

# Une finesse rare: absinthe & röteli

TEXTE Jörg Ruppelt PHOTOS DR

«i gelati» est synonyme de compétence et de qualité suisse. Cette année, la marque propose quelque 20 nouveautés.

La marque «i gelati» conjugue de façon exemplaire authenticité, innovation et développement durable. Ses délicieuses glaces sont fabriquées par la société traditionnelle Midor SA, sise à Meilen (ZH), à l'aide d'ingrédients de premier choix sélectionnés avec le plus grand soin. Le chocolat, la crème et le lait proviennent exclusivement de Suisse, et tous les arômes utilisés dans les produits de la gamme Superiore sont naturels.

«i gelati» se distingue par une offre alléchante, conçue sur mesure pour les restaurateurs suisses. Elle comprend plus de 30 parfums de crèmes glacées et de sorbets, disponibles en bidons de 2000 ml et 4000 ml, et est complétée par des produits d'impulsion et d'excellents desserts prêts à être servis. Cette année, la marque propose aux professionnels plus de 20 nouveautés, ce qui fait d'elle la plus innovante du marché suisse de la restauration.

Les concepteurs travaillant pour «i gelati» ont notamment inventé trois crèmes glacées Superiore très originales contenant d'exquis spiritueux suisses. Elles sont disponibles en bidons de 2000 ml:

## Absinthe

Crème glacée surfine et absinthe Kübler traditionnelle du Val-de-Travers.

## Röteli

Crème glacée fondante, véritable röteli Kindschi (liqueur grisonne à la cerise) et sauce associant cerises et röteli.

## Kirsch

Crème glacée classique et kirsch Landtwing de qualité supérieure.





Mais ce n'est pas tout. Les spécialistes de la marque ont également imaginé à l'intention des restaurateurs des coupes classiques utilisant ces trois nouvelles glaces, ainsi que trois idées de desserts venant enrichir le concept «Dolce Novità» que nous vous présentons ici.

**Rêve de montagne**

Tarte aux noix des Grisons, boule de glace au rôтели et crème double.

**Green Flip**

Boule de glace à l'absinthe, quartier de pamplemousse rose et gaufre à l'anis.

**Vermicelles**

Boule de glace au kirsch, vermicelles, morceaux de meringue et compote de cerises.



Délices classiques, rétro, innovants, fruités, chocolatés ou préparés au four – «Dolce Novità» répond aux exigences les plus diverses. Ce concept signé «i gelati» constitue une solution complète pour les restaurateurs. Elle se compose d'une soixantaine de recettes de desserts, accompagnées d'une photo en guise de suggestion de présentation et d'un calcul du prix de revient. A cela vient s'ajouter une carte des desserts, que le collaborateur du service extérieur personnalise avec vous sur son ordinateur.

Cette année, «Dolce Novità» vous propose en outre 16 nouvelles créations à tester sans plus attendre.

**Contact**

Midor AG  
 Bruechstrasse 70  
 8706 Meilen  
 Tél. 044 925 83 20  
 info@igelati.ch

[www.igelati.ch](http://www.igelati.ch)