

Gola®

Tutto ha inizio nel **2016** nel cuore della Sicilia, a Caltanissetta, con l'apertura di una gelateria, che diviene da subito punto di ritrovo per tantissimi giovani e famiglie che apprezzano l'ottimo **gelato**, le deliziose **crepes**, i **pancake**, i **waffel**.

PASSIONE IN CRESCITA

Il giovane **fondatore**, **Marco**, e il suo team lavorano sodo per due anni e nel **2019** nasce un altro punto vendita a **Enna**, a due passi dall'Università, luogo di ritrovo per tantissimi giovani che fin da subito hanno apprezzato un ambiente moderno e innovativo con prodotti di eccellente qualità ed è per questo che anche il secondo punto vendita riscuote successo.



RICERCA, EVOLUZIONE DI QUALITÀ

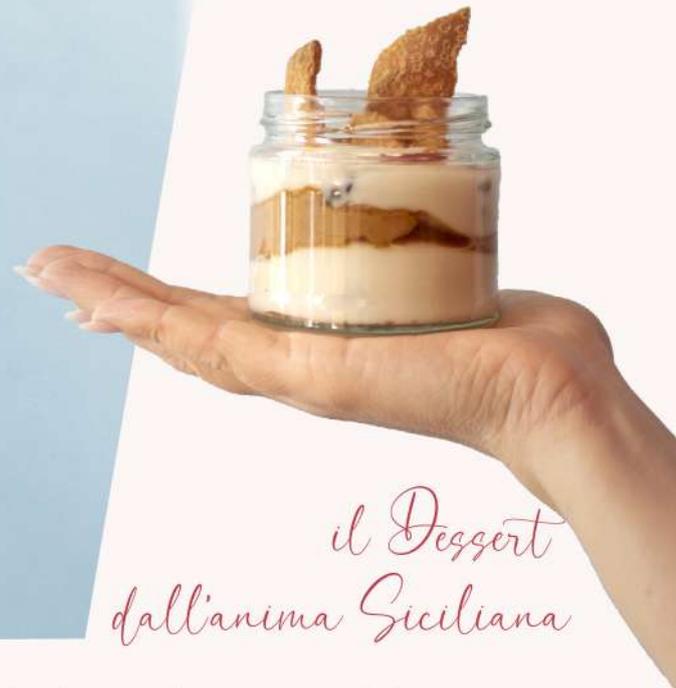
Con l'acquisto di nuove macchine per il gelato, per stare al passo con la tecnologia moderna ma senza mai rinunciare alla tradizione, mediante l'utilizzo di materie prime rigorosamente siciliane, quello che era un piccolo laboratorio, diviene una realtà sempre più grande, grazie anche alla collaborazione di ragazzi giovani e azienalisti, dediti al lavoro e a Gola, tanto quanto il Founder.



IL PROGETTO GOLA DESSERT

Nel 2020 nasce Gola Dessert il perfetto **connubio** tra la **tradizione** del dessert tradizionale e l'**innovazione** della tecnologia moderna, una realtà che **si afferma** da subito perché rivoluziona il modo di concepire il dolce nel ristorante, portata importante tanto quanto quelle principali. L'idea del giovane fondatore nasce per soddisfare l'esigenza dei ristoratori che vogliono proporre ai loro clienti un buon dessert ma non hanno il tempo di realizzarlo o non vogliono avvalersi di manodopera, rubando del tempo alla loro attività.

Dalla **lavorazione di materie prime di altissima qualità**, accuratamente **selezionate e provenienti dal territorio siciliano** direttamente al tavolo del cliente.



*il Dessert
dall'anima Siciliana*

L'innovativo vasetto fa sì che il ristoratore possa **servire immediatamente il dessert**, guadagnando tempo nel servizio e assicurando al cliente la qualità di un ottimo **prodotto moderno** ma che rispetta la tradizione della **lavorazione artigianale degli ingredienti**. La distribuzione avviene prima attraverso agenti che offrono ai clienti consulenza e supporto assidui e infine tramite i nostri corrieri professionisti e affidabili che si avvalgono di mezzi a temperatura controllata assicurando puntualità nelle consegne e garanzia di integrità del prodotto



www.goladessert.it

info & contacts
0934 1992098

info@goladessert.it

