



Il gelato di Stefino è pura eccellenza certificata bio

Produciamo miscele pronte di gelato artigianale biologico per gelaterie, bar, ristoranti e bistrot, che distribuiamo in buste congelate per garantire la qualità di un prodotto sempre fresco di mantecatura, dal sapore inconfondibile.

- Non è solo il gelato ad essere innovativo ma anche la visione legata alla catena produttiva e alla distribuzione, che avviene attraverso miscele di gelato già pronto e macchinari che permettono un **netto risparmio energetico ed economico**.
- Qualsiasi gelateria può diventare punto di somministrazione del nostro gelato, realizzato in larga parte con **ingredienti provenienti da filiera corta km 0**, nonché materie prime scelte per soddisfare i gusti e le esigenze di tutti, dai vegani agli intolleranti al glutine.
- Cioccolato equosolidale, frutta di stagione, latte fresco di mungitura, addensanti naturali, uova bio, sono solo alcuni ingredienti di cui ci serviamo e che hanno permesso a Stefino di ottenere per il quarto anno di fila il prestigioso riconoscimento dei **3 Coni Gambero Rosso**.
- Rivolgersi alla nostra distribuzione significa somministrare alla vostra clientela un prodotto creato con passione, reso unico da **materie prime eccellenti e una qualità altissima**: un vero e proprio caposaldo riconosciuto – e riconoscibile- in tutto il mondo.

BIO LAB SRL

Via Armellini, 1/B

I-05100 - Terni

www.stefinolab.it

info@stefinolab.it

tel. +39 3284866830

Produzione: gelato biologico certificato