

Gelato Classico



Aus Prinzip bravissimo!

Die Frage aller Fragen: Wie macht man am Teutoburger Wald eigentlich original italienisches Eis?

Natürlich nach original Rezepturen und italienischer Tradition. Ganz so, wie es das Team aus innovativen Eis-Spezialisten und kreativen Gelatieri bei jeder Eiskreation beherzigt. Und als kleine Besonderheit rühren sie immer noch einen Spritzer Lebensfreude mit hinein.



Amore Bio

In Gelato Classico darf nur frische Bio-Milch und -Sahne aus Deutschland. Die veganen Varianten stehen den traditionellen in Geschmack und Cremigkeit in nichts nach.

Das handwerkliche Können des Gelato Classico Teams garantiert immer ein einzigartiges, cremiges Geschmackserlebnis.

