

G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA



BENVENUTO NEL MONDO DI GROM

G R O M
IL GELATO COME UNA VOLTA

UN PO' DI STORIA...

Grom e' nato dal sogno di due amici che volevano fare il miglior gelato del mondo.

Il gelato come una volta.



BENVENUTO NEL MONDO DI GROM

G R O M
IL GELATO COME UNA VOLTA

Nel 2002 Guido Martinetti legge un articolo scritto da Carlin Petrini, il fondatore di slow food, in cui si diceva che in Italia nessun fa più

“Il gelato come una volta”.

I due amici decidono di rompere le regole e tornare a fare il “gelato come una volta”.

Acquistando le migliori materie prime, utilizzando

- Frutta fresca di stagione
- Senza aggiungere aromi
- Conservanti, coloranti ed emulsionanti.

Non li abbiamo mai utilizzati. Non li utilizzeremo mai.



IL BRAND E I SUOI VALORI

G R O M
IL GELATO COME UNA VOLTA



*Grom e' il gelato che faresti
per le persone che ami.*

Nella nostra azienda agricola
mura muro coltiviamo la frutta
nel rispetto della natura e dei
suoi tempi. Ricerchiamo le
migliori varietà per i nostri i
sorbetti.



*Grom e' 100% di origine
naturale e senza glutine.*

Il gelato Grom e le sue materie
prime non contengono aromi,
conservanti, coloranti od
emulsionanti.

Non li abbiamo mai usati. Mai li
useremo.





«Quando la frutta è straordinaria ti servono solo 4 ingredienti per avere i migliori ghiaccioli. Inaspettatamente vero, come una volta.»

ACQUA DI SORGENTE Sparea®



Sì, avete letto bene. Proprio come fareste voi, abbiamo scelto di realizzare i sorbetti e la granita siciliana con acqua della Sorgente Sparea®. L'acqua Sparea® nasce in un luogo unico delle Alpi piemontesi ed è pura e leggerissima, perfetta per accompagnare la frutta della nostra azienda agricola Mura Mura®.



UN GHIACCIOLO DI GRANDISSIMA QUALITÀ'

G R O M
IL GELATO COME UNA VOLTA



Un ghiacciolo rosso è realizzato con i coloranti? No. Con tante – il 50%! – fragole fresche. Le risposte semplici, così come gli ingredienti puliti, non fanno male allo stomaco. Per preparare i ghiaccioli alla fragola utilizziamo solo un po' di zucchero di canna bianco, acqua della sorgente Sparea e fragole delle varietà sperimentate nella nostra azienda agricola Mura Mura® e coltivate per noi dagli agricoltori con cui collaboriamo.

Ingredienti

FRAGOLA



Questo frutto di origine antichissima, che in realtà è un insieme di piccoli frutti (sono i semi che trovate all'esterno della fragola), matura nelle varietà precoci dai primi di Aprile ed è disponibile fino a fine Luglio. Tantissime sono le varietà, ma raramente la si trova di ottima qualità: questo accade perché troppo spesso viene raccolta ancora non matura, per poter affrontare la logistica che la porta sulle nostre tavole. Esasperati dalla difficoltà di trovare un prodotto all'altezza delle nostre esigenze, nella nostra azienda agricola Mura Mura® abbiamo piantato un'accurata selezione di varietà, tra le quali scegliere quella con le caratteristiche migliori per realizzare i sorbetti e le granite di Grom. Stiamo coccolando e assaggiando fragole Annabelle, Syria, Mara des Bois, Clery, Dely, Joly, Asia, Cristina, Fragola profumata di Tortona e Fragola Murano.

ACQUA DI SORGENTE Sparea®



Spremiamo il succo di limone con grande delicatezza, facendo attenzione a non toccare l'albedo – la parte bianca interna al frutto –, astringente e amaro. Otteniamo così un succo che rispetta tutti gli aromi e i profumi del 'Limone di Siracusa Igp', famoso per la sua acidità fresca e non aggressiva.

Ingredienti

'Limone di Siracusa Igp'



Il "Femminello Siracusano", la varietà consentita dal disciplinare di produzione del 'Limone di Siracusa Igp',

presenta caratteri qualitativi di eccellenza e viene apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche aromatiche: la ricchezza di ghiandole oleifere (le piccole sacche che si trovano sulla buccia degli agrumi e che contengono gli olii essenziali, responsabili dei profumi), la finezza della grana della buccia, lo scarso spessore dell'albedo lo rendono un prodotto che tutto il mondo ci invidia. Le fioriture del Femminello Siracusano sono 3: il "Primofiore", che troviamo tra Ottobre e Maggio, il "Bianchetto", nei mesi di Aprile, Maggio e Giugno, e il "Verdello", protagonista dei mesi di Luglio, Agosto e Settembre.



Prodotto:

-18 gradi

12 mesi shelf life

Ghiaccioli 70 ml



lampone, fragola, albicocca, pesca,
limone

Pack e prezzo :



Scatole monogusto da 24 pezzi

Prezzo consigliato al pubblico: 2,5€

GSV: 1,20€

Dove posizionarli

Punti vendita AGGIUNTIVI non trattanti
IMPULSO ALGIDA



Bar Super-premium
Che non vogliono trattare i
brands industriali



Cabinets

*Rangeboard con
cavalletto bianco e
locandina in
lavorazione*



Capienza frigorifero: 50 pezzi



G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA



GRAZIE!



GRAZIE!