

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.*



*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, un articolo di promozione su 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
Basi e miglioratori		
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
Gelato al Cioccolato		
113605	Box Super Black	8 x 1,6 kg
Paste Crema		
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
Variegati Crema		
232301	Loveria ® Fondente	2 x 5,5 kg
232401	Vegella ®	2 x 5,5 kg
Coperture		
213205	Copertura al Cioccolato Fondente Grand Cru Linea Gold	1 x 3,5 kg



GELATO
VEGAN

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 - Web 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

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

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