

# Cos'è il **gelato vegano**?

*Il gelato vegano è l'incontro tra il **gusto del gelato artigianale** e l'equilibrio della **filosofia vegana**, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo. Gelato Vegan è la nuova linea di prodotti Leagel dedicata alla preparazione del gelato vegano, **senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free, con olio di oliva e ricco di fibre vegetali**. Tutti i prodotti della linea Gelato Vegan sono garantiti **VeganOk**, la certificazione etica del mondo vegan.*

						
SENZA GRASSI ANIMALI	SENZA LATTOSIO	SENZA COLESTEROLO	SENZA GLUTINE	NO OGM	CON OLIO DI OLIVA	CON FIBRE VEGETALI

## Quali **opportunità** per la gelateria?

*“Salute, palato e genuinità, ma anche etica e rispetto degli animali” è questa la fotografia dei cambiamenti che si stanno verificando nelle abitudini alimentari della popolazione di oggi dove, una parte consistente di consumatori, segue una dieta vegana. **Gelato Vegan è la proposta di Leagel per la gelateria all'avanguardia**, attenta ai nuovi trend, pronta ad accogliere le richieste del consumatore moderno e non solo di un pubblico vegano. Grazie alla certificazione **VeganOk** potrai garantire ai tuoi clienti un prodotto privo di qualsiasi fonte di origine animale.*

# La **comunicazione** in gelateria.

*Assieme al **Kit Gelato Vegan**\* riceverai lo speciale **Ricettario Gelato Vegan**, la **Vetrofania** con il logo ufficiale "VeganOk", il kit di **Segnagusti VeganOk** e la possibilità di segnalare il tuo locale sul sito web [www.veganok.com](http://www.veganok.com).*



*Il **Kit Gelato Vegan** comprende:  
n° 1 cartone di Base Vegan + n° 1 cartone di Miglioratore a Base di Olio di Oliva.*



## IL RICETTARIO

Tante idee e ricette per guidare il gelatiere nella preparazione della vetrina gelato vegana.



## I SEGNAGUSTI

Un kit completo di segnagusti Vegan Ok, personalizzabili, da inserire direttamente nel gelato in vetrina.



## LE VETROFANIE

Adesivi con il logo ufficiale VeganOk da esporre sulle vetrine della gelateria artigianale.



## LA TUA ATTIVITÀ SU WWW.VEGANOK.COM

Aderendo al progetto Gelato Vegan avrai diritto alla visibilità gratuita sul network di VeganOK con una scheda dedicata su [www.veganok.com](http://www.veganok.com), un articolo di promozione su [Promiseland.it](http://Promiseland.it) e l'iscrizione alla app TuttoVegan.

# I prodotti Leagel Gelato Vegan.

Utilizzando i prodotti della linea Gelato Vegan potrai preparare gelati e semifreddi vegani, di crema e di frutta.

COD.	DESCRIZIONE	IMBALLO
<b>Basi e miglioratori</b>		
152501	Base Vegan	12 x 1,1 kg
260201	Miglioratore a Base di Olio di Oliva	6 x 0,8 kg
126501	Easy Tè Verde	12 x 1,25 kg
164701	Mousse Vegana	6 x 2,4 kg
<b>Gelato al Cioccolato</b>		
113605	Box Super Black	8 x 1,6 kg
<b>Paste Crema</b>		
212605	Pesto di Pistacchi ® Linea Gold	1 x 3,5 kg
212905	Pasta Nocciola Piemonte IGP Linea Gold	1 x 3,5 kg
213305	Pasta Mandorla d'Avola Linea Gold	1 x 3,5 kg
312505	Pasta Vaniglia Linea Gold	1 x 3,5 kg
214405	Pasta Nocciola Piemonte IGP Strong	2 x 3,5 kg
<b>Variegati Crema</b>		
232301	Loveria ® Fondente	2 x 5,5 kg
232401	Vegella ®	2 x 5,5 kg
<b>Coperture</b>		
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru Linea Gold	1 x 3,5 kg



GELATO  
VEGAN

[www.gelatovegan.com](http://www.gelatovegan.com)



**Leagel S.r.l.** Strada delle Seriole, 55  
47894 Chiesanuova, Repubblica di San Marino  
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477  
Email [info@leagel.com](mailto:info@leagel.com) - Web [www.leagel.com](http://www.leagel.com)



Azienda con Sistema di Gestione  
per la Sicurezza Alimentare  
UNI EN ISO 22000 certificato da SGS.

# Base Vegan

## e Miglioratore a base di Olio di Oliva

Il gelato vegano rappresenta l'incontro tra il gusto del gelato artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Il connubio tra Base Vegan ed il Miglioratore a base di Olio di Oliva è il punto di partenza dell'intero progetto Gelato Vegan; grazie a questi due prodotti è infatti possibile preparare una vasta gamma di gusti gelato vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free, con olio di oliva e ricchi di fibre vegetali. La Base Vegan ed il Miglioratore a base di Olio di Oliva, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, sono garantiti VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



#### Confezione:

- Base Vegan: 12 buste x 1,1 kg
- Miglioratore: 6 flaconi x 0,8 kg



#### Dosaggio:

- Base Vegan: 1,1 kg
- Miglioratore a Base di Olio di Oliva: 240 g
- Acqua calda: 2,6 lt



#### Lavorazione:

- acqua a 50°



cod. 152 501



[www.leagel.com](http://www.leagel.com)

# *Mousse Vegana*

## *la base vegana per la pasticceria artigianale*

La pasticceria vegana è l'incontro tra il prestigioso mondo della pasticceria artigianale e l'equilibrio della filosofia vegana, fondata sul rispetto per gli animali, per la natura e per il pianeta in cui viviamo.

Con Mousse Vegana è possibile preparare torte e semifreddi vegani senza grassi animali, senza lattosio, senza colesterolo, gluten free, ogm free e ricchi di fibre vegetali. Mousse Vegana, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



Confezione:  
• 6 buste x 2,4 kg



Dosaggio per litro di acqua:  
• 600 g



Lavorazione:  
• a freddo

cod. 164 701



[www.leagel.com](http://www.leagel.com)

# VEGella®

Vegella® è la crema a base di nocciola (16% di nocciole!) e cacao (8% di cacao) interamente vegetale e vegana. Vegella® è ricca di fibre ed ha una consistenza densa ed una struttura cremosa, ideale per variegare il gelato, decorare torte, semifreddi, crepes o per farcire croissant! Accattivante agli occhi, golosissima al palato!

Il variegato Vegella®, così come tutti gli altri prodotti della linea Gelato Vegan, è garantita VeganOk, l'autorevole certificazione etica del mondo vegan.



*Confezione:*  
• 2 secchielli x 5,5 kg



*Dosaggio:*  
• a piacere



*Lavorazione:*  
• a freddo



cod. 232 301



[www.leagel.com](http://www.leagel.com)