



*Antiche ricette della tradizione siciliana*



Gelato Sicily Franchising nasce dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di imprenditori che da anni lavorano nel settore HO.RE.CA. (Hotel, Restaurant, Catering), nella distribuzione e nei processi produttivi.

**Avvalendosi di professionisti di fama internazionale, (campioni mondiali di gelateria artigianale, pasticceria artigianale, pizzeria e caffetteria - latte art) è stato messo a punto un format estremamente semplice nella sua gestione ma altamente qualificato e complesso nel suo sviluppo, ispirandosi ai valori e alle antiche ricette della tradizione siciliana.**

Un marketing, espressione di gusto ed eleganza, che ritroviamo assaporando la vasta gamma di prodotti a marchio Gelato Sicily

## I VANTAGGI DI APRIRE GELATO SICILY FRANCHISING

**Qualità costante del prodotto:**  
in qualsiasi parte del mondo si somministri il nostro prodotto, il gusto e le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rimangono inalterate.

**Alta qualità degli ingredienti:**  
ingredienti di prima scelta principalmente siciliani, senza coloranti, senza conservanti e senza grassi idrogenati.

**Igienico e sicuro:**  
non vi è alcuna manipolazione / alterazione del prodotto, ma una semplice trasformazione, escludendo qualsiasi rischio di contaminazione con agenti esterni.

**Risparmio economico del personale:**  
nel numero e nella qualifica professionale. Chiunque potrà operare nel locale senza possedere requisiti specifici del settore.

**Riduzione degli spazi:**  
si riducono spazi di magazzino per lo stoccaggio di materie prime. E' sufficiente, per il format, locali di piccola metratura.

**Risparmio economico delle attrezzature:**  
si riduce notevolmente l'investimento economico e lo spazio dedicato alle attrezzature di laboratorio.

**Format Easy:**  
Semplicità nella trasformazione del prodotto e riduzione dei tempi di lavorazione e di apprendimento professionale.

**Nessuno spreco:**  
tutti i nostri prodotti esposti sono alto vendenti, di veloce rotazione e di lunga scadenza.

**Facile monitoraggio:**  
il format Gelato Sicily è studiato per avere sotto controllo costantemente costi e ricavi dell'esercizio.

**Possibilità di finanziare il progetto:**  
tramite Aziende ed Istituti di Credito partner Gelato Sicily con diverse formule.



**Diritto di esclusiva:**  
gli Affiliati beneficeranno di un contratto di esclusiva di zona.

# I Nostri Ingredienti



# 100% MADE IN ITALY



## Storia e Tradizione

Richiamiamo alla memoria in chiave moderna ed innovativa, con passione, le antiche ricette e tradizioni dei sapori siciliani presentandoli con la loro massima qualità ed eccellenza.



## Estrema cura dei dettagli

Il design e l'arredamento sono studiati in ogni particolare, richiamando lo stile unico di Gelato Sicily su insegna, carta da parati, grafiche di comunicazione, merchandising, vetrofanie e video proiettati negli schermi all'interno del locale.



## Academy Gelato Sicily

Professionisti del settore ti istruiranno in un percorso a più livelli. Formazione equipment, formazione professionale gelateria, pasticceria, caffetteria e gastronomia, corsi di comunicazione.



## Supporto marketing

Gelato Sicily ha nel suo organico studi di progettazione d'interni e arredamento, grafica, web marketing e social media marketing.



Progetto  
Completo



Corner



Carretto  
Siciliano





# I NOSTRI PRODOTTI

## Il Gelato

La gelateria è un vanto assoluto della tradizione siciliana, conosciuta e imitata nel mondo. Il nostro gelato è caratterizzato dall'uso di materie prime freschissime e naturali al 100% prevalentemente siciliane.

## Le Granite

Il prodotto siciliano più famoso al mondo viene proposto nel nostro format come da tradizione. La granita sicula non ha e non teme rivali soprattutto se servita nella tradizionale brioches. Il suo segreto sta principalmente nei suoi ingredienti: limone, mandarino, gelsi rossi, mandorla, pistacchio, espressioni ed eccellenze della terra del sud.

## La Pasticceria

La nostra forza si fonda sulla tradizione, sulla qualità e sulla genuinità dei nostri prodotti, risultato di innumerevoli prove e valutazioni da parte dei nostri esperti maestri ed assaggiatori. Alcuni dolci rappresentativi dell'isola: la Cassata, considerata da tutti la regina della pasticceria; il Cannolo, indubbiamente il principe; la Pasta di mandorle e la Frutta Martorana altri dolci tipici del territorio.

## Lo Yogurt

Il nostro frozen yogurt è un prodotto di altissima qualità, dal gusto delicato, fatto con il 100% di latte naturale italiano. Potrai guarnire le tue coppe di frutta fresca accompagnate da squisito yogurt con cremosi topping alla frutta e alle creme, e decorarle con granelle gustose e croccantissime.

## Gelati a Stecco prodotti artigianali fatti a mano

**Alla frutta:** gelati artigianali con il 50% minimo di frutta fresca selezionatissima: limone, mandarino, frutti rossi, mango, tropicale.

**Alle creme:** al gusto cioccolato, fiordilatte, cocco, caramello, pistacchio, nocciola. Un cuore di tenera crema ricoperto da croccante variegatura di altissima qualità.

## La Gastronomia

Il nostro franchising offre una gamma completa di prodotti, semplice nella preparazione e dagli ingredienti selezionatissimi, in linea con la tradizione gastronomica italiana e caratterizzata principalmente dai primi piatti espressi sia di carne che di pesce. Basi per pizza e focaccia che permettono di preparare velocemente sfiziose teglie di diversi gusti.

Non potevano mancare le tradizionali arancine siciliane di diverse farciture uniche al mondo.

## Enoteca / Cocktail wine bar

I nostri sommelier hanno selezionato le migliori cantine italiane, dando risalto a quelle siciliane, presentando nel franchising una gamma completa di vini, spumanti, passiti, liquori, confetture, spalmabili, granelle e cioccolate.



Gelato Sicily ha nel proprio staff il Campione italiano di Latte Art **Giuseppe Fiorini** che effettua corsi di alta formazione sulla caffetteria tradizionale e sulla latte art a diversi livelli.



## *Dal 1870 l'autentico espresso italiano*

*Il nostro franchising ha in esclusiva Caffè Barbera, la famiglia di torrefattori più antica di Italia*

Caffè Barbera produce caffè dal 1870: una tradizione che dura da oltre un secolo, piena di impegno e grande passione per realizzare un prodotto unico che soddisfa le esigenze della clientela, filosofia fondamentale dell'azienda messinese. La scelta dei migliori chicchi di caffè, la particolare cura per la qualità e la continua ricerca e innovazione sono ciò che ha reso Caffè Barbera uno dei più antichi torrefattori di caffè in Italia, sinonimo di eccellenza.



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

## *Le Certificazioni di Caffè Barbera*

Barbera, da oltre 15 anni, partecipa a CSC (Caffè Speciali Certificati), un'associazione nata dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di torrefattori italiani accomunati da uno scopo importante: promuovere la cultura del caffè di qualità.

La CSC, grazie a procedure rigorose che permettono di ottenere uno standard qualitativo certo e dimostrabile, garantisce, con una propria certificazione, la filiera di prodotto dalla piantagione alla tazzina. L'associazione rilascia all'azienda Barbera, per le miscele speciali certificate, uno speciale bollino anti-contraffazione che viene posto sulle confezioni come garanzia di eccellenza.

**"Pregiata"** è una miscela composta da caffè selezionati tra i più pregiati al mondo, le cui esclusive caratteristiche qualitative soddisfano i requisiti richiesti dall'Associazione "CSC" (Caffè Speciali Certificati) per la tutela del prodotto e che, inoltre, vengono acquistati con modalità equo e solidale (fair trade).

Pregiata è stata pensata per preparare un espresso corposo, con un aroma elegante, intenso e ricco di note gradevoli.

È un caffè estremamente pulito, con un retrogusto morbido e persistente. La crema che si produce ha una tessitura fine ed un colore nocciola intenso.

