Standard o sui processi di audit direttamente a BRCCS, potete scrivere a enquiries@brccsstandards.com oppure usare il sistema di segnalazione BRCCS www.brccsstandards.com/feedback.
If you would like to give feedback on the BRCCS Standard or the audit process directly to BRCCS, please contact enquiries@brccsstandards.com or use the BRCCS reporting system at <https://www.brccsstandards.com/feedback>. To verify the certificate validity, please visit <https://www.brccsstandards.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	26.5.2025

Dott. Ing. Enrico De Micheli
(Direttore)



PRD N° 074 B
Norme ISO: ISO 9001 e IFS
Sistemi di SG, SM e SAC
Notified Registrar Approved



Enrico De Micheli

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

ultimo aggiornamento: 05/05/2025

EXCALIBUR

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:

