

# *ViGelato*

• SABOR ITALIANO • SAVEUR ITALIENNE •

  
GRIOR

# ViGelato

Verdadeiro Sabor Italiano

Caro chefe,

Com os mix's Vigelato, consegue criar facilmente receitas deliciosas de **gelado soft**. Dispomos de vários sabores, baunilha, chocolate, morango, nata, pistacho e caramelo salgado.

Desenvolvemos e testamos a linha **Vigelato** da **Grior** com um único objectivo:

Criar o melhor **gelado soft** disponível no mercado.





## Para a sua **Conveniência** e **Conceitos Únicos**

Com **Vigelato**, consegue criar todas as suas receitas favoritas de **gelado soft**. De forma simples e eficaz consegue obter um sabor intenso e **maximizar** o processo de **produção**.

## Vantagens dos **Mix Vigelato**

- Sabor verdadeiramente Italiano
- Perfeitamente adequado para máquinas de gelado soft
- Fácil de preparar
- Novos sabores e sensações no mercado
- Conveniência incomparável





# ViGelato

• SOFT BAUNILHA •

O sabor tradicional e genuíno da baunilha.

## INGREDIENTES:

**1000g** - Vigelato Soft Baunilha  
**5000ml** - Leite

## PREPARAÇÃO:

Misturar o **VIGELATO SOFT BAUNILHA** com o leite e bater com umas varas de mão até obter uma mistura homogênea. Pode ser utilizado de imediato colocando na produtora de **gelados soft**.



# ViGelato

• SOFT CHOCOLATE •

Uma textura cremosa e suave com o melhor chocolate

## INGREDIENTES:

**1000g** - ViGelato Soft Chocolate  
**5000ml** - Leite

## PREPARAÇÃO:

Misturar o **VIGELATO SOFT CHOCOLATE** com o leite e bater com umas varas de mão até obter uma mistura homogénea. Pode ser utilizado de imediato colocando na produtora de gelados soft.

  
GRIOR





# ViGelato

• SOFT NATA •

O sabor clássico da nata em gelado cremoso e delicioso.

## INGREDIENTES:

1000g - Vigelato Soft Nata  
5000ml - Leite

## PREPARAÇÃO:

Misturar o **VIGELATO SOFT NATA** com o leite e bater com umas varas de mão até obter uma mistura homogénea. Pode ser utilizado de imediato colocando na produtora de gelados soft.





# ViGelato

• SOFT PISTACHO •

Rico em nutrientes, vai conquistar os mais variados paladares.

## INGREDIENTES:

1000g - ViGelato Soft Pistacho  
5000ml - Leite

## PREPARAÇÃO:

Misturar o **VIGELATO SOFT PISTACHO** com o leite e bater com umas varas de mão até obter uma mistura homogénea. Pode ser utilizado de imediato colocando na produtora de gelados soft.



# ViGelato

• **SOFT  
CARAMELO SALGADO** •

Deixe-se envolver pela combinação inebriante do caramelo salgado.

## INGREDIENTES:

**1000g** - ViGelato Soft Caramelo Salgado  
**5000ml** - Leite

## PREPARAÇÃO:

Misturar o **VIGELATO SOFT CARAMELO SALGADO** com o leite e bater com umas varas de mão até obter uma mistura homogênea.  
Pode ser utilizado de imediato colocando na produtora de **gelados soft**.





GRIOR



PARA RECEITAS E INSPIRAÇÃO VISITE  
258 332 606 • [geral@vigelato.pt](mailto:geral@vigelato.pt)