

gélami
GELATO ARTIGIANALE ITALIANO

COMPANY PROFILE



Noi di Gelami produciamo il vero gelato artigianale italiano

**UN PREPARATO SEMPLICE E VELOCE, GIÀ PRONTO PER ESSERE
MANTECATO E GUSTATO IN SOLI 15 MINUTI**

L'AZIENDA

Gélami è un marchio Fepa Srl, azienda con sede a Conversano, nel cuore della Puglia. Abbiamo maturato una decennale esperienza nel settore di basi e preparati per gelato, prima di studiare l'innovativa ricetta che ci permette di essere un riferimento importante in Italia di un nuovo mercato, quello del gelato artigianale italiano già pronto da mantecare, grazie all'innovativo processo UHT.

*“Abbiamo individuato le caratteristiche
del miglior gelato artigianale
italiano e abbiamo creato Gèlami.”*

Paolo Spartano, mastro gelataio e tecnologo alimentare Gélami

IL MASTRO GELATAIO

Paolo Spartano è il cuore di Gelami, un mastro gelataio da più di 40 anni, tra i più rappresentativi e innovativi d'Italia, nazione leader nella produzione del vero gelato di qualità.

Gelami nasce dalla sua lunga esperienza nel settore e da un anno di sperimentazioni, a partire dalla tecnologia UHT, sin qui utilizzata principalmente per la produzione lattiero-casearia.

Insieme abbiamo individuato un bisogno del settore della gelateria mondiale e ci siamo adoperati per soddisfarlo, lavorando a prodotti che rispondessero a queste esigenze, ma che partissero soprattutto da alta qualità e attenta selezione delle materie prime.



Crediamo nell'Alta Qualità accessibile a tutti



MADE IN ITALY



ALTA
QUALITÀ



SELEZIONE
E TRACCIABILITÀ
DELLE MATERIE PRIME



SOSTENIBILITÀ
E RISPETTO
DELL'AMBIENTE



ABBATTIMENTO DEI TEMPI DI
LAVORAZIONE, DEI COSTI DI
PRODUZIONE E DI ENERGIA



FACILITÀ DI
LAVORAZIONE
E DI PRODUZIONE



SICUREZZA
ALIMENTARE



PERSONALIZZAZIONE
DEL PRODOTTO



Vogliamo portare la nostra rivoluzione gelatiera nel mondo

LA VISION

Noi di Gélami vogliamo portare in tutto il mondo la nostra rivoluzione nel settore gelatiero, frutto del connubio tra passione artigianale per il gelato e innovazione tecnologica, fedele alla tradizione.

Dall'analisi del settore effettuata, su scala nazionale e internazionale, dal reparto commerciale di Gélami, abbiamo delineato un quadro ben definito di problematiche e criticità da risolvere, quali la bassa qualità dei preparati, principalmente in polvere, utilizzati per la produzione del gelato, le tempistiche molto lunghe di lavorazione, la necessità di competenze e personale specializzato, gli standard non elevati di sicurezza alimentare e conservazione e i costi esosi per macchinari ed energia.

Gélami parte da queste criticità e nasce con l'obiettivo di risolverle, puntando a farlo in maniera capillare e globale.

*Un gelato genuino, buono,
facile da preparare e alla
portata di tutti come Gélami.*

LA MISSION

Noi de la Fepa srl, in collaborazione con un Trade all'avanguardia e pronto al cambiamento, vogliamo conquistare il mercato con un gelato dalle materie prima di qualità e che rimandi alla tradizione.

Per farlo, stiamo lavorando su più fronti: quello qualitativo e quindi delle materie prime e della loro tracciabilità e quello delle certificazioni di qualità, sicurezza alimentare e rispetto del consumatore e dell'ambiente, più importanti e richieste in tutto il mondo.

SELEZIONE CERTIFICATA DELLE MATERIE PRIME

Gélami nasce dall'unione di materie prime esclusivamente italiane e principalmente pugliesi, a km0.

Il nostro mastro gelataio Paolo Spartano ricerca personalmente gli ingredienti perfetti per il gelato e insieme a lui abbiamo stipulato un accordo con la Coldiretti Puglia per il rifornimento di latte, panna e frutta fresca, provenienti esclusivamente dagli agricoltori associati e controllati dall'ente agricolo.

TRACCIABILITÀ BLOCKCHAIN

Abbiamo avviato le procedure per un sistema di tracciabilità Blockchain, che quindi segua, secondo standard rigidi e rigorosi, la "vita" delle materie prime di Gélami, dalla loro produzione alla commercializzazione, permettendo al partner o cliente di seguire e approfondire in toto le fasi di vita del prodotto.



*I nostri prodotti sono pronti all'uso,
facili da preparare e personalizzabili*

IL GELATO

Il gelato Gélami è il preparato pronto da mantecare per la creazione e personalizzazione di qualunque tipologia di gelato e per qualsiasi tipo di macchinario. Grazie all'innovativo processo UHT, abbiamo la certezza di una qualità nettamente superiore rispetto alle classiche basi in polvere e una stabilità della miscela. Risultato? Giusta spatolabilità, cremosità e gusto. Il processo di omogeneizzazione ad alta pressione, inoltre, ci permette di diffondere la qualità del gelato artigianale Gélami in tutto il mondo, grazie a eccellenze delle materie prime locali utilizzate, bilanciamento delle miscele e shelf-life 12 mesi a temperatura ambiente, per mantenere inalterate la sua qualità, la sua sicurezza e le sue caratteristiche organolettiche.

LE MISCELE SOFT, LE BASI GELATO, LE CREME PER GRANITORE, LE GRANITE E I SORBETTI

Dalla ricetta innovativa di Gelami prendono forma anche le altre linee di prodotto pensate per bar, ristoranti, pasticcerie e per il mondo della ristorazione e del turismo, in generale. Tutti i preparati rispettano gli standard qualitativi e innovativi di Gelami, sono quindi prodotti finiti, da lavorare nel mantecatore o granitore e pronti in pochi minuti per essere gustati e personalizzati, a seconda della fantasia di baristi, gelatieri e pasticceri.

I MANTECATORI E GRANITORI

Siamo anche rivenditori di mantecatori e granitori, appositamente concepiti per le esigenze del cliente finale e per trasformare i preparati Gélami in gelati, creme e granite dalla resa eccellente, in termini di gusto, quantità e qualità.

I PLUS DEL GELATO GELAMI

OMOGENEIZZAZIONE AD ALTA PRESSIONE

per una maggiore stabilizzazione della miscela, spatolabilità e cremosità, a favore del gusto e della qualità del gelato

PASTORIZZAZIONE

per un bilanciamento perfetto delle basi liquide, prive quindi di grassi idrogenati e conservanti e subito pronte per trasformarsi in gelato, una volta inserite nel mantecatore o nella macchina soft

STERILIZZAZIONE E ASETTICITÀ DELLE BAG-IN-BOX

per garantire sicurezza e qualità al prodotto per tutto il periodo della sua shelf-life

TRASPORTO E CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE

fino a 30°C, senza compromettere in alcun modo la bontà e la durabilità del prodotto (12 mesi di shelf-life)

REDDITIVITÀ COSTANTE

per una produzione controllata, fino a 70 gelati per bag-in-box

PERSONALIZZAZIONE DEL PREPARATO

per una base liquida su misura del gusto e delle esigenze del cliente

TEMPI DI PRODUZIONE E COSTI

DRASTICAMENTE RIDOTTI

per un conseguente risparmio di tempo e di investimenti per le attività che ci scelgono



*Scegliamo in prima persona le materie prime,
direttamente dal produttore*



**Le nostre materie prime
sono 100% italiane**

Gèlami produce il vero gelato artigianale italiano e per farlo non può che servirsi di ingredienti esclusivamente italiani, ricercati e selezionati dal mastro gelataio e tecnologo alimentare Gèlami, Paolo Spartano, insieme al suo team.



**Latte, panna e frutta
sono pugliesi e a km0**

Grazie a una importante partnership con Coldiretti Puglia, Gèlami viene rifornito ogni giorno di latte e panna freschi, provenienti dalle masserie appartenenti al territorio pugliese limitrofo di Conversano (sede della Fepa srl) e soprattutto garantiti e certificati dallo stesso ente agricolo. Sempre dalle coltivazioni locali provengono le forniture di frutta per i nostri gelati e basi gelato, in particolare ciliegie, albicocche, pesche, mandorle, percochi, melograni, fichi, fragole, per cui la Puglia è tra i maggiori produttori a livello nazionale.



**La selezione avviene
in maniera diretta**

Il mastro gelataio di Gèlami, Paolo Spartano, visita periodicamente le aziende fornitrici per verificare metodi di lavorazione e qualità del prodotto. La sua è una ricerca costante delle migliori materie prime e dei migliori produttori locali e nazionali, fatta in presa diretta secondo precise richieste di prodotto e di standard qualitativi.



**Tutti gli ingredienti
sono tracciabili**

Siamo la prima azienda nell'agroalimentare ad aver avviato un processo di tracciabilità Blockchain insieme a Google. Questo sistema, a oggi startup, seguirà, secondo standard rigidi e rigorosi, la "vita" delle materie prime di Gèlami, dalla loro produzione alla commercializzazione, permettendo al partner o cliente di seguire e approfondire in toto le fasi di vita del prodotto.



La nostra tecnologia è al servizio della personalizzazione e della qualità

LA TECNOLOGIA UHT GÉLAMI

La parte tecnologica è componente fondamentale per ottenere un prodotto di altissima qualità e personalizzazione come Gélami.

Paolo Spartano e il nostro team di ingegneri e tecnologi alimentari sono partiti dallo studio e utilizzo della tecnologia UHT, genericamente utilizzata per le lavorazioni lattiero-casearie e dalle sue funzionalità e potenzialità hanno concepito il macchinario su misura del loro progetto. Una tecnologia che sfrutta le alte temperature per purificare il prodotto da tutti i microorganismi e che lavora ad alte pressioni per esaltare le proprietà di cremosità, miscelazione e spatolabilità del preparato.

Il nostro team ha lavorato circa un anno per trovare il giusto bilanciamento tra temperature e tempi di lavorazione, ma soprattutto ha concepito una tecnologia che lavora su quantità relativamente basse di prodotto, in modo da favorirne la personalizzazione dello stesso, in termini ad esempio di dolcezza quindi presenza di zuccheri o di particolari gusti del gelato richiesti dal singolo cliente.

LE ANALISI QUALITATIVE

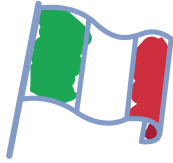
La garanzia di qualità Gélami passa dalle analisi costanti fatte sulle materie prime e sul prodotto, nelle fasi pre, durante e post lavorazione.

Lo staff di tecnologi alimentari specializzati Gélami si occupa dei processi di analisi interni alla produzione, grazie a tecnologie all'avanguardia, sempre a disposizione del team.

Il tutto viene coadiuvato dalle analisi esterne, effettuate dai laboratori partner, gli stessi che certificano la qualità dei nostri prodotti. In questo modo vengono costantemente monitorati aspetti fondamentali come l'omogeneizzazione e pastorizzazione delle nostre basi liquide UHT, la sterilizzazione delle nostre bag-in-box e la conservazione a temperatura ambiente necessaria per garantire la shelf-life di 12 mesi di Gélami, senza dimenticare il rispetto dei più alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare, che permettono ai nostri prodotti di essere scelti e apprezzati in tutto il mondo.



Perchè sceglierci



Perché siamo completamente Made in Italy

I nostri prodotti sono lavorati esclusivamente in Italia e con materie prime italiane.



Per l'eccellenza e tracciabilità delle materie prime

Alta selezione e tracciabilità blockchain così da poter seguire tutta la filiera produttiva, dalle materie prime al prodotto finito.



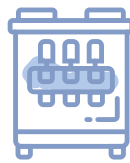
Perché siamo sostenibili e attenti all'ambiente

Massima attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio, nella scelta delle materie prime e nella riduzione dei costi e quantitativi di energia necessari.



Perché i nostri preparati sono pronti in pochi minuti

I preparati sono pronti per essere mantecati o lavorati nel granitore per trasformarsi in gelati, creme e granite in un massimo di 15 minuti.



Perché i nostri prodotti sono lavorabili con qualunque macchinario

È necessario solamente un mantecatore, o granitore di qualsiasi tipologia o marchio per ottenere il prodotto.



Perché non richiediamo competenze tecniche e personale specializzato

Tutti possono lavorare un preparato Gèlami, per un conseguente risparmio in risorse umane da parte dell'attività.



Perché siamo altamente personalizzabili

I nostri preparati si prestano ad esaltare la creatività di gelatieri e pasticceri.



Per la shelf life di 12 mesi

Possiamo spedire i nostri preparati ovunque, conservandoli a temperatura ambiente.



Per il nostro attento servizio clienti

Un servizio pre e post-vendita dove il cliente è sempre al centro della nostra vision.

Abbiamo già raggiunto grandi obiettivi ma guardiamo oltre

IL TARGET

I preparati Gélami sono gelati già pronti grazie all'innovativo processo UHT, appositamente studiati per soddisfare le esigenze di tutti i gelatieri. Ci indirizziamo principalmente a bar, ristoranti, pasticcerie, yogurterie e gelaterie che scelgono di affidare alla nostra azienda la produzione di prodotti e gelati artigianali, per ridurre tempi e costi di produzione e per il reperimento di materie prime, occupandosi invece della customizzazione delle ricette, con la certezza dell'eccellenza del prodotto finito, della qualità e tracciabilità degli ingredienti italiani selezionati e della sicurezza della conservazione.

Gelaterie, Pasticcerie, Ristoranti, Bar, Stabilimenti balneari, Villaggi turistici, Trade, Ho.Re.Ca. e Catene Franchising

I PARTNER

Gélami è partner dell'Associazione Italiana "Ambasciatori del gusto", nata per valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano e promuoverlo, in tutto il mondo.

I RISULTATI RAGGIUNTI, INSIEME

Siamo stati scelti tra i 9 finalisti in tutta Italia del progetto agroalimentare "Ambasciatori del gusto", con la nostra proposta di recupero e utilizzo degli scarti frutticoli per la produzione del suo gelato.

GÈLAMI È QUI

Italia
Iraq
Giappone
Somalia
Kosovo
Russia
Emirati arabi
Bangui
Belgio
Baghdad
Afghanistan
Australia
Polonia
Filippine



TOP CLIENTS

Basi Nato in Africa e Medioriente - Parlamento Europeo di Bruxelles* - Sedi ONU

*FOCUS

Le Basi Nato, le Sedi ONU e il Parlamento Europeo di Bruxelles hanno scelto Gélami dopo un'attenta selezione tra varie candidature.

Alla fine, l'alta qualità Made In Italy dei preparati Gélami, la facilità di lavorazione e gli standard di sicurezza alimentare del prodotto hanno permesso al nostro gelato di "entrare", con tutti gli onori in alcune delle sedi politiche e militari più importanti a livello mondiale.



Le porte del nostro business sono sempre aperte a partner di valore

OFFRIAMO, A CHI VOGLIA AVVIARE UN BUSINESS DEL GELATO NEL SUO LOCALE O APRIRE UNA NUOVA ATTIVITÀ, UN SERVIZIO DI CONSULENZA SU MISURA, MACCHINARI PROFESSIONALI E TUTTA LA QUALITÀ CERTIFICATA DEI NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALI.

I VANTAGGI

BRAND DEL CLIENTE

Noi produciamo il gelato artigianale italiano, le basi liquide pastorizzate e le creme per granitore, ma il marchio rimane quello del cliente.

NESSUN VINCOLO

Non ci sono vincoli di ordine, il cliente può quindi decidere quale quantitativo richiedere, a suo piacimento.

INGREDIENTI ITALIANI

Tutti i prodotti a marchio Gèlami sono fatti con ingredienti controllati e certificati, esclusivamente italiani.

QUALITÀ ECCELLENTE

Il processo di lavorazione UHT ci permette di rinunciare a conservanti, coloranti e grassi idrogenati e garantisce alta qualità, bilanciamento e bontà eccellenti.

NO LABORATORIO

Non c'è bisogno di avere o predisporre un laboratorio all'interno della propria attività per trasformare i preparati Gèlami.

SHELF-LIFE 12 MESI

Grazie all'innovativo processo UHT, i prodotti Gèlami si conservano a temperatura ambiente per 12 mesi, consentendo di produrre solo il quantitativo di gelato necessario.

*“Cerchiamo partners che sposino
la mission e la vision aziendale,
insieme per raggiungere l'eccellenza”*

Elvira e Federical Spartano, Amministratrici Gèlami







ge
GELAT

lami

O ARTIGIANALE ITALIANO



