

Les racines dans l'innovation



BARGELLO®
L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO





La qualité avant tout.

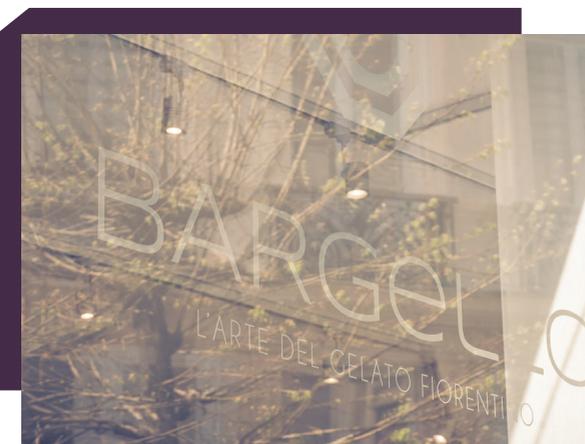
Onctuosité, ingrédients de qualité, fraîcheur assurée.

Fondé par Madame Laura Fontani, Glacier Bargello s'adapte aux grès des saisons et privilégie l'utilisation de produits locaux pour ensuite les transformer en crème glacée à la texture riche et crémeuse.

Nos parfums sont confectionnés sans arômes artificiels, ni colorants.

Chaque produit est de première qualité et choisi avec soin pour garantir un goût frais et des saveurs d'exception: un vrai plaisir pour les papilles !

Laura Fontani et son équipe sont dédiés à la fabrication maison de parfums classiques mais aussi des crèmes originales. Notre inspiration repose sur le savoir-faire et les recettes traditionnelles de la cuisine italienne.



fruits à coque

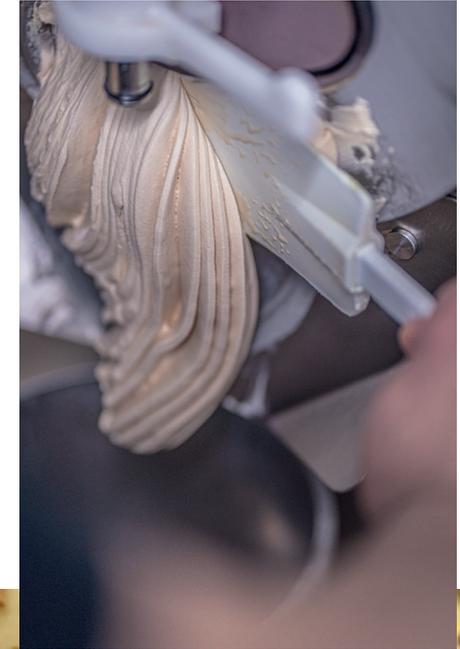
Les crèmes

Nos glaces à base de fruits à coque se distinguent par leur richesse nutritionnelle: **un pourcentage élevé en protéines, et une faible teneur en matières grasses et en sucre.**

La Pistache de Bronte A.O.C, considérée comme l'or vert sicilien, est l'une des meilleures pistaches au monde. Compte tenu de la rareté du produit, Bargello prévoit son approvisionnement jusqu'à un an en avance.

Bargello a choisi la Noisette du Piémont I.G.P Tonda Gentile Trilobata pour ses propriétés antioxydantes et pour sa saveur unique après torréfaction.

La Crema Toscana, imaginée par notre équipe, combine amandes et pistaches pour faire ressortir les bienfaits énergisants de ces ingrédients baignés de soleil.



Valeurs nutritionnelles pour 100ml (90g)

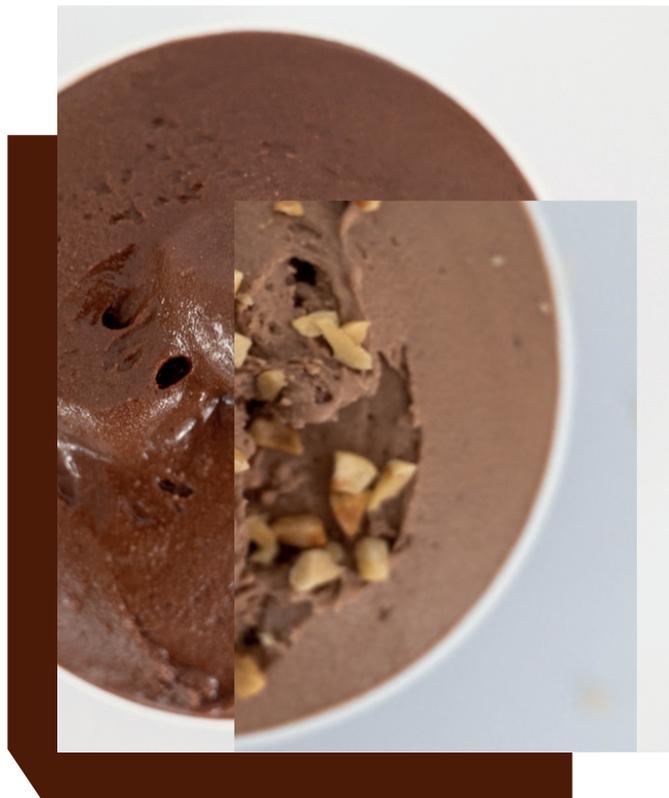
	Pistache	Noisette	Crema Toscana
Energie kcal / Kj	197,8 / 828,4	201,8 / 841,0	197,8 / 825,7
Protéines	4,7	4,5	5,0
Matières grasses	10,4	11,0	10,3
dont acides gras saturés	4,1	4,0	4,0
Glucides	20,9	20,9	21,0
dont sucres	20,3	20,3	20,3
Fibres	1,0	0,9	1,0
Sel	0,1	0,1	0,1

Les crèmes au chocolat

Pour nos glaces au chocolat, nous utilisons un **cacao et un chocolat belge 70%, reconnus comme les meilleurs au monde.**

Notre recette de sorbet au chocolat a des propriétés nutritives remarquables: une faible teneur en matières grasses et calories, et sans produits laitiers tout en gardant un goût onctueux, léger mais intense en saveur.

Pour les plus gourmands, nous proposons le bacio, un mélange délicat de chocolat noir fondant et de noisette Tonda Gentile du Piémont, sur base de lait local Luxembourgeois.



Valeurs nutritionnelles pour 100ml (90g)

	Sorbet chocolat	Bacio
Energie kcal / Kj	170,8 / 720,2	212,0 / 888,0
Protéines	2,1	4,5
Matières grasses	5,7	11,3
dont acides gras saturés	3,4	4,8
Glucides	25,9	23,8
dont sucres	24,9	22,4
Fibres	3,5	1,5
Sel	0,01	0,1

Valeurs nutritionnelles pour 100ml (90g)

Energie kcal / Kj
Protéines
Matières grasses
 dont acides gras saturés
Glucides
 dont sucres
Fibres
Sel

Fraise- orange

99,7 / 423,5
0,3
0,1
0,0
23,9
23,2
0,6
0,01

Mangue (85g)

106,0 / 451,0
0,3
0,1
0,0
25,5
24,2
0,9
0,0



aux fruits frais

Les sorbets

Pour succomber à la gourmandise tout en restant healthy, nos sorbets aux fruits frais sont un incontournable.

Nous les fabriquons en ajoutant un minimum de sucre pour valoriser le sucre naturel déjà présent dans le fruit même, selon la technique du *bilanciamento*, l'équilibre idéal.

Le résultat: 100g de notre onctueux sorbet ou de notre crème glacée contient **moins de calories qu'un œuf dur!**

Nous privilégions les fruits locaux et de saison et nous laissons porter notre créativité en réalisant des mélanges inédits associant différents fruits.

Ainsi, par exemple, est né le parfum Fraise-Orange: le parfait équilibre entre la douceur de la fraise et l'acidité de l'orange.

Valeurs nutritionnelles pour 100ml (90g)

Energie kcal / Kj	176,2 / 740,8	Caffè antico	169,4 / 711,4
Protéines	3,7		3,6
Matières grasses	7,9		7,7
dont acides gras saturés	4,9		4,7
Glucides	22,4		21,4
dont sucres	21,8		20,7
Fibres	0,6		0,3
Sel	0,1		0,1

Stracciatella

Caramel beurre salé

Energie kcal / Kj	174,0 / 732,0	Vanille de Madagascar	168,5 / 707,5
Protéines	3,3		3,4
Matières grasses	6,5		7,8
dont acides gras saturés	4,0		4,7
Glucides	25,6		21,3
dont sucres	25,2		20,9
Fibres	0,1		0,1
Sel	0,28		0,13

Vanille de Madagascar



classiques

Les crèmes

Nos crèmes classiques: la vanille de Madagascar, le caffè antico-Moka, la stracciatella, ou encore le caramel beurre salé, sont faites à base d'ingrédients de première qualité, la clef de notre succès.

Nous garantissons des saveurs douces et naturelles, **en extrayant à la main** et en infusant dans le lait, les gousses de vanille de Madagascar ou bien le café 100 % Arabica.

Pour la stracciatella, nous mélangeons notre crème *fior di latte* avec des copeaux de chocolat noir faits maison.



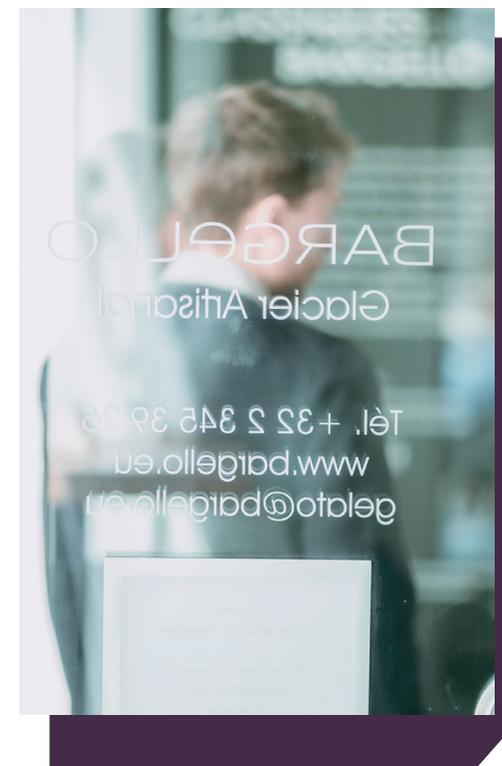


BARGELLO[®]
L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO

Luxembourg Ville, Luxembourg
Rue du Fort Elizabeth 13 - 15, L-1463

Bruxelles, Belgique
Place de la Liberté 5, B-1000

www.bargello.eu



Crédits photographiques:
Arnaud Beelen et Irene Occhiato



BARGELLO®
L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO