

gelateriagianni
by bottega g

Bottega G Gelateria Gianni da sempre rinomata sul territorio per l'altissima qualità del suo gelato artigianale, aggiunge ulteriore attenzione ai suoi clienti proponendo

Vintaice

il carrettino gelati vintage per rendere ancora più speciale i vostri eventi
la novità che non potete mancare
il "must have" dei vostri momenti speciali



gelateriagianni
by bottega g

Vintaice

diventa oggi la vostra idea innovativa per fiere, eventi in azienda, una simpatica pausa golosa nei vostri incontri o per rendere indimenticabili le vostre cerimonie.

Vintaice

propone 5 o 10 gusti gelato a vostra scelta e in base alla stagionalità dei prodotti.

La portata del carrettino è di 30 o 50 kg di gelato artigianale preparato per voi poche ore prima del vostro evento, a garanzia di qualità e freschezza del prodotto

Vintaice

personalizzato con il logo della vostra azienda o il titolo del vostro evento, rende speciale l'intrattenimento dei vostri clienti/ospiti (allo stand fieristico o per la vostra cerimonia) avvicinando il vostro brand ad un prodotto di alta qualità artigianale, diventando una scusa in più per tornare al vostro stand e concedersi una pausa rilassante e golosa.

Vintaice

è la novità per rendere più interessante e simpatico il vostro evento.

Vintaice

viene noleggiato giornalmente o per tutta la durata del vostro evento con o senza personale e può essere adattato alle vostre esigenze più specifiche.

Non mancare di stupire!

contattateci per illustrarvi le innumerevoli possibilità che vi possiamo riservare.

Preventivi su misura

+393292422011

eventigelateriabottegag@gmail.com



Bottega G Gelateria Gianni

Gelateria Gianni by Bottega G è sinonimo di qualità ed attenzione ai suoi clienti e sceglie da oltre 40 anni la qualità garantita da un'attenta scelta delle materie prime e dalla predilezione per i prodotti a filiera corta.

Ingredienti sempre di primissima scelta provenienti dalla nostra dettagliata "mappa della qualità": dalle mucche di Guglielmo (il latte di Bologna) ai pistacchi di Bronte, dai pinoli di Pisa alle mandorle di Bari, dal cioccolato chuao di Amedei ai limoni di Amalfi.

gelateriagianni
un mondo di emozioni

il valore della qualità

The infographic features a map of Italy with several regions highlighted in orange. Lines connect these regions to specific ingredients: Langhe (walnuts), Bologna (milk/cream), Pisa (pignoli), Toritto (almonds), Salento (candied orange peel), Bronte (pistachios), and Sicily/Amalfi (lemons). Below the Italian map, two smaller maps show South America (Venezuela and Ecuador) for chocolate and Madagascar for vanilla.

- nocciole delle Langhe
- latte panna mascarpone dalla fattoria di Guglielmo (BO)
- pinoli di Pisa
- mandorle di Toritto
- farina di carube dal Salento
- pistacchi di Bronte
- limoni di Sicilia e Amalfi
- cioccolato da Venezuela ed Ecuador
- vaniglia del Madagascar

Tutta la frutta è acquistata fresca quotidianamente. Qualora non fosse possibile Gelateria Gianni privilegia sempre il biologico. I sorbetti, i gelaccioli e le granite sono prodotti esclusivamente con Aquapure Ceretta.