Italienische Tradition die man schmecken kann.

Gelato

Für Ihre Kühltruhe

TRADIZIONE Italiana Italian Tradition

gelato marra
die speiseeismeisterei
dal 1978

KATALOG

Marra-Philosophie

Eismanufaktur

aus dem Rhein-Neckar-Raum

Echte italienische Eiskunst mit hochwertigen, natürlichen Zutaten ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker - dafür steht unsere Eismanufaktur seit über 40 Jahren. Eis hat bei „Gelato Marra“ dabei nicht nur eine lange Firmentradition, sondern war auch schon immer die Leidenschaft unseres Gründers Gregorio Marra, der seinen Wunsch, einmal selbst Speiseeis herzustellen, immer weiter verfolgte.

Traditionelle italienische Handwerkskunst seit 1978

Zusammen mit einem Gelatiere gründete Gregorio Marra die heutige Eismanufaktur „Gelato Marra“. Sein Rezept für gutes Speiseeis war dabei so einfach wie hochwertig: regionale Zutaten und Auserwähltes aus aller Welt wurden in selbst entwickelten Rezepten ausschließlich mit der Hand verarbeitet und garantieren so ein handwerklich hergestelltes Speiseeis mit viel Substanz und Geschmack, wie aus der Lieblingseisdiele in Italien. Im Mittelpunkt standen vor allem die Auswahl von qualitativ hochwertigen, überwiegend regionalen Rohstoffen, bei denen Gregorio Marra auf seine landwirtschaftliche Erfahrung zurückgreifen konnte, sowie ihre original italienische Verarbeitung.

Um unseren Qualitätsstandard zu halten und kontinuierlich weiter zu verbessern, haben Industriemaschinen bis heute keinen Platz in unserer Eismanufaktur. Noch immer führt unser Team alle anfallenden Arbeiten bei der Produktion bis zum Abfüllen des fertigen Gelato in die Behälter per Hand aus - natürlich immer streng nach den Originalrezepten des Firmengründers und ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Und auch die Auswahl der Rohstoffe erfolgt bis heute nach den Qualitätsanforderungen von Gregorio Marra und konzentriert sich auf regionale Erzeugnisse und Auserwähltes aus aller Welt.

Unser Qualitätsversprechen

- ✓ Handwerklich hergestelltes Speiseeis wie aus der italienischen Eisdiele
- ✓ Keine Industriemaschinen, alles per Hand gespachtelt
- ✓ Hoher Rohstoffgehalt für echten Geschmack
- ✓ Vegane, laktose- und glutenfreie Sorten
- ✓ Regionale Rohstoffe oder Auserwähltes aus aller Welt
- ✓ Verschließbare, transparente Verpackung
- ✓ Keine künstlichen Aromen, künstliche Farbstoffe oder Geschmacksverstärker

Vom Rohstoff bis in Ihre Kühltruhe

Ursprung

Mit der Verwendung von regionalen Rohstoffen garantieren wir einen hohen geschmacklichen Qualitätsstandard und kurze Lieferwege, damit unsere Rohstoffe auch wirklich frisch verarbeitet werden können. Und wenn wir bei unseren Eiskreationen einmal nicht auf regionale Produkte zurückgreifen können, verwenden wir ausschließlich Auserwähltes aus aller Welt, das unserem hohen Qualitäts- und Faitrade-Anspruch gerecht ist.

Produktion

Unser Speiseeis wird noch auf traditionelle italienische Art handwerklich und ohne lange Lagerzeit hergestellt. So finden zum Beispiel Industriemaschinen bis heute keine Verwendung in unserem Herstellungsprozess. Und auch das Abfüllen der fertigen Eismasse in die Behälter ist bei uns noch echte Handarbeit. Dabei wird das Eis mit einem Spachtel sanft in die Behälter gegeben. Denn nur so weist unser Eis deutlich mehr Substanz als Industrieprodukte auf.

Logistik

Kurze Lagerzeiten und eine schnelle Lieferung sind uns wichtig. Deshalb fertigen wir nur in kleinen Mengen und auf Bestellung ohne große und lange Einlagerung der fertigen Produkte. So können wir ein Eis garantieren, das auch wirklich frisch und schnell bei Ihnen ankommt und seinen vollen Geschmack behält.

450 ml

125 ml

- Verschließbare, transparente Verpackung
- Mit Löffel zum Direktverzehr

Neu
Erdnuss Karamell
salty
gelato
marra
die speiseeismeisterei
dal 1978
hergestellt von
gelato marra
otto-hahn-strasse 3
68519 viernheim
gelato-marra.de
Becherboden
Veri artigiani
Echte Handwerker
Real artisans
450 ml
das leckere speiseeis – so fein
wie aus der italienischen eisdiele
Erdnuss-Karamell
salty
gluten- und
palmölfrei
gelato
marra
die speiseeismeisterei
dal 1978

Milchspeiseeis

Natürlich, cremig, frisch und lecker
- wir liefern Ihnen viele gute Gründe für
unsere Milcheissorten.

glutenfrei palmölfrei

Milchspeiseeis

Vanille

Intensiv

450ml | Art.Nr. 6001
125ml | Art.Nr. 7001

Schokolade

Kräftig und süß

450ml | Art.Nr. 6002
125ml | Art.Nr. 7002

Stracciatella

Mit echter Schokokuvertüre

450ml | Art.Nr. 6003
125ml | Art.Nr. 7003

Joghurt

Natürlich und erfrischend

450ml | Art.Nr. 6004
125ml | Art.Nr. 7004

glutenfrei palmölfrei

Fruchtspeiseeis

Natürlich, fruchtig, laktosefrei und vegan
- das zeichnet unsere Fruchteissorten aus.

laktosefrei vegan glutenfrei

Fruchtspeiseeis

Zitrone

Sommerlich leicht

450ml | Art.Nr. 6005
125ml | Art.Nr. 7005

Erdbeere

Klassisch und intensiv

450ml | Art.Nr. 6006
125ml | Art.Nr. 7006

Melone

Frisch und abkühlend

450ml | Art.Nr. 6007
125ml | Art.Nr. 7007

laktosefrei vegan glutenfrei

Speciale

Erdnuss Karamell

salty

Salzig süße Mischung

450ml | Art.Nr. 6014

Cookies Glutenfrei

Das Original

Kräftiger Keksgeschmack

450ml | Art.Nr. 6008

Karamell Nougat

crunchy

Weich und cross

450ml | Art.Nr. 6009

Cheesecake

Himbeer

Quarkig und fruchtig

450ml | Art.Nr. 6011

Piemont

Haselnuss

Feine Röstung

450ml | Art.Nr. 6012

Ruby Schokolade

Stracciatella

Einzigartig

450ml | Art.Nr. 6013

Wintersorten

Zauberhaftes Wintergelato
Produktion von Oktober bis Dezember

Zimt Baiser

Zartbitter

450ml | Art.Nr. W6920

Marzipan

Espresso

450ml | Art.Nr. W6921

Spekulatius

Mandel

450ml | Art.Nr. W6922

Kastanie

Birne

450ml | Art.Nr. W6923

glutenfrei

Italienische Tradition die man schmecken kann.

Handwerklich hergestelltes Speiseeis
wie aus der italienischen Eisdiele

Keine Industriemaschinen
- alles per Hand gespachtelt

Regionale Rohstoffe
oder Auserwähltes
aus aller Welt

Keine künstlichen
Aromen, künstliche
Farbstoffe oder
Geschmacksverstärker

Hoher Rohstoffgehalt für echten Geschmack
Vegane, laktose- und glutenfreie Sorten

Weitere Produkte

www.gelato-marra.de

gelato marra
die speiseeismeisterei
dal 1978

Otto-Hahn-Straße 3
68519 Viernheim
Tel.: 06204 - 71782
Fax: 06204 - 98 03 3
info@gelato-marra.de
www.gelato-marra.de

TRADIZIONE Italiana Italian Tradition