



GELATI ARTIGIANALI SU STECCO®

**geryanna**®

DAL 2010 SICILIANI NATURALI



Geryanna è un'azienda familiare messinese specializzata nella produzione esclusiva di **ghiaccioli di frutta fresca** e **gelati artigianali su stecco®**, **100% naturali**.

La **prima** impresa artigiana italiana ad aver avviato, dal 2010, il progetto di produzione del **gelato artigianale su stecco** di **alta qualità**, confezionato.

Il gelatiere, proprietario dell'azienda, realizza artigianalmente i prodotti con proprie ricette, calibrate per singolo gusto con l'utilizzo di semplici ingredienti naturali di altissima qualità, come appreso dal Maestro catanese Luca Caviezel, luminare e storico mondiale nel campo della gelateria, del quale è stato allievo.

## LE NOSTRE MATERIE PRIME

### MARSALA

ANGURIE  
FRAGOLE



### MESSINA

LIMONI  
FRAGOLE  
NOCCIOLA  
MANGO  
ANGURIE



### FALDE DELL'ETNA

MORE DI GELSO  
PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP  
FRANCE ROSSE DI SICILIA IGP



### RAGUSA

LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ  
PANNA FRESCA ALTA QUALITÀ  
FARINA DI SEMI DI GUAR  
FARINA DI SEMI DI CARRUBE



# LA FRUTTA



Per i ghiaccioli lavoriamo manualmente solo **frutta fresca siciliana di stagione, lavorata entro le 24 ore dalla raccolta, premuta a freddo senza intaccare albedo e buccia**. **Limoni** dalla riviera ionica e tirrenica di Messina, "**Arancia rossa di Sicilia IGP**" e **More di gelso** dalle falde dell'Etna, **Fragole** e **Angurie** dalla riviera tirrenica messinese e da Marsala, **Mango** dalla riviera tirrenica di Messina.

## PERCENTUALI DI FRUTTO:

limone 20%, arancia 55%, fragola 42%, more di gelso 45%, mango 67% anguria 73%

## ALTRI INGREDIENTI:

acqua, zucchero di canna, farina di semi di guar, farina di semi di carrube



## LE CREME



Per le creme impieghiamo solo **panna fresca intera pastorizzata** e **latte fresco intero pastorizzato di alta qualità**, **paste pure al 100%** come quella al **Pistacchio verde di Bronte D.o.p.** e alle Nocciole dei Monti Nebrodi, Cacao belga, **Caffè espresso** realizzato con miscela Arabica. Solo il nostro gelato, in fase di degustazione rivela una ineguagliabile cremosità al palato ed il rilascio graduale di una inarrivabile intensità di sapore.

### ALTRI INGREDIENTI:

secondo i gusti: polpa di cocco, cocco rapè, zucchero di canna, latte magro in polvere, inulina, farina di guar, farina di carrube.



FINO AL  
**70%**  
DI LATTE E PANNA  
FRESCHI  
ITALIANI DI  
ALTA QUALITÀ



## I PARTNER



I nostri gelati soddisfano la richiesta crescente di operatori del settore e dei consumatori che cercano la qualità sempre. Dal chiosco in spiaggia al luxury hotel siamo riconosciuti quale prodotto d'eccellenza. Ci rivolgiamo al canale Horeca: Hotels e strutture ricettive in genere, stabilimenti balneari e spiagge, circoli sportivi, location selezionate. Non riforniamo attività non adeguate al prodotto. Grazie alla strutturata logistica, possiamo raggiungere tutta Italia e l'estero.



# IL PRODOTTO

<b>PRODOTTO</b>	Gelati artigianali su stecco®
<b>CONFEZIONE</b>	Sacchetti termosaldati in scatole da 20 pezzi
Singolo stecco	Gr. 80 ML. 80
Shelf life	ghiaccioli frutta 18 mesi gelati creme 24 mesi



## LA FRUTTA



## LE CREME



I NOSTRI GELATI  
SONO DA SEMPRE

SENZA

Aromi, coloranti, conservanti, sciroppo di glucosio, destrosio, fruttosio, mono e digliceridi degli acidi grassi, additivi chimici, emulsionanti, grassi idrogenati, prodotti di sintesi, succhi industriali, basi preconfezionate, olio di palma, OGM.

SENZA  
GLUTINE  
GLUTEN FREE

HOME MADE  
100%  
NATURALI  
ALL NATURAL



GELATI ARTIGIANALI SU STECCO®

**geryanna**

DAL 2010 DICIAMO NATURALI

INFO



[www.geryanna.it](http://www.geryanna.it)

[info@geryanna.it](mailto:info@geryanna.it)

Messina - Tel +39 347 0773054

