Unser Gelato: pures & authentisches Geschmackserlebnis mit jedem Löffel

Unser Gelato benötigt nicht viel, um authentisch zu schmecken: qualitativ hochwertige Milch, frische Eier, weißen Rohrzucker und nur die besten Zutaten aus Italien und der ganzen Welt.

Unser Credo: keine Kompromisse! Deshalb legen wir in der Zubereitung unserer Produkte besonders viel Wert auf die Qualität und den natürlichen Geschmack unserer Zutaten. So besteht unser Himbeer-Sorbetto neben 50% Himbeeren nur aus drei weiteren Zutaten.

Kein Wunder also, dass man dank des intensiven Aromas schon mit einem Löffel Gelato geschmacklich nach Italien reisen kann.

ZWEI FREUNDE, EIN TRAUM:

Das beste Gelato der Welt herzustellen – IL GELATO COME UNA VOLTA

Unser Ursprung liegt im Traum der zwei Freunde Federico Grom und Guido Martinetti, das beste Gelato der Welt herzustellen: pur und authentisch, mit einer besonders hohen Anforderung an Qualität. Darum ist es uns so wichtig, die bestmöglichen Zutaten hierfür zu finden. Genau sie sind der Schlüssel für den natürlichen Geschmack unserer Gelati und Sorbetti. Deshalb verwenden wir nur ausgewählte Zutaten aus Italien und der ganzen Welt. Ohne Emulgatoren, Aromen oder Farbstoffe – und ohne Kompromisse.

Alles begann mit der ersten GROM Gelateria in Turin, die den Grundstein der Erfolgsgeschichte von GROM legte. Mittlerweile betreiben wir mehr als 80 Gelaterias weltweit. Mit unseren neuen Gelato- und Sorbetto-Bechern für zu Hause wollen wir das pure & authentische Geschmackserlebnis an jeden Ort der Welt bringen.

Entdecke alle einzigartigen Gelato- und Sorbetto-Sorten

CREATO IN ITALIA

GROM

IL GELATO COME UNA VOLTA

Original italienisches Gelato

Ohne Emulgatoren, Aromen und Farbstoffe

www.gromgelato.at

@gromgelato_offiziell

UNSERE GELATI: CREMIGER GENUSS

GELATO AL
PISTACCHIO

Pistazien in ihrer schönsten Form: Die Pistaziensorten „Perfect Green" und „Mawardi" vereinen wir zu einer ganz besonderen Gelato-Komposition. Dabei sorgen die **karamellisierten Pistazienstückchen** für **natürlichen, vollmundigen Pistaziengeschmack,** Löffel für Löffel.

GELATO ALLA
NOCCIOLA

Unser GROM Gelato alla Nocciola ist die perfekte Kombination aus cremigem Haselnuss Gelato und **karamellisierten Haselnussstückchen.** Das Geheimnis des besonderen Aromas? Wir verwenden ausschließlich Haselnüsse mit einem hohen Anteil an Haselnussöl und **rösten sie sehr behutsam,** um ihren puren und authentischen Geschmack zu erhalten. Ein ganz besonderer Genuss für alle die, so wie wir, eine Schwäche für Haselnüsse haben.

GELATO AL
CAFFÈ

GROM Gelato al Caffè kombiniert das **intensive Aroma eines italienischen Espressos** mit außergewöhnlich **cremigem Gelato.** Wie in einer authentischen italienischen Kaffeebar verwenden wir hierfür ausschließlich **sanft geröstete Kaffeebohnen aus Guatemala**. Für ein besonders intensives Espresso-Erlebnis!

GELATO AL
CARAMELLO SALATO

Eine unglaublich köstliche Kombination aus cremigem **Caramel Gelato** und **feinem Himalaya Salz**, inspiriert von der **französischen Patissier-Kunst**, sorgen für ein süß-salziges Geschmackserlebnis. Mit **belgischem Karamell** und leckeren **Karamell-Stückchen aus Frankreich**. Nicht ohne Grund ist das Gelato al Caramello Salato **eine der beliebtesten Sorten** in unseren GROM Gelaterias!

UNSERE SORBETTI: HERRLICH FRUCHTIG

GELATO AL
CIOCCOLATO

Schokoträume werden wahr! **Aromatische Schokoladen-Sorten aus Ecuador** prägen den vollmundigen Geschmack des GROM Gelato al Cioccolato. Die feine Säure der besonders aromatischen ecuadorianischen Schokolade verstärkt dabei **die Aromen von Karamell und tropischen Früchten.** Ein unbeschreiblicher Genuss, der nicht von dieser Welt zu sein scheint.

SORBETTO AL
LAMPONE

Herrlich himbeerig: Neben den Himbeersorten „Vajolet", „Tulameen" und „Lagorai" enthält das fruchtige Sorbetto nur drei weitere Zutaten und ganz viel Leidenschaft. Das perfekte Rezept für **einzigartigen, natürlichen Himbeergeschmack.**

SORBETTO ALLA
FRAGOLA

Wenn man bei der Herstellung eines Sorbetto keine Aromen hinzufügt, gibt es nur ein Geheimnis: außergewöhnlich gut schmeckende Früchte. **Jedes Kilo GROM Sorbetto alla Fragola enthält ein halbes Kilo frische Erdbeeren,** das eine Verwendung von künstlichen Aromen unnötig macht. Für einen besonders intensiven Erdbeer-Genuss.

SORBETTO AL
MANGO

Ein unglaublich erfrischendes Geschmackserlebnis, welches die **Süße indischer Mangos** mit der Frische des Wassers aus der Sparea Quelle vereint. Seit jeher wird die Mango als „Speise der Götter" bezeichnet. Für unser Sorbetto verwenden wir Früchte der Sorte „Alphonso". Sie ist **besonders saftig,** wunderbar **fruchtig-süß** und überzeugt auch die größten Mango-Kritiker.