



DEL FIORE GELATO

anders, besser, basta.

3,90 €  **bio**

AFFOGATO



100% kompostierbarer Becher
100% compostable cup

Feines Vanilleeis trifft auf frisch gebrühten Espresso
Finest vanilla ice cream meets freshly brewed espresso

www.delfiore.de



Grand Cru Schokolade
Fein-fruchtiger Blend aus drei der besten Kakao-Sorten Mittelamerikas: Criollo, Trinitario und Sanchez. Einzigartig schokoladig. Basta.

Vanille Madagaskar
Vollreife Vanilleschoten aus Madagaskar, von Hand ausgeschabt, keine künstlichen Aromen, rein natürlicher Geschmack. Basta.

Schokoladen Sorbet
Erlasene Kakaobohnen mit erdigen, frischen Noten. Feinster Genuss. Zartbittere Anklänge harmonisch vollendet. Basta.

Joghurt & Honig
Milde Joghurt-Säure und aromatische Honigsüße in perfekter Harmonie. Hochwertige Zutaten, purer Genuss. Basta.

Junge Kokosnuss Sorbet
Köstlich-frisches Fruchtfleisch der jungen Kokosnuss. Kühl und absolut pur. Basta.

Zitrone & Ingwer Sorbet
Die sizilianische Zitrone lockt den Gaumen mit milder Säure. Dazu einen Schuss Ingwer. Reine Frische – frische Reinheit. Basta.

Erdbeere & Minze
Frische Erdbeeren bilden die Fruchtbasis dieses Sorbets. Etwas Zitrone unterstützt die Aromaentfaltung und feine Minze rundet den Geschmack ab. Basta.

Haselnuss Piemont
Großer Auftritt für die feine italienische Haselnuss - Nocciola "Tonda gentile trilobata delle Langhe". Legendär. Basta.

Mango & Lemongrass
Reife südamerikanische Mangos. Fruchtig, nicht zu süß. Frische asiatische Anklänge im Nachgeschmack. Basta.

Giandua Nougat
Feinschmelzender Nougat aus Kakao und Piemont-Haselnuss. Kompakte Textur. Fantastisches Geschmackserlebnis. Basta.

BIO Grand Cru Schokolade, BIO Vanille Madagaskar,
BIO Haselnuss Piemont, BIO Giandua Nougat,
BIO Joghurt und Honig, BIO Schokoladen-Sorbet,
BIO Zitrone-Ingwer Sorbet, BIO Erdbeer-Mini Sorbet,
BIO Mango-Lemongrass Sorbet, Junge Kokosnuss Sorbet
130 ml 3,20 €

Revolutionäre Eiskreationen

Puristisch vegane Sorbets und cremige Milcheis Klassiker.

jede Sorte besitzt ihren individuellen Eiskörper.

Der ursprüngliche Geschmack der Frucht, der Nuss, der Schokolade oder des Gewürzes wird dadurch zur Entfaltung gebracht.

Einmal auf der Zunge, für immer im Kopf.

Versprochen.