

IL GELATO ZERO PER DAVVERO

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI • SENZA LATTOSIO • SENZA GLUTINE

TRE IN UNO

Elite
ZERO

ALTA DIGERIBILITÀ



*un prodotto unico in Italia,
poiché IL GELATO ELITE ZERO
punta a soddisfare quella
fetta di mercato ormai in aumento,
che ci tiene a consumare
prodotti gustosi, sani e buoni!*

*Unico
in Italia!*



Vasetti da 250 g.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI • SENZA LATTOSIO • SENZA GLUTINE

TRE IN UNO
ALTA DIGERIBILITÀ

ALTISSIMA
QUALITÀ

CIOCCOLATO

- Cod. Articolo: ZE2119
- Cod. EAN: 8032956986352



FIORDILATTE

- Cod. Articolo: ZE2125
- Cod. EAN: 8032956986369



NOCCIOLA

- Cod. Articolo: ZE2117
- Cod. EAN: 8032956986376



UN GELATO UNICO, CHE PER LE SUE ECCEZIONALI
CARATTERISTICHE SI DISTINGUE NEL MONDO DEI
PRODOTTI SALUTISTICI.



N. conf. per crt.: 8 | N. crt. per strato: 12 | N. strati per pallet: 15

Crescere in Conoscenza e Consapevolezza può migliorare la tua salute e la qualità della tua vita.

Da un'attenta ricerca di mercato abbiamo preso consapevolezza di come i consumatori, oggi, siano più attenti ed oculati nello scegliere e selezionare i prodotti utilizzati nella dieta quotidiana.

Da uno studio di ricerca nei nostri laboratori nasce così il progetto "gelato **SENZA ZUCCHERI** e **SENZA LATTOSIO**"

Cosa provoca il consumo di zuccheri nel nostro organismo?

L'eccessiva assunzione di zuccheri, con un'alimentazione poco attenta, innalza rapidamente i livelli di glucosio nel sangue (Glicemia). Un normale livello di glicemia è utile per fornire l'energia al nostro corpo ed al cervello ma livelli elevati scatenano molte reazioni negative. La più conosciuta è l'aumento dell'INSULINA che viene prodotta dal nostro organismo per evitare che gli zuccheri nel sangue raggiungano livelli pericolosi di tossicità.

Un eccessivo livello di zuccheri provoca:

- Processi fermentativi nello stomaco con la produzione di gas.
- Tensione addominale ed alterazione della flora batterica.
- Riduzione delle difese immunitarie.
- Favorisce lo sviluppo di carie dentali.
- Peggioramento delle malattie cardiache, del diabete, dei calcoli biliari, dell'ipertensione, etc.



IL SAPORE DOLCE DEL NOSTRO GELATO

La parte dolce del nostro gelato è data da un mix di polioli che si trovano in natura nella frutta, nella verdura ed in altri vegetali. Gli edulcoranti da noi scelti, studiati e bilanciati per creare un gusto dolce equilibrato, senza retrogusti e alterazioni del gelato sia come sapore che consistenza di struttura sono:

ERITRITOLE: dolcificante presente nelle pere, nei meloni ed in altri vegetali, è ottenuto tramite processo naturale di fermentazione enzimatica.

IG (indice glicemico/insulinico) 0 kcal 0

MALTITOLE: dolcificante ottenuto dallo sciroppo di maltosio derivato dall'amido di mais.

IG (indice glicemico basso) 35 kcal 2,4

ISOMALTO: dolcificante costituito da una miscela di mono e disaccaridi i cui principali componenti sono i disaccaridi. Agisce come le fibre alimentari (carboidrati a bassa digeribilità che stimolano l'attività intestinale ed aiutano a combattere la stipsi).

IG (indice glicemico basso) 9 kcal 2,4

Questi tre edulcoranti non favoriscono le carie dentali (acariogeni), inoltre il Maltitolo e l'Isomalto non sono associati ad una elevata risposta di glucosio nel sangue (glicemia). Come per tutti i dolcificanti un consumo eccessivo può determinare un effetto lassativo.

Il connubio **SENZA ZUCCHERI** e **SENZA LATTOSIO** contribuisce maggiormente alla qualità del gelato rendendolo cremoso, gustoso e dal sapore gradevole e caratterizzato; questo abbinamento porta inoltre notevoli benefici al nostro organismo avendo poche calorie, un'alta digeribilità ed un basso apporto glicemico.



CERTIFICATO N. AG/GDO/22/1511 Auditor Number: 28297
CERTIFICATE No.

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO AGROALIMENTARE REALIZZATO / FORNITO DA
 IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD PRODUCT MADE / SUPPLIED BY

GOLDGEL S.R.L.

CODICE DEL SITO BRC: 10004972
 VIA ERCOLE, 7 90044 CARINI (PA) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS
 VIA ERCOLE, 7 90044 Carini (PA) ITALIA

È CONFORME ALLA NORMA E / O DOCUMENTO DI RIFERIMENTO
 IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD AND / OR REFERENCE DOCUMENT

BRC - GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY - EDITION 8

GRADE B Audit type: Annunciato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI CAMPI DI ATTIVITÀ
 PRODUCT AND FIELDS OF ACTIVITY DESCRIPTION

Produzione (miscelazione, pastorizzazione, omogeneizzazione, mantecatura, confezionamento e surgelazione) di gelato e sorbetto in scatole di plastica (PP/PS) di diverse dimensioni.
 Esclusioni: nessuna
 Inclusi i moduli volontari: nessuno

Production (mixing, pasteurization, homogenization, creaming, packing and freezing) of ice cream and sorbetto in plastic (PP/PS) boxes of several sizes.
 Exclusions: none
 Including voluntary modules of: none

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità: Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare
 The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document: Regulation for the issue of the Certificate of Conformity of the Agri-Food Product
 Il presente certificato è di proprietà di Agroqualità SpA. This certificate is property of Agroqualità SpA
 Visitate la Directory BRC: www.brcdirectory.com per validare l'autenticità del certificato. Visit the BRC Directory www.brcdirectory.com to validate certificate authenticity
 Se volete fornire commenti sul BRC Global Standard o sul processo di audit direttamente a BRC, per favore contattate enquiries@brc.org.uk
 If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC, please contact enquiries@brc.org.uk

Categorie di prodotto:
 BR7

Prima emissione First Issue	20.06.2022	Data della Visita Date of Evaluation	27.05.2022
Emissione corrente Current Issue	20.06.2022	Data di Rivalutazione Re-evaluation Date	dal 28.04.2023 al 28.05.2023
Data scadenza Expiry Date	07.07.2023		

Dott. Ing. Enrico De Micheli
 (Direttore)



Enrico De Micheli

PRD N° 074 B
 Member Body Assured of Mutual Recognition SA, IAF & ILAC
 Signatory of SA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

Agroqualità SpA
 Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy



Via Ercole, 7 - 90044 Carini (PA)
 Tel. +39 091 8690153
 www.goldgel.it - info.goldgel@gmail.com

Seguici su:

