



Gelato Coltivato 100%

Disciplinare di sintesi

1. Le Materie prime di Filiera Ac-Corta
2. Gli ingredienti
3. Il Procedimento di lavorazione e produzione garantito

Le Materie prime di Filiera Ac-Corta

GRETELFactory si impegna ad utilizzare esclusivamente materie prime di Filiera Ac-corta. Ma cosa è la filiera Ac-corta di Gretel? Materie prime di qualità si identificano spesso con il cd **km0**, filiera corta senza intermediazioni commerciali, dietro casa o direttamente dal produttore di zona, è spesso sinonimo di attenzione a qualità e natura.

Ma km0 non è sempre garanzia di qualità anche semplicemente perché alcuni prodotti semplicemente non esistono o non si sviluppano come dovrebbero in un determinato territorio non garantendo pertanto standards qualitativi elevati.

Allora dobbiamo intenderci meglio sull'impiego da parte di GRETELFactory di materie prime a km0 e sul concetto di filiera Ac-corta. Se da un lato è corretto non cercare le fragole a gennaio utilizzando quelle *d'importazione sconosciuta*, dall'altro è anche doveroso per un disciplinare di qualità proporre al cliente *le migliori materie prime disponibili sul mercato*, anche se per alcune di esse sarà necessario *sconfinare il km0* sempre garantendo un rapporto con il produttore e puntando su aziende eticamente e qualitativamente orientate.

La Filiera Ac-corta allora consentirà così al mastro gelatiere di produrre dando seguito al suo estro creativo ed innovativo ed al cliente di assaporare gusti unici, sani ed etici.

Filiera Ac-corta significa preferire materie prime prodotte entro un raggio ideale di 100 km dal laboratorio di produzione, attraverso un contatto diretto con il produttore, ma mitigato da un principio di buon senso, grazie al quale lo studio del Team di Filiera Ac-corta ci consente di individuare ed utilizzare anche monorigini di indiscussa eccellenza nazionali ed estere non reperibili sul territorio in cui il gelato è prodotto e venduto. Tutto per garantire al cliente un prodotto sano, gustoso ed etico.

COSA E' ALLORA LA FILIERA AC-CORTA? Una Filiera Corta di buon senso

Produciamo gelati e succhi con materie prime di aziende agricole del nostro territorio.

Scegliamo i fornitori in un arco ideale di 100km da noi solo dopo un contatto diretto.

Ci uniformiamo alle regole del Disciplinare del Gelato Coltivato 100%.

Utilizziamo eccellenze nazionali ed estere non presenti sul territorio solo dopo un attento studio qualitativo e di filiera, **per garantirti un prodotto sano, gustoso ed etico!**



Gli ingredienti

INGREDIENTI DEI GELATI ALLE CREME

Latte fresco Alta Qualità / Nobile, Saccarosio – Destrosio – Latte in polvere magro - Addensanti naturali (mix autoprodotta naturale con farina di semi di tara, farina di semi di guar e proteine del latte)

Aggiungiamo poi un ingrediente a scelta a seconda del Gusto

INGREDIENTI DEI SORBETTI

Frutta di stagione (25-50-70%) - Acqua naturale – Fruttosio - Addensanti naturali (mix autoprodotta farina di semi di tara, farina di semi di guar, maltodestrine, e fibra di limone)

Aggiungiamo poi la nostra Frutta di Filiera Ac-corta

Il Procedimento di lavorazione e produzione garantito

Le regole auree di un perfetto Gelato Coltivato 100%

1. Utilizzo principale di materie prime di filiera Ac-corta con cui autoprodurre artigianalmente le paste da utilizzare per la creazione del prodotto.
2. Scegliere prodotti freschi, possibilmente del proprio territorio, incentivando le economie locali, le tradizioni gastronomiche territoriali, nel rispetto della stagionalità e della qualità, laddove possibile da coltivazioni biologiche, equosolidali ed ecosostenibili.
3. Utilizzare esclusivamente coloranti prodotti artigianalmente nel proprio laboratorio da prodotti naturali quali erbe, piante e fiori.
4. Utilizzare stabilizzanti in minima misura scegliendo sempre quelli di provenienza tracciata.
5. Incorporare aria attraverso un *overrun* naturale, non forzato attraverso la mantecazione a freddo al fine di conferire morbidezza e cremosità al prodotto.
6. Ridurre al massimo gli sprechi ed i consumi energetici e di acqua nel rispetto dell'ambiente

I divieti: cosa non utilizzare mai in una gelateria naturale

1. Non utilizzare grassi vegetali idrogenati, olio di palma e di colza e dei prodotti semilavorati che li contengono
2. Non utilizzare preparati che contengono emulsionanti pregelatinizzati, grassi vegetali spesso idrogenati e additivi atti a gonfiare il gelato o a impedirne lo scioglimento ad alte temperature.
3. Non utilizzare emulsionanti quali i mono e i digliceridi, gli esaltatori di sapidità, gli agenti di rivestimento, gli umidificanti o di uova liofilizzate o congelate.
4. Non utilizzare al fine di trovare scorciatoie "commerciali" basi pronte industriali.

GretelFactory

Naturalmente Sano, gustoso ed etico!

