

Stefino
Lab

The text "Stefino Lab" is written in a black, cursive script. The word "Stefino" is on the top line and "Lab" is on the bottom line. The letter "o" in "Lab" is filled with the same yellow-green color as the circle in the top-left graphic. To the left of the text is a smaller version of the three overlapping circles graphic.



Wir stellen uns vor

Die Idee, hochwertiges Eis zu entwickeln, entstammt dem Interesse und der Passion des Unternehmers Stefano Roccamo.

Mit der Eröffnung der Eisdiele "Stefino" begann Stefano seine Ausbildung im Jahr 1998 in Bologna, und in den mehr als 15 darauffolgenden Jahren verbesserte er permanent die eigenen Produkte, bis er im Jahr 2012 schließlich "Stefino Bio" eröffnen konnte – dort kreiert er komplett selbst hergestelltes Eis, angefertigt aus ausschließlich erlesenen Rohstoffen und zertifizierten biologischen Zutaten.

Weiterhin konnte Stefino das eigene Geschmacksortiment erweitern und bietet seinen Kundinnen und Kunden vegane Eissorten an. Er greift damit Tendenzen des modernen Konsums auf.

Die Gesellschaft Artigianbio ist ein weiterer Schritt. Diese Gesellschaft entsteht mit dem Ziel, die unternehmerischen Erfahrungen mit der besten Tradition italienischen Handwerks der Herstellung von Speiseeis zu verbinden, um auf hohem Niveau biologisches und handgefertigtes Speiseeis zu produzieren.

Stefano hat sich entschieden, seine Passion für besonders hochwertiges Eis mit zwei Freunden zu teilen, die wie er daran glauben, das bestmögliche Eis auf den Markt zu bringen, und dabei ausschließlich hochwertige und biologische Rohmaterialien zu benutzen.

Unsere Mission

ArtigianBio versteht sich als ein Synonym für Qualität und traditionsreiches italienisches Handwerk der Lebensmittelproduktion.

ArtigianBio wird durch die Marke Stefino Bio verbreitet und bietet den Kundinnen und Kunden vor allen Dingen:

- Produktion und Verkauf von selbst hergestelltem biologischen Speiseeis unter ausschließlicher Einsatz von zertifizierten biologischen Rohstoffen höchster Qualität;
- Kommunikation der Philosophie einer gesunden Ernährung verbunden mit dem Respekt für die Umwelt;
- Verbreitung und Förderung der Kultur einer gesunden Ernährung und Steigerung der Lebensqualität insbesondere unserer kleinsten Konsumentinnen und Konsumenten, die unsere wichtigste Kundschaft darstellen.

Der **Respekt für das Ambiente** und die Umwelt sind dabei fundamentale Bestandteile der Philosophie von Stefino Lab.

Unser Projekt richtet sich nach den Kriterien der Nachhaltigkeit, nach der Auswahl der Rohstoffe und Auswahl der Produzenten, nach saisonaler Produktion, reduziertem Energieverbrauch innerhalb der Produktion und nach der Wahl der Verpackungs - und Produktionsmaterialien.

Qualität als oberstes Prinzip

Die Qualität ist das wichtigste Prinzip unserer Strategien und unserer zukünftigen Entwicklungen. Sämtliche Entscheidungen in unserem Unternehmen basieren auf Transparenz und Vertrauen: wir entscheiden uns für die Qualität unserer Produkte zugunsten des Wohlbefindens unserer Kundinnen und Kunden.

Unsere Stärke liegt in der Berücksichtigung möglichst kurzer Transportwege und kontrollierter Produktionsprozesse. Höchste Qualitätsstandards sind uns sehr wichtig, ebenso die Kontrolle über die Herkunft der von uns verwendeten Rohstoffe.

Das sind unsere **Erfolgsfaktoren:**

- Hervorragende Qualität der streng ausgewählten Rohstoffe mit geprüfter Herkunft;
- Verwendung von Produkten mit dem Siegel der geschützten Herkunftsbezeichnung, die italienische Tradition und Herkunft bezeugen;
- Verwendung von frischem saisonalen Obst ausgewählter biologischer Bauernhöfe der Region;
- Hochwertiger Kakao, Kaffee und Rohrohrzucker nach Fair Trade Bestimmungen aus Zentralamerika;
- Achtung und Respekt für die Umwelt durch Einsatz nachhaltiger Techniken innerhalb des internen Produktionszykluses.



Bio von nebenan

Um die hochwertigen, von uns gewählten Rohstoffe nach der Formel „Null Kilometer“, also mit möglichst kurzen Wegen sowohl in Anlieferung als auch Produktion zu garantieren, haben wir unsere Produktionsstätte in den sanften Hügeln des Apennin angesiedelt.

Die **Bio-Milch** ist dabei wichtigstes Element innerhalb der Produktion biologischer Eiscreme. Diese Milch stammt aus begrenzter Tierhaltung, dort findet man die Züchtung "Pezzata rossa italiana".

Diese Kühe stehen für ein außerordentliches Produkt höchster Qualität, deren Milch außerdem zur Herstellung des beliebten Parmesankäses Parmigiano Reggiano benutzt wird.

Das Wasser: Wir benutzen zur Aufbereitung des Wassers besondere, wasserbelebende Technik. Mit einer speziellen Anlage zur Wasserbelebung optimieren wir die Qualität des Wassers, das wir zur Produktion nutzen, indem die innere Ordnung des Wassers wieder hergestellt wird. Dieses Informationswasser ist in der Lage, eine hohe Ordnung auch auf unbelebtes Wasser zu übertragen, ohne selbst mit diesem in Berührung zu kommen. Die besonderen Eigenschaften des belebten Wassers sind auf jedes Wasser übertragbar. Die Geräte aus reinem Edelstahl sind mit Informationswasser befüllt, die entweder direkt in die Wasserleitung eingebaut oder beim Wasserhahn installiert werden.

Die Geräte arbeiten ohne Strom und chemische Zusätze. Die Qualität des Wassers ist fundamental für unser Befinden und die Stabilität unseres Ökosystems. Auf dieser Grundlage wählen wir auch unser Wasser aus, das die Base für unsere wohlschmeckenden Sorbets und die leckeren Granite ist.

Frisches Obst verwenden wir je nach Saison. Es wird nach den Standards der Biodiversität ausgewählt und stammt von kleinen biologischen und familiengeführten Bauernhöfen der Region.

Der Kakao, der Kaffee und der Zucker aus Zentralamerika werden gemäß den Bestimmungen des fairen Handels vertrieben – selbstverständlich ist dieser biologisch und Fair Trade – zertifiziert.

Gut bedeutet auch gesund

Sorgsam ausgewählt biologische Lebensmittel zu verwenden, bedeutet für uns auch, die Umwelt zu schützen und an unsere Gesundheit und die unserer Kinder zu denken.

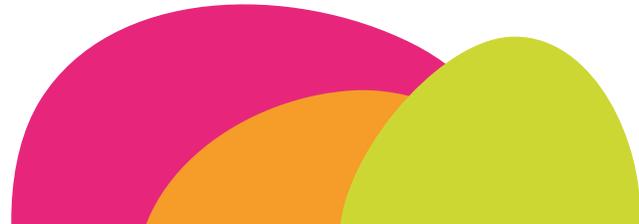
Mit dem Namen "Stefino Bio" möchten wir einem neuen Konzept einer Eisdiele Ausdruck verleihen, die mit Bewusstsein und Achtsamkeit im Sinne eines nachhaltigen Konsumes funktioniert.

Wir stellen dabei eine hohe Zahl veganer Eissorten her, hergestellt aus Reismilch und anderen Zutaten ausschließlich pflanzlichen Ursprunges. Wir schaffen damit ein Produkt, das sich an die Kundinnen und Kunden, die tierische Produkte nicht konsumieren möchten oder können, und machen es somit einer breiten Masse an Menschen möglich, dennoch schmackhaftes und bekömmliches Eis zu genießen, hergestellt ohne Cholesterin und mit einem geringen Zuckergehalt.

Für unsere Eissorten auf Milchbasis verwenden wir die frische Rohmilch eines Bauernhofes in der Nähe unserer Produktionsstätte. Die Milch wird nur ein Mal innerhalb des Produktionsprozesses der Eismischung pasteurisiert, damit einerseits die Qualität der organoleptischen Struktur der Milch möglichst erhalten bleibt, andererseits kann mit einer einzigen thermischen Behandlung der Energiekonsum möglichst gering gehalten werden.



Wir verzichten auf, sowie auf Palmöle, Kokosöl. Aufgrund der hohen Qualität unserer Inhaltsstoffe und durch den Einsatz von präzisen Dosierungen können wir ohne Emulgatoren, Stabilisatoren, synthetische Aromen und künstliche Farbstoffe arbeiten.



Der Shop Stefino Bio

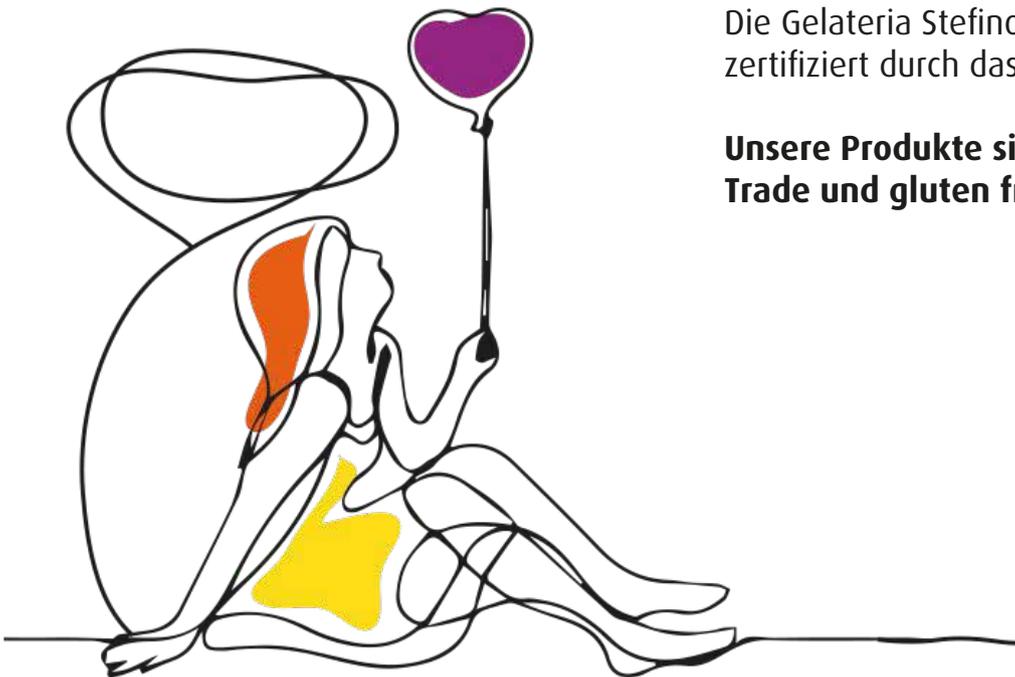
Die Philosophie von Stefino Bio ist eine Antwort auf die stetig wachsende Nachfrage nach gesunden und biologischen Lebensmitteln.

Minimalistischer und durchdachter Stil, klare, reine Linien, die Farbe Weiß als Hauptmerkmal und Eisen im Gegensatz zu natürlichem, warmen Holz lassen eine einzigartige Atmosphäre entstehen, die die Kunden und Kundinnen einlädt, aufnimmt und im familiären Ambiente des Shops zu einer Kostprobe bei Stefino Bio verführt.

Mithilfe des Up-Cyclings wurden alte Materialien wie Holz, Glas, Eisen oder Schiefer zu Möbelkompositionen verarbeitet, die nun innerhalb des Shops für eine ganz eigene Atmosphäre sorgen. Zum professionellen, authentischen Ambiente gehören die Eismaschinen, die mechanisch alte handwerkliche Machart übernehmen, der Thresen mit Pozzetti bis hin zu den biologisch abbaubaren Eisbechern und handgefertigten Waffeln. Jedes Eis wird aus den frischen Zutaten individuell hergestellt – alle unsere Produkte sind zu **100 Prozent biologisch**.

Die Gelateria Stefino Bio ist biologisch zertifiziert durch das Bioagricert

Unsere Produkte sind bio-zertifiziert, Fair Trade und gluten frei.





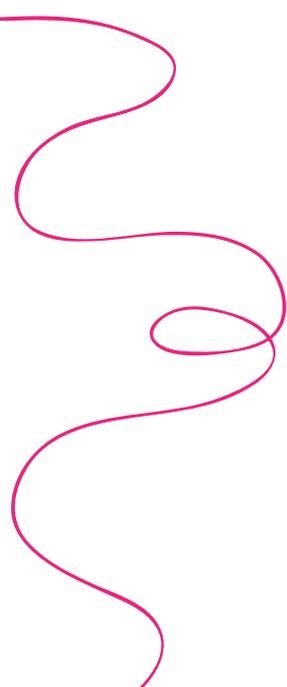
Der Produktionsprozess - von der Produktionsstätte zum Verkauf

Die von uns verwendeten Rohstoffe werden in unseren eigenen Produktionsräumen gemischt, pasteurisiert und homogenisiert. Am Ende des Prozesses wird die fertige Speiseeismischung in einer speziellen Box (bag in box) verpackt und tiefgefroren.

Das Zentralisierungssystem der ersten Produktionsphase umfasst die Mischung der Zutaten. Das bedeutet, dass wir somit die angesetzten Standards unserer Produktion direkt überprüfen und einhalten können.

Würden wir die Zutaten an einzelne Eisdielen verschicken, wäre die strenge Kontrolle über unser Produkt nicht möglich. Außerdem können wir somit die direkte Weiterverarbeitung einzelner Obstsorten gewährleisten, die wir hier unmittelbar aus der Umgebung beziehen.

Somit ist es nicht nötig, Obst aus großen Märkten unterschiedlicher Städte einzukaufen. Um unsere Produkte in die verschiedenen Eisdielen zubringen, werden sie in konstanter Temperatur von -18°C gehalten - auch in Phasen des Transportes in speziellen gekühlten Fahrzeugen.



Am Ziel angekommen, wird die fertige Mischung tiefgekühlt in der bag in box aufbewahrt bis zum Moment der weiteren Nutzung. Wir haben uns für die bag in box entschieden, da dieses Aufbewahrungsmittel besonders leicht und handlich ist und wenig Platz einnimmt. Um ein perfektes, handgemachtes Speiseeis zu servieren, genügt es, den Inhalt der bag in box (heraufgekühlt auf 4°C) in eine Eismaschine zu geben und diesen dann anschließend in die Bottiche umzufüllen. Mit diesem Verfahren kann das Eis an allen Verkaufspunkten täglich frisch verrührt und eine optimale Qualität des Produktes erreicht werden.



Der Produktionsprozess - das Verrühren

In den Eisshops Stefino Bio verwenden wir spezielle Eismaschinen mit Rührstab, erdacht von Otello Cattabriga im Bologna der 1920er Jahre.

Diese Maschinen erlauben es uns, mit möglichst wenig Energie und besonders hygienisch zu arbeiten - wir erhalten somit ein samtweiches Eis, gut verrührt und von perfekter Struktur.

Die Eismaschine Cattabriga Effe fügt der Eismischung keine Luft ein, sorgt jedoch dafür, dass die Masse auf sanfte Weise bewegt wird und eine luftige Struktur erhält.

Der Produzent hat bei dieser Maschine die Möglichkeit, jederzeit in den Prozess eingreifen zu können. Die ausgeglichene Beimengung von Luft in die Eismischung ist ein sehr wichtiger Schritt, um ein gelungenes Eis herzustellen. Von diesem Schritt hängen die Konsistenz, die Weichheit, der optische Aspekt und somit die gesamte komplexe Qualität des Endproduktes ab.

Unsere Philosophie einer handwerklichen Produktion geht einher mit der Verwendung der Eismaschinen dieses Typs. Diese Eismaschinen arbeiten in einem natürlichen Modus und imitieren dabei mit einer mechanischen Bewegung das antike System manueller Verarbeitung.

Im Gegensatz zu automatischen Eismaschinen kann der verarbeitende Produzent, der mit der Cattabriga arbeitet, genau bestimmen, wann der Punkt erreicht ist, das Eis aus der Maschine zu nehmen. Das Verrühren ist weniger aufwendig, und das Eis erhält somit seine unverwechselbare Struktur und Konsistenz. Weiterhin ist es mit diesem Verfahren möglich, während des Rührprozesses der Eismischung frische Früchte oder andere Zutaten unterschiedlicher Beschaffenheit beizumengen.

Der Thresen mit "pozzetti"

Wir haben uns aus technischen Gründen für einen Thresen mit eingelassenen Bottichen entschieden. Durch die sich im Thresen befindliche Kühlflüssigkeit wird das Eis gekühlt, und nicht etwa durch eine Kühlung der Luft, wie es in vielen Eisdielen mit Glasvitrine der Fall ist. Mit diesem Kühlthresen ist es jederzeit möglich, den Kundinnen und Kunden ein optimal aufbewahrtes Produkt anbieten zu können, dessen ursprüngliche Beschaffenheit bewahrt wird, so als wäre es eben erst der Eismaschine entnommen worden.

Diese traditionellen Thresen mit Bottichen garantieren die beste Aufbewahrung mit konstanter, homogener Temperatur, und auch im Fall eines Stromausfalles von mehr als 24 Stunden droht dem Eis keine Gefahr. Desweiteren ist der Energieverbrauch dieses Thresens im Gegensatz zu herkömmlichen Glasvitrinen extrem gering.



Die Eissorten

Stefino Bio bietet seinen Kundinnen und Kunden mehr als 20 Eissorten an. Die Sorten reichen dabei von zarten Cremes bis hin zu den fruchtigen Sorbets, und variieren von Tag zu Tag entsprechend dem saisonalen Angebot.

Außerdem bieten wir unserer Kundschaft verschiedene Sorten der Granita Siciliana.

Die Schokoladensorten:

Fondente

Gianduia - mit ganzen Haselnüssen

Indie - Dunkle Schokolade mit einem Hauch von Ingwer, Curry und Peperoncino

Cuneo - Gianduia mit einem Schuss Grappa di Pignoletto

Cuba - Dunkle Schokolade und Sauerkirschen

Dunkle Schokolade mit Pistazie

Dunkle Schokolade mit Bier

Dunkle Schokolade mit Himbeere

Dunkle Schokolade mit Himbeere

Dunkle Schokolade mit Bier

Dunkle Schokolade mit Pistazie

Dunkle Schokolade mit Himbeere

Die Cremesorten:

Crema

Fior di panna

Stracciatella

Haselnuss

Kokos

Mediterraneo - Mandeln, Pistazien und Pinienkerne

Matcha

Matcha

Matcha

Matcha

Matcha

Matcha

Die Fruchtsorten / Die Sorbets:

Zitrone und Basilikum

Dissetante al Limone

Erdbeere

Heidelbeere

Orange und Ingwer

Birne und Zimt

Himbeere

Die Ausstattung (Beispiel)

Stefino Bio

Ausstattung:	N.	Beschreibung Ausstattung	Einheitspreis	Preise ohne MWST
Thesen mit 26 Bottichen, 3 Temperaturen (Milchspeiseeis, Speiseeis ohne Milch, Granite)				€ 40.000,00
Eismaschine (min 2.5Kg max 7.5Kg)	2	CATTABRIGA F4	€ 15.000,00	€ 30.000,00
Wasseraufbereiter	1	WEKER	€ 10.000,00	€ 10.000,00
Waschbecken				€ 1.000,00
Spülmaschine				€ 1.000,00
Schaumschläger				€ 1.000,00
Kühlschrank (1 bis 2 Türen)				€ 1.500,00
Kasse/POS				€ 1.000,00
	Totale			€ 85.500,00





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