



eccellenza italiana

Gelato Club

Der Gelato Club Spa entstand aus der Synergie von sechzig Jahren Erfahrung einer Molkereigenossenschaft im Stura-Tal in den Voralpen von Cuneo und der unternehmerischen Vision eines jungen und energiegeladenen Start Ups im Eis-Business. Die Molkerei, die ihre Mission darin sieht, die Bergwelt zu beleben und das innovative Projekt des Gelato Clubs haben ein gemeinsames Ziel: die Tradition der hervorragenden Qualität italienischer Produkte auf der ganzen Welt zu garantieren und zu bewahren. Der Produktionssitz der Molkerei in den Tälern von Stura, Maina und Grana garantiert für Milch von höchster Qualität, die zu 100 Prozent aus den Alpen stammt. Der operative Sitz in Affi dagegen, in der Nähe des Gardasees, dient als Vertriebs- und Handelszentrum.

Die Molkerei-Käserei Gelato Club ist in der Produktion und im Vertrieb hochwertiger Produkte der Marke „Yspira“ tätig. Das Begriffspaar „Innovation und Natur“ kennzeichnet hierbei alle Phasen der Produktionskette: Aufzucht und Viehhaltung, Frischhaltung und Transport, Kontrolle, Weiterverarbeitung, Produktion und Vertrieb.

Flagschiff der Innovationskraft des Unternehmens ist das Movo®-System. Ein neues Konzept zur Speiseeisherstellung, das die Barrieren für all diejenigen überwindet, die in diesem kontinuierlich wachsenden Sektor Fuß fassen wollen.

Entstanden aus dem Zusammentreffen verschiedener und mehrjähriger beruflicher Erfahrungen hat sich Movo® zum Ziel gesetzt, die Spitzenleistung italienischer Eisproduktion überall auf der Welt anbieten zu können.

Ausgehend von der Suche nach ausgewählten Rohstoffen bis hin zur Verarbeitung neuer Produktionsprozesse, sind exklusive Rezepturen entstanden, die wirklich jedem gestatten, ein cremiges, frisches und gesundes Eis herzustellen und zu servieren. Das Movo® System ermöglicht hohe Margen, eine lange Haltbarkeit mit geringen Vorratskosten, eine hervorragende Produktqualität und die Abschaffung der Kühlkette. Qualität, Innovation und Vereinfachung: das sind die drei Schlüsselwörter in der Welt der Speiseeisherstellung, mit denen jeder auf Grundlage der eigenen ökonomischen Möglichkeiten und des individuellen Platzbedarfs die Anfangsinvestitionen für die Realisierung einer Eis-Verkaufsstelle auf ein Minimum zu reduzieren vermag.



Gelato



Gelato pronto da mantecare



MovoTech® mantecatore



MovoBoutique® spazi dedicati