



Stefino
Lab

A smaller version of the three overlapping circles graphic is positioned to the left of the text. The text "Stefino" is written in a black, cursive script, and "Lab" is written in a similar script below it. The word "Lab" is partially enclosed by a lime green oval shape.

BIOGELATO, TANTI GUSTI GLUTEN FREE E ANCHE VEGAN

Anna è vegana
Marco è intollerante al glutine
Giada mangia sano
Luca adora il cioccolato:
per fortuna il gelato di **Stefino**
mette tutti d'accordo!



Il gelato di **Stefino** è **BIO**

Il gelato di Stefino è riconosciuto da BioAgriCert (EUR42XCC) e realizzato con ingredienti provenienti da agricoltura biologica certificata.

Per noi Bio è sinonimo di qualità, affidabilità e trasparenza. Trattiamo materie prime eccellenti provenienti dal nostro territorio e da aziende locali, facendo attenzione all'ambiente e alla sostenibilità dell'intero ciclo produttivo.

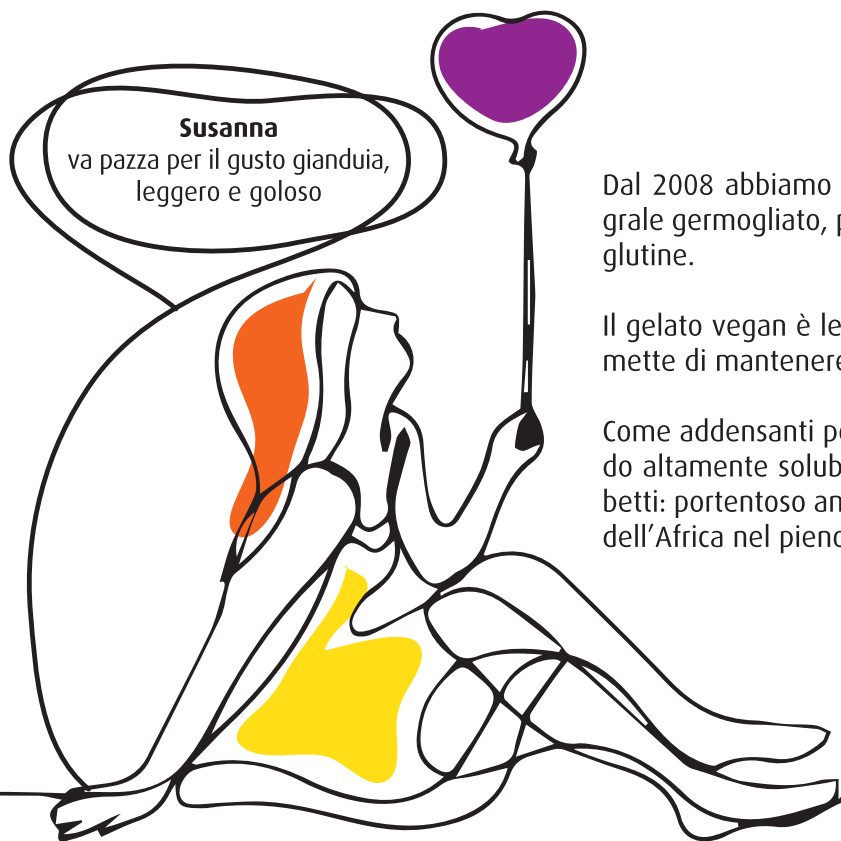
Inoltre Stefino sostiene il commercio equosolidale scegliendo il miglior cacao, caffè e zucchero di canna non sbiancato.

Basta un piccolo assaggio per conoscere questo mondo buono, amante della Natura e dei suoi meravigliosi frutti.



Cosa trovate nel gelato **Stefino**

Il **latte** del nostro gelato viene da mucche pezzate rosse, le stesse del Parmigiano Reggiano: viene pastorizzato crudo e fresco di mungitura, per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche.



Dal 2008 abbiamo sviluppato una linea di gusti a base di riso integrale germogliato, punto di partenza del nostro gelato vegan e senza glutine.

Il gelato vegan è leggero e digeribile e il riso, rispetto alla soia, permette di mantenere inalterato il sapore degli ingredienti.

Come addensanti per il gelato di riso e le creme usiamo il kuzu, amido altamente solubile, mentre il baobab è perfetto per i nostri sorbetti: portentoso antiossidante, viene lavorato in zone incontaminate dell'Africa nel pieno rispetto sociale e del territorio.

Le uova fresche provengono da piccole aziende che allevano galline a terra: ci riforniamo solo di tuorli, così da evitare gli sprechi.



Gelaterie **Stefino**




La **distribuzione** del nostro gelato avviene attraverso buste congelate da 3 chili di miscela pronta. Rispetto alle versioni in polvere, la formula delle miscele fresche congelate permette di limitare i trattamenti termici e la lavorazione, così da mantenere intatte le proprietà nutritive delle preziose materie prime.

Questo processo innovativo permette di ridurre i tempi di lavorazione eliminando la fase della **pastorizzazione**, poiché la miscela che proponiamo è già pastorizzata.

Il Risparmio si fa notevole, dal momento che si abbattano i costi di quello che è il processo più costoso nella produzione del gelato, la pastorizzazione appunto.

Non dimentichiamo la **mantecatura**, fondamentale per ottenere un gelato di qualità. I nostri mantecatori eliminano la presenza di banchi e vetrine, dal momento che il prodotto viene servito direttamente dal cestello. Così facendo, si azzerano anche gli sprechi: la macchina lavora piccole quantità e garantisce un gelato sempre fresco e cremoso.

I 3 Coni Gambero Rosso



Claudio sa che i 3 coni Gambero Rosso rappresentano l'eccellenza: da Stefino può assaggiare il pistacchio d'eccellenza, il cioccolato d'eccellenza, la nocciola d'eccellenza

Quattro su quattro!

Il Gambero Rosso ha istituito quattro anni fa il premio "**3 Coni Gambero Rosso**", assegnato alle gelaterie che promuovono ideali legati a genuinità, valorizzazione del territorio e ricerca.

Questo è il quarto anno di fila in cui Stefino viene insignito del prestigioso riconoscimento.

Il gelato di Stefino è portabandiera dell'eccellenza italiana nel mondo: un prodotto buono e sano che si rinnova di continuo, attraverso sperimentazioni in cui sapore e genuinità si incontrano.

Realizza qualcosa che tu stesso vorresti mangiare

“L’ amore per il gelato è un sentimento di lunga data; 25 anni fa ho aperto la mia gelateria a Bologna e già allora volevo qualcosa di autentico, sano e buono, così ho intrapreso la strada del bio.

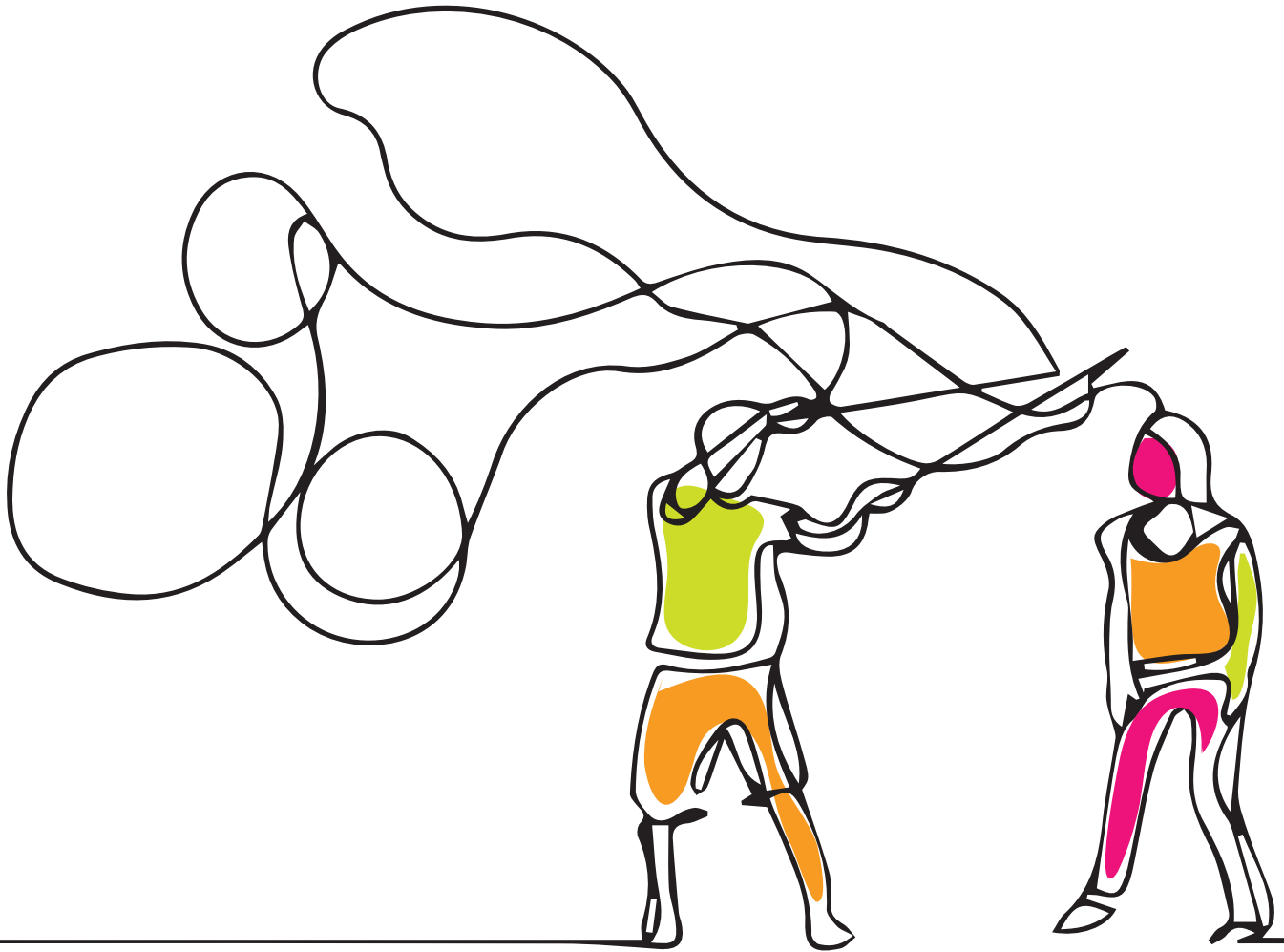
Una scelta etica e consapevole, orientata alla continua ricerca e sperimentazione con ingredienti adatti anche a chi soffre di intolleranze, o sceglie di non consumare derivati animali.

Il gelato ieri come oggi è sperimentazione, sapore, esperienza, ma soprattutto il gelato, per me, sarà sempre un momento di felicità.”

Stefano Roccamo

Dario e Lucia
amano i sapori insoliti:
una tappa da Stefino è d’obbligo
per assaggiare un bel cono al gusto
curcuma





www.stefinolab.com
info@stefino.it
+39 3284866830