

I NOSTRI INGREDIENTI

GELATI

- Latte fresco intero di alta qualità Mukki
- Zucchero semolato
- Destrosio
- Addensante (farina di semi di carruba)

E, A SECONDA DEI GUSTI

- Sale
- Tuorlo d'uovo da galline allevate a terra
- Cacao in polvere
- Cioccolato Ecuador gran cru Arriba
(Cacao minimo 72% - fave di cacao, zucchero, burro di cacao)
- Caffè espresso
- Proteine del latte
- Panna fresca Mukki
- Mascarpone fresco Mukki per gusto tiramisù
- Yogurt intero (latte fresco intero con fermenti lattici vivi: Lactobacillus bulgaricus, streptococcus thermophilus)
- Ricotta di pecora fresca (siero di latte di pecora - min 80% - e di capra pastorizzati, sale) per gusto cassata siciliana
- Vaniglia del Madagascar in bacche e semi
- Granella o farina di Mandorle siciliane
- Granella o farina di nocciole tonda gentile trilobata
- Granella di pistacchi perfect Green
- Pasta di nocciole tonda gentile delle langhe 100%
- Torrone di nocciole (nociola tonda gentile delle langhe 50% ,Miele, zucchero, albume d'uovo, torrone di mandorle (mandorle (50%)) miele, zucchero, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua, olio di oliva) vaniglia naturale del Madagascar)
- Biscotti (Farina di riso, farina di mais, zucchero di canna grezzo, uovo, zucchero, burro, tuorlo d'uova, farina di quinoa, sale, bacche , bacche di vaniglia)
- Pasta di pistacchi di Bronte 100%
- Estratto di liquirizia in polvere
- Pinoli tostati mediterranei 100%
- Cannella di Ceylon
- Zucchero caramellato
- Scorza di limone

Vieni a scoprire il gusto della tradizione...



- Uvetta sultanina australiana
- Vino liquoroso "MARSALA DOC" (3-4% gusto zabaione e malaga)
- Marron Glacès (Marroni canditi con zucchero e sciroppo di glucosio, vaniglia)
- Canditi di cedro, limone e arancia (scorza di arancia, limone e cedro canditi con sciroppo di glucosio- fruttosia e zucchero)
- Amarene o ciliegie candite (amarene o ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero)
- Amaretti (zucchero, **albume d'uovo, farina di armeline amare 12% farina di mandorle dolci 12%**, sale)
- Meringhe (zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais) **Albume d'uovo**, zucchero, sale , semi di vaniglia)
- Frutta candita (frutta, zucchero, succo di limone)

SORBETTI MINIMO 40% DI FRUTTA

- Frutta di stagione
- Acqua
- Zucchero semolato
- Addensanti (Farina di semi di carruba)

E, A SECONDA DELLE STAGIONI

- Limone di Sorrento Igp'
- Fragole
- Lamponi
- Mirtilli
- Pere
- Pesche
- Meloni
- Polpa di cocco
- Polpa di mango
- Mele
- Fichi
- Albicocche
- Cachi
- Pompelmi rosa
- Mandarini Avana o Tardivo di Ciaculli
- Melograno
- Passion fruit

Gelateria MODO - Viale Europa, 63 - Lido di Camaiore

Vieni a scoprire il gusto della tradizione...



YOGURT NATURALE INTERO FROZEN CON FERMENTI LATTICI VIVI PROBIOTICO DIFESA ATTIVA

- Latte fresco intero di Alta qualità Mukki
- Yogurt intero (Latte fresco intero con fermenti lattici vivi: Lactobacillus bulgaricus, streptococcus thermophilus)
- Panna fresca Mukki
- Zucchero semolato
- Sciroppo di glucosio
- Destrosio
- Addensante (Farina di semi di carruba)

YOGURT NATURALE MAGRO 0.1% FROZEN CON FERMENTI LATTICI VIVI PROBIOTICO DIFESA ATTIVA

- latte scremato fresco
- yogurt magro naturale bianco fresco
- isomalto
- fibra vegetale
- zucchero semolato
- sciroppo di glucosio
- destrosio
- addensante (farina di semi di carruba)

GRANITE MINIMO 50% DI FRUTTA

- Frutta di stagione
- Acqua
- Zucchero semolato
- Addensanti (farina di semi di carruba)

E, A SECONDA DEI GUSTI

- Limone di Sorrento
- Fragole
- Pompelmi rosa
- Pasta di Mandorle Pizzuta d'Avola (Sicilia) (Ingredienti: Mandorle, zucchero, sciroppo di glucosio)
- Caffè espresso
- Lamponi, fragole, mirtilli per granita ai frutti di bosco

GRANITE ALCOLICHE

- Mojito: acqua, zucchero semolato, rum, limone, menta
- Mela verde e calvados: Acqua, mele verdi granny smith, zucchero semolato, calvados
- Caipirinha: Acqua, rum, cachaca, lime, menta, zucchero
- Pompelmo rosa e vodka: Acqua, succo di pompelmo, zucchero semolato, vodka

Gelateria MODO - Viale Europa, 63 - Lido di Camaiore

Gentili clienti,

Garantiamo che nei prodotti sopra elencati sono presenti allergeni come chiaramente indicato in grassetto e sottolineato

Nel nostro laboratorio sono utilizzati altresì altri ingredienti contenenti allergeni ; tuttavia nonostante le metodiche di produzione, le procedure di pulizia e la formazione del personale operativo ,ci permettono di garantire assenza di contaminazione crociate non possiamo assumerci alcuna responsabilità a riguardo

I rimanenti allergeni elencati nell'allegato II del Regolamento (UE) n° 1169 / 2011 del 25/10/2011. quindi possono essere presenti

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di pesce.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*) Noccioline (*corylus avellana*) Noci (*Juglans regia*) noci di acagiù (*anacardium occidentale*) noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangeh.) K.Koch*) Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*pistacia vera*) noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO (Totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti)
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Intolleranze alimentari



GELATI

GUSTI CLASSICI

Crema all'uovo	●	●			●
Caffè			●		●
Cioccolato al latte	●	●			●
Super Panna			●		●
Nocciola			●	●	●
Pistacchio			●	●	●
Stracciatella			●		●
Yogurt naturale			●		●
Variegato con Amarene	●		●		●
Panna montata fresca			●		●

SPECIALITA'

Pinolata			●	●	●
Cioccolato fondente			●		●
Croccante di Gianduia			●	●	●
Malaga	●		●	●	●
Torroncino Piemonte			●	●	●
Vaniglia Bourbon			●		●
Marron glacè			●	●	●
Mentalatte			●		●
Riso			●		●
Tiramisù	●	●	●		●



Intolleranze alimentari



glutine



uova



latte



frutta secca



soia



vegano

FRUTTA (Solo di stagione)

Banana



Cocco



Fragola

Limone

Melone

Passion fruit

Frutti di bosco

Mela granny smith

Pera William

Sorbetto Mandarino

Cachi

L'attenzione e la cura che usiamo nella produzione dei nostri gelati e le procedure igieniche adottate in fase di preparazione e mantecazione sono tali da garantire il prospetto sopra descritto. Però non siamo in grado di garantire l'assenza di "CONTAMINAZIONE CROCIATA" in fase di porzionatura e mescolatura del gelato al banco (per esempio, per caduta accidentale parti di cono sui gelati o mescolamento accidentale di gusti diversi, seppur in dosi piccolissime, durante la formazione di coni o delle coppe)

PERTANTO NON ABBIAMO LA CERTEZZA CHE IN NESSUN CASO, DOPO LA LORO PREPARAZIONE, POSSANO ESSERCI AGGIUNTE ACCIDENTALI DI ALTRI INGREDIENTI