



# L'OFFICINA DEL GELATO

*Un'accurata scelta ed attenzione per le nostre materie prime. Un prodotto di qualità deve avere "basi" solide. A partire dalle colazioni (fatte con burro fresco, farine scelte e la lievitazione naturale), tutta la nostra produzione pasticceria ha come comune denominatore "la professionalità" e la "consapevolezza" di scegliere ed utilizzare il meglio in circolazione rispettando sempre la tradizione, la qualità ed il "buon sapore" ...anche senza lattosio.... La base nel nostro lavoro rende la produzione sempre "genuina". Un utilizzo "consapevole" della materia per esaltarla.*

**CORSO CAVOUR, 31 - ORVIETO (TR)**

**0763.393433 - 323.1232762**

**WWW.LOFFICINADELGELATOORVIETO.IT**



# L'OFFICINA DEL GELATO

*La qualità delle materie prime (pistacchio rigorosamente zona Bronte, nocciola delle Langhe piemontesi, frutta fresca) ed una lavorazione tradizionale per esaltare al massimo il singolo gusto, rendono il nostro gelato un mix perfetto dai gusti intensi, unici, leggeri e decisi allo stesso tempo; sempre attenti a tutte le esigenze dei nostri clienti (senza glutine, senza latte).*

**CORSO CAVOUR, 31 - ORVIETO (TR)**  
**0763.393438 - 328.1232762**  
**WWW.LOFFICINADELGELATOORVIETO.IT**