

- **Materia Prima** è un semilavorato cremoso **a temperatura ambiente**, che ottimizza tempi, costi e qualità della produzione tradizionale di gelato artigianale.
- Le fasi produttive sono eseguite prima, tranne la mantecazione finale del gusto predefinito, direttamente presso il punto vendita...il gelataio è nel barattolo!
- Con la sola aggiunta di latte (per i gusti crema) o acqua + frutta (per i gusti frutta) al gusto predefinito, in 8 minuti il gelato è pronto per il consumo.
- Bassi costi di investimento e di gestione con il sistema di produzione **Materia Prima** consentono all'affiliato di avere subito margini elevati.

- *Materia Prima is a creamy mix for Gelato ice-cream, stored **at room temperature**, standing out from competition in terms of quickness, price and quality.*
- *All traditional production steps take place in our labs, leaving only the batch-freezing final step to be carried out at the shop...The ice-cream master is already in the jar!*
- *By just adding preset quantity of milk (for cream flavours) or water + fruit (for fruit flavours) to **Materia Prima** predefined flavour, in 8 minutes you get fresh ice-cream, ready to enjoy.*
- *Low investment, along with low cost of **Materia Prima** (thanks to economy of scale in our laboratories) makes it much quicker to break-even for a franchisee.*

### 1. **MIX MIX IT**



+



Latte *Milk*

### 2. **MANTECA BATCH-FREEZE IT**



### 3. **MANGIA! EAT IT!**



Gelato fresco  
*fresh icecream*

NB: **Materia Prima** ha oltre 60 gusti predefiniti in barattoli da 0,8 e 1,6 kg.  
*Materia Prima has 60 predefined flavours in 0.8/1.6 kg. jars*