



linea
GOURMET

Matteo[®]
dal 1962
IL GELATO ARTIGIANALE



L'Antica Gelateria Matteo

da sempre è alla ricerca di qualità assoluta
per garantire la produzione di un gelato
naturale di altissima qualità.



linea GOURMET

La Passione e L'infinita creatività di Matteo, fondatore della gelateria, lo hanno portato sempre a sperimentare, inventando gusti di gelato impensabili ai più, ma poi conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

La ricetta della qualità sta nel rispetto dell'arte gelatiera tramandata da Matteo, che ha sempre unito tradizione e sperimentazione, rispettando la natura del frutto, della crema, del latte e di tutti gli ingredienti perchè ogni gelato abbia gusto, consistenza, sapore vero e niente più.

Il processo di "tecnologia artigianale" che caratterizza la produzione assicura la qualità del gelato e la conservazione delle caratteristiche organolettiche dei suoi ingredienti attraverso la Documentazione Tecnica di Prodotto e un HACCP che garantisce controllo accurati sulle materie prime, gli imballaggi e sul prodotto finito.

La lavorazione avviene in ambienti moderni, sottoposti a massima igiene e controlli scrupolosi per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e il nostro gelato viene esaminato e analizzato dal nostro laboratorio biochimico per la sicurezza alimentare del consumatore. La produzione giornaliera garantisce la freschezza e la genuinità del nostro gelato.

Matteo, founder of the gelateria, was driven by passion and endless creativity, which always led him to experiment, by inventing new ice cream flavors. which at first were unimaginable to the masses, but then got worldwide reknown and appreciated.

The recipe for quality lies in the respect for the ice-cream art handed down by Matteo: a balance of tradition and experimentation in the respect of the own nature of the fruit, cream, milk and ingredients, witch provide to each single ice cream flavor, texture, real taste and nothing else.

The process of "artisanal technology" which characterises the production ensures both the quality of the ice cream and the consistency and stability of the organoleptic characteristics of its ingredients through Product Technical Sheets and a HACCP plan which guarantees accurate controls on raw materials, packagings and final product.

The production process takes place in modern rooms, with the highest level of hygiene and careful controls for the sake of workers protection and safety. The ice cream undergoes biochemical analyses for the food safety of the consumers. The daily production ensures the freshness and genuinity of our ice cream.



PARMIGIANO

...

Parmigiano Reggiano



POMODORO

...

Tomato



BASILICO

...

Basil



GORGONZOLA DOP

...

Gorgonzola PDO



SALMONE
norvegese

...

Norwegian Salmon



ROSMARINO

...

Rosemary



OLIO D'OLIVA

...

Olive Oil



BIRRA

...

Beer



CETRIOLO

...

Cucumber



Mela
CANNELLA

...
Apple + Cinnamon



Ricotta
MIELE e TIMO

...
Ricotta + Honey + Thyme





L'ESPERIENZA E LA PROFESSIONALITÀ

Expertise and professionalism

.....

L'OTTIMA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

High quality raw materials

.....

ATTENZIONE E TUTELA DEI PROCESSI PRODUTTIVI

*Care and protection
of the production processes*



Antica Gelateria Matteo srl

Stabilimento:

via D. Cirillo, 32

84081 Baronissi - SA - Italia

Tel. +39 089 951143

Fax +39 089 8293876

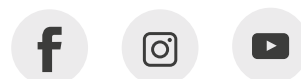
Uffici:

via Cavour, 40

00044 Frascati - Roma - Italia



seguici su:



info@gelateriamatteo.it

www.gelateriamatteo.it