Italienische Tradition die man schmecken kann.

BECHER
100%
BIOLOGISCH
ABBAUBAR

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.

Dem Geschmack und der Umwelt zuliebe haben wir biologisch abbaubare Becher für unser Gelato.

Unsere Becher vorher

Unsere Becher jetzt

450 ml

125 ml *Holzlöffel im Becher*

Wir stehen für Tradition und Fortschritt seit über 40 Jahren.

Unsere Vision ist es, Speiseeis mit echtem Geschmack, ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, für Jeden zu ermöglichen.

Außerdem sehen wir es als unsere Aufgabe, unseren nächsten Generationen eine gesunde Welt zu hinterlassen. Deshalb ist Nachhaltigkeit bereits seit Jahren ein großer Bereich in unserem Unternehmen, den wir stetig optimieren. Bereits bei der Auswahl unserer Rohstoffe achten wir auf Regionalität und fair gehandelte Ware. Auch auf die Zugabe von Palmöl und Palmfett verzichten wir.

Unser Herstellungsprozess ist klimafreundlich, denn bei durch unsere traditionelle Art, das Gelato mit der Hand zu spachteln, anstatt mit Industriemaschinen zu produzieren, wird kein CO_2 ausgestoßen.

Das macht unser Eis so besonders:

- Handwerklich hergestelltes Speiseeis wie aus der italienischen Eisdiele
- Keine Industriemaschinen, alles per Hand gespachtelt
- Hoher Rohstoffgehalt für echten Geschmack
- Vegane, laktose- und glutenfreie Sorten
- keine künstlichen Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker

Bisher war unsere Verpackung immer aus Plastik.

Grund dafür ist, dass das Eis in gewissen Standards verpackt werden muss und wir wollten außerdem die Möglichkeit geben, vor dem Verzehr einen Blick auf das Gelato zu werfen. Und natürlich soll unser Gelato in der Verpackung schön cremig und frisch bleiben.

Nach einigen Entwicklungsprozessen, haben wir nun endlich die Verpackung gefunden, die unseren Qualiätsansprüchen standhält. Die Verpackung ist nicht nur recyclebar, sondern zu 100% biologisch abbaubar. Für unseren kleinen Becher haben wir unseren alten Löffel gegen einen neuen PLA-Löffel getauscht, der ebenfalls biologisch abbaubar ist.

Mango

intensiv fruchtig

450ml | Art.Nr. 6016

Neu

Italienische Tradition die man schmecken kann.
BECHER 100% BIOLOGISCH ABBAUBAR
gelato matta
die speisenmeisterei
OKIES GLUTENFREI
DAS ORIGINAL
REGIONAL · HANDARBEIT ECHTER GESCHMACK
GLUTEN-FREI PALMÖLFREI
Special
Milchspeiseeis
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
gelato marra
ZITRONE
450ml
VEGAN
laktosefrei
vegan
glutenfrei

Fruchtspeiseeis

Neu

Mango

intensiv fruchtig

450ml | Art.Nr. 6016

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

Karamell Fleur de Sel

Salzig süße Mischung

450ml | Art.Nr. 6015

Cookies Glutenfrei Das Original

Kräftiger Keksgeschmack

450ml | Art.Nr. 6008

Piemont Haselnuss

Feine Röstung

450ml | Art.Nr. 6012

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

Tonkabohne mit heimischem Bratapfel

450ml | Art.Nr. W6924

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 - 9860333
info@gelato-marra.de
www.gelato-marra.de

TRADIZIONE Italiana
Italian Tradition