

*E' ancora più buono,  
più digeribile,  
più sano...*

Creiamo i nostri gelati con  
*Fruttosio, Lattitolo e Fibre Naturali*



dal giorno	abbiamo sostituito			Indice Glicemico teorico <b>&lt;55</b>	Carico Glicemico teorico <b>&lt;10</b>	Kcal x 100 gr	Lipidi Protelne	note
	ZUCCHERO COMUNE (SACCAROSIO)	DESTROSI (GLUCOSIO)	MALTO DESTRINE					
12.09.2007	(C)			SI	SI	238	13,6 5,4	(C) <b>saccarosio</b> presente solo nella frutta caramellata
11.10.2007	(C)			SI	SI	282	18,8 5,3	
06.09.2007	(D)			SI	SI	186	8,2 6,4	
16.10.2007	(F)					232	11,0 3,9	(D) <b>saccarosio</b> presente solo nella frutta caramellata e nei liquori pregiati
27.10.2007	(C)			SI	SI	247	13,6 4,6	
07.05.2007				SI	SI	211	8,5 6,3	(E) <b>saccarosio</b> presente solo nella caramellizzazione delle fave di cacao
12.09.2007	(C)			SI	SI	264	15,5 6,4	
15.05.2007	(E)			SI	SI	256	18,4 5,4	(F) <b>saccarosio</b> presente solo nel <i>Dolce de Leche</i> originale
16.01.2007				SI	SI	334	29,2 1,8	

### Michelangelo

crema di mandorle & mandorle pralinate

### Ludovico

pralinato di nocciole al burro di cacao

### Edoardo

crema mascarpone & pinoli caramellati

### Dolce Mù

dolce de leche - latte cotto caramellato

### Dolce Karin

cioccolato bianco & croccante di nocciole

### Dolce Emma

crema di ricotta & fichi caramellati

### Dolce Contagio

cremino di pinoli & noci caramellate

### Cremino Guglielmo

mascarpone al caffè & fave di cacao caramellate

### Panna Montata