

Ostificio *Prealpino*

Tra l'altro siamo all'avanguardia nella tracciabilità, non solo con la gestione computerizzata dei lotti e delle scadenze, attraverso gli specifici codici a barre, ma anche con verifica e controllo di ciascuna partita delle singole materie prime in ciascun impasto. Vogliamo in ogni caso evidenziare che quello che ci caratterizza (come priorità assoluta) è la *“Linea Alta Qualità Artigianale”*, specifica di alcune famiglie di formati con cui viene identificata l'immagine dell'azienda.

“Il piacere del cono”, lo slogan della campagna di comunicazione dell'Ostificio Prealpino, è nello sguardo del bimbo, nell'espressione della ragazza bionda, nel sorriso della signora nera: è un messaggio gioioso.



GELATO artigianale

ARTE E CULTURA • PROFESSIONALITÀ
E TECNICA DEI GELATIERI ITALIANI

6

NUMERI

Una rivista realizzata da qualificati professionisti dell'informazione specializzata per i professionisti della gelateria artigianale. Una rivista al servizio della specificità e della piena autonomia del settore, per garantire la massima circolazione di esperienze e tendenze, per approfondire i problemi e proporre soluzioni. Uno strumento indispensabile per lanciare la professione di Gelatiere ai massimi livelli di conoscenza produttiva e di prestigio commerciale.

ABBONAMENTO ANNUALE

Italia	euro 45,00
Paesi UE	euro 50,00
Paesi europei e mediterranei	euro 60,00
Altri paesi: Air Mail	euro 100,00

Versamento su c/c postale n. 12483244 intestato a:

ETABETA GRUPPO EDITORIALE SRL
24040 Stezzano/Bergamo

Ostificio Prealpino

I nostri distributori specializzati, esclusivisti di queste linee, sono quelli selezionati nei trascorsi decenni di collaborazione, quelli che per noi sono i canali ideali di una filiera virtuosa che va dal produttore al consumatore sempre proponendo la qualità: produttore di coni, distributore competente ed efficiente, gelatiere professionista (insieme) sono la garanzia di un gelato artigianale di qualità, curato nei particolari (e quindi con coni che lo valorizzano) per “il” piacere di un consumatore esigente”.

Ma per lei il cono è veramente così importante?

“Auguro a tutti i consumatori che il cono non sia importante solo per me, ma che lo sia soprattutto per tutti i gelatieri, perché solo così si potrà godere appieno della vera qualità del gelato artigianale e apprezzarlo fino in fondo, e mi ripeto, evitando che sia svalutato da un cono troppo dolce o troppo aromatizzato, da un cono dolciastro per gli edulcoranti, da un cono troppo duro o da uno che si trasforma in “effetto gomma americana”, da uno non fragrante né croccante che lascia sensazioni di vecchio e stantio ...

Non è un caso che, dopo tanti decenni, il cono sia sempre rimasto il simbolo riconosciuto del gelato e continuerà ad esserlo, se faremo in modo che un buon cono valorizzi ancora di più un buon gelato.

CONO CROCCANTE PREALPI
è un biscotto

F. MINETTI
DOLCIUMI IN GENERE
TUTTO PER LA GELATERIA
VIA ZENORINI 11 TEL. 247122

OSTIFICIO PREALPINO

Ostificio Prealpino

Il piacere del cono

Il nuovo sito internet (www.ostificio-prealpino.com) è coerente con la filosofia e strategia aziendale e consente anche una visualizzazione esplicita di tutte le proposte di coni e cialde.

Abbiamo dedicato a queste priorità i settanta anni della nostra storia e siamo orgogliosi che i migliori distributori e i migliori gelatieri seguano insieme a noi questo percorso di qualità e di eccellenza”.