

GELATO DI NATURA

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ
INTERIOR DESIGN

FRANCHISE

Η Αυθεντική Γεύση της Ιταλίας στην Ελλάδα





GELATO DI NATURA

Το branding είναι ένα ζωτικής σημασίας μέρος κάθε επιχείρησης, ειδικά για τα καταστήματα παγωτού.

Όλα τα καταστήματα Gelato di Natura συνδυάζουν την κλασική αίσθηση με την έντονη σύγχρονη



Δημιουργούμε χώρους στους οποίους συνδυάζοντας την ταυτότητα της επωνυμίας, την ζεστή ατμόσφαιρα και την ποιότητα, οι πελάτες θα θέλουν να απολαύσουν το παγωτό τους.

Η σχεδιαστική μαεστρία του Βενετσιάνου Matteo Scorsini εγγυάται εξαιρετικά αποτελεσματικό αντίκτυπο στην αισθητική του χώρου. Υλικά όπως πλάκες με εφέ από σχιστόλιθο σε ανάγλυφες επιφάνειες, ξύλινες υφές, φυσικές διακοσμήσεις στους τοίχους με έντονο οπτικό αντίκτυπο, τον χαλιό ως κοινό παρονομαστή του χρωματικού σχήματος, όλα προσδίδουν συνοχή στην εναρμονισμένη εικόνα του καταστήματος.

GELATO DI NATURA



Η Gelato di Natura, ως κληρονόμος της μεγάλης βενετσιάνικης παράδοσης της ανακάλυψης και του συνδυασμού συστατικών από όλο τον κόσμο στις συνταγές της, παραμένει πιστή στην φιλοσοφία της, συνδυάζοντας την μαεστρία της ιταλικής παγωτοποιίας και τις παραδοσιακές τεχνικές με την φρεσκάδα της καινοτομίας, δημιουργεί ξεχωριστές γεύσεις, με συναρπαστικές υφές και αρώματα, σωστή διόγκωση (25%), χωρίς την προσθήκη υδρογονοποιημένων λιπαρών, συνθετικών χρωστικών ουσιών και συντηρητικών, επιλέγοντας προσεκτικά τις πρώτες ύλες (το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τα αυγά) και συλλέγοντας υλικά απ' όλο τον κόσμο (φουντούκια απ' το Piemonte, φιστίκια από την Σικελία, αμύγδαλα από την Cologna Veneta, μαυροκέρασα Fabri, γλυκίριζα Amarelli, σοκολάτα Callebaut, βανίλια Bourbon από την Μαδαγασκάρη, λεμόνια από την Μεσόγειο, μπανάνες από τις Φιλιππίνες).



ΠΡΟΤΑΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΜΕΓΑΛΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΕ ΙΣΤΟ



ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΧΩΡΟΣ : 60 - 70 τ.μ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ /ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ : 60.000,00€ -70.000,00€

ΜΙΚΡΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΕΚΤΟΣ ΙΣΤΟΥ



ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΧΩΡΟΣ : 35 - 40 τ.μ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ /ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ : 28.000,00€ -35.000,00€



INTERIOR RENDERS



Χάλκινο Επιτοίχιο
Λογότυπο /
Χάλκινα Επιτοίχια
Διακοσμητικά



Αυτοκόλλητο Ψυγείου Κατάψυξης Παγωτού



Αφίσα Τοίχου / Πλαστικό Ματ
Αυτοκόλλητο



Αφίσα Οροφής ή Τοίχου



Γραμμικό Φωτιστικό Σώμα





Vaniglia Madagascar

Βανίλια από την τροπική Μαδαγασκάρη

Stracciatella

Αρωματική βανίλια με κομμάτια σοκολάτας

Cioccolato

Σοκολάτα από την Αιτή Ελεφαντοστό

Pistacchio Sicilia

Με φιστίκι Σικελίας

Tiramisu

Κρέμα Ζαμπαλιόνε με

σαβουαγιάρ & κρασί Marsala

Cheesecake

Κρεμώδης βανίλια με ρίπλες

φράουλας & μπισκότα Digestive

Mecrock Ferrero

Σοκολάτα φουντούκι με γιοφρέτα

& ρίπλες σοκολάτα φουντούκι

Banana Cioccolato

Με 17% φρούτο & chips σοκολάτας

Bignolata Profiterol

Βανίλια με παχύρρευστη σοκολάτα & σουδάκια

Limone

Με χυμό & πούλπα λεμονιών της Μεσογείου

Cookies

Cookies το αυθεντικό

Caramel Dolcelatte

Με Αργεντίνικο συμπυκνωμένο γάλα

Brownies

Σοκολάτα με ρίπλες σοκολάτας & κέικ Brownies

Vaniglia Caramel Cookies

Βανίλια με σιρόπι καραμέλας & μπισκότα

Mama Que Buena

Κρέμα Buena με καβουρδισμένα

φουντούκια & πραλίνα

Foresta Nera – Black Forest

Βανίλια με φρούτα του δάσους 7% &

κομμάτια σοκολάτας

Lila Pause

Φράουλα γάλακτος με ρίπλες λευκής &

μαύρης σοκολάτας

Banoffee Digestive

Μπανάνα με καραμέλα γάλακτος & μπισκότα

Digestive

Lotus Caramel

Η αυθεντική συνταγή του Βέλγιου

μπισκότου με καραμέλα & μπαχαρικά

Chocolate Salty Caramel

Ξανθιά Σοκολάτα με ρίπλες αλμυρής

καραμέλας & chunks καραμέλας

Mocca Baileys

Αρωματικός Ιταλικός καφές με ρίπλες

Baileys & κομμάτια μπισκότου

Mascarpone - Φιστίκι

Πλούσια & μεταξένια κρέμα με βάση

το διάσημο Ιταλικό τυρί, πραλίνα

φιστικιού & καραμελωμένα φιστίκια

Φιστίκι Gold

Πλούσια & δυνατή γεύση από την ειλεκτή

ποιικιλία Bronte' της Σικελίας

Malaga

Ρούμι με σταφίδες

Cioccolato Bianco

Λευκή σοκολάτα με ρίπλες blueberry

Fragola

Με 17% φρούτο

Bombolone

Κρέμα με variegato βερύκοκο

Pavlova

Με variegato φράουλας & μαρέγκες

Mango

Με πούλπα mango

Abracadamia

Κρέμα εξωτική με καραμελωμένα Macadamia &

ρίπλες καραμέλας

Snickers

Φιστικοβούτυρο με φιστίκια Peanuts

Lemon Cookies

Κρέμα λεμονιού με ρίπλες από λεμόνια

Μεσογείου & μπισκότα

Bubble Gum Τσιχλόφουσια

Vegan Vaniglia Amarena

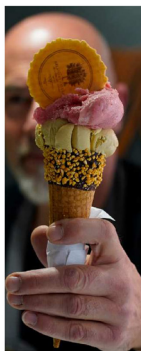
Βανίλια vegan με τη διάσημη Amarena- Fabri

Vegan Vaniglia Cioccolato

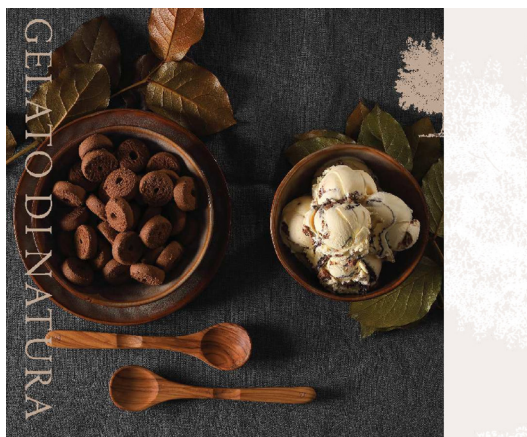
Σοκολάτα vegan extra dark

Βανίλια No Sugar

Αρωματική Βανίλια χωρίς προσθήκη ζάχαρης



Η Gelato di Natura παράγει με παραδοσιακό τρόπο χειροποίητο παγωτό από το 1982 χρησιμοποιώντας mantecatori, παραδοσιακές μηχανές αργής ανάδευσης, που παγώνουν και αναδεύουν το μείγμα με αποτέλεσμα την χαρακτηριστική κρεμώδη και τέλεια υφή του αυθεντικού ιταλικού παγωτού. Η διαφορά μεταξύ παραδοσιακού χειροποίητου παγωτού -gelato artigianale και βιομηχανικού παγωτού -gelato, έγκειται σε αυτή ακριβώς την διαδικασία.



VENEZIA
 Italy
 dal 1982

GELATO DI NATURA

dal 1982

Η Αυθεντική Γεύση της Ιταλίας στην Ελλάδα

Η **Cristo Gelato** και η **Gelato di Natura** σας προσκαλούν σε ένα γευστικό ταξίδι μέχρι τη Βενετία, με στόχο πάντα την διαφορετικότητα για την απόλυτη ικανοποίηση και των πιο απαιτητικών καταναλωτών!

Χειροποίητα παγωτά, φτιαγμένα μόνο από αγνά και φυσικά υλικά που συνδυάζουν την παράδοση με το μεράκι και τη φαντασία των δημιουργών **MEC** και **FABBRI**.

Η **Cristo Gelato** έχοντας κατακτήσει την εμπιστοσύνη της αγοράς, αναπτύσσεται και μέσω **franchise**, με καταστήματα σε όλη την Ελλάδα και σε καλεί να γίνεις μέρος της επιτυχίας της.

Με εξειδικευμένη καθοδήγηση σε κάθε βήμα και με επιχειρηματικό μοντέλο που αποδίδει, μπορείς να γίνεις μέλος ενός δικτύου συνεχούς ανάπτυξης και νέων ευκαιριών, με στόχο τη δική σου επιχειρηματική ανεξαρτησία.



CRISTO GELATO

Χρήστος Κασούμης Ι.Κ.Ε.

Πειραιώς 226, Ταύρος 177 78

Τηλ.: 210 3425377, Email: info@crislogelato.gr

<https://crislogelato.gr>