



GIUSEPPE

RICCI

Gelato & Caffè

DOSSIER INFORMATIVO

INDICE

	Pág.
01- Introducción	01
02- Sector	02
03- Nuestros Orígenes	03
04- Diferencia entre los tipos de Helado	04
05- Helados producidos.....	05
06- Oferta.....	06
07- Aprovisionamiento.....	07
08- Ventajas.....	08



Un producto de éxito
Probado

1- Introducción

Giuseppe Ricci desarrolla su actividad en el sector de Hostelería y Restauración Heladerías, comercializando un helado artesanal al estilo italiano y de la máxima calidad.

Desde el año 2003 hemos desarrollado esta actividad en Madrid.

Debido al éxito y aceptación que han tenido nuestros helados, desde el año 2005 hemos puesto en marcha el proceso de expansión a nivel nacional.

El integrarse en la red de venta de los Helados Giuseppe Ricci supondrá que todos se beneficien de las diferentes ventajas que le permitirán competir de forma eficaz en su mercado de exclusiva, siendo clasificada Giuseppe Ricci la segunda heladería del mundo según la revista Life Travel, y primera en Europa según otras revistas y foros.

<http://www.heladeriaricci.com/noticias/>





La estacionalidad propia de este sector empieza a disminuir.



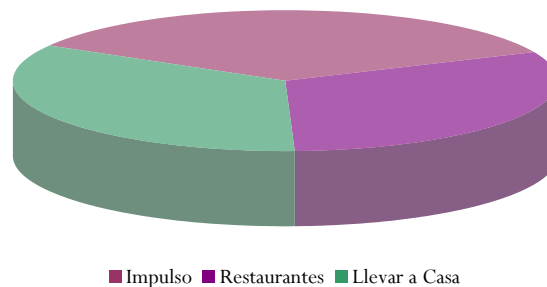
2- El Sector

Aunque la estacionalidad del consumo de helados sigue siendo bastante alta, España comienza a acercarse a la tendencia europea de tomar helado durante todo el año.

Actualmente, la fuerte competencia existente entre las empresas fabricantes de helados está propiciando que sus productos estén cada vez más dotados de un mayor valor añadido.

En España, el mercado total de helados es de aproximadamente 343 millones de litros, lo que supone un consumo per cápita de 8 litros.

Por último, destacar que el reparto de las ventas por canal en nuestro país es el siguiente:



Fuente: AEFHelados



Giuseppe Ricci:
Tradición Italiana

3- Nuestros Orígenes

Los fundadores habiendo madurado pasión y experiencia en Italia, en la producción del helado artesanal, en el año 2003 deciden empezar la actividad en Madrid, abriendo heladerías artesanales con obradores de producción propia, y con un sistema extremadamente funcional y moderno consiguiendo aprovechar el uso de las últimas tecnologías, sin dejar de lado la pasión y la tradición heredada de Italia.

Finalmente y debido al gran éxito obtenido gracias a las antiguas fórmulas conocidas, a los ingredientes naturales y de primera calidad empleados en la producción, en el año 2005 deciden fundar la cadena GIUSEPPE RICCI, que se acerca a todas aquellas personas que quieren comercializar un producto exclusivo y novedoso.



Los helados producidos de "GIUSEPPE RICCI" son una modalidad simple, concreta y natural para hacer lo que los maestros heladeros Italianos han hecho durante siglos.



4 - Diferencia entre tipos de helados

Como reconocer un
buen Helado

Hay una gran diferencia entre el helado industrial y el elaborado artesanalmente, sobre todo en cuanto al método de su producción y los ingredientes utilizados.

El helado industrial contiene materias primas de baja calidad como aceites vegetales, aromas etc., Contiene generalmente un 100% de aire introducido de forma rápida y mecánica.

Por su parte, el helado artesanal se produce con materias primas de alta calidad y frescas, en su producción se mezcla muy lentamente y mediante un proceso natural para que adquiera el aire suficiente para resultar muy cremoso y sabroso.

Clasificación de los helados (Normativa Española)

Podrán fabricarse los siguientes tipos de helados, con las características que a continuación se describen y que deberán tener las siguientes características:

Denominación	Característica
Helado de Crema	Contiene mínimo un 8 por 100 de materia grasa de origen lácteo y como mínimo un 2,5 por 100 de proteínas lácteas
Helado de leche	Contiene mínimo un 2,5 por 100 de materia grasa origen lácteo y mínimo un 6 por 100 de extracto seco magro lácteo.
Helado de leche desnatada	Contiene como máximo un 0,30 por 100 de materia grasa de origen lácteo y como mínimo un 6 por 100 de extracto seco magro lácteo.
Helado	Contiene mínimo un 5 por 100 de materia grasa alimenticia y en el que las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.
Helado de agua	Contiene en masa como mínimo un 12 por 100 de extracto seco total.
Sorbete	Contiene mínimo un 15 por 100 de frutas y como mínimo un 20 por 100 de extracto seco total.



Saber más sobre
nuestros helados



5 – Helados producidos

Giuseppe Ricci produce en su propia fabrica de Leganés (Madrid) y distribuye las siguiente categorías de helados:

1. Denominación “Helados de Leche”: Contienen mediamente un 7,8 de materia grasa exclusivamente de origen láctea, la mayoría de los sabores (un 90%) no contienen ni colorantes ni grasa añadidas. Estos helados están producidos con materias primas de alta calidad. Su sabor es auténtico y natural.
 - Ingredientes principales: Leche desnatada, Azúcar, Nata, Leche en polvo desnatada, Dextrosa, Estabilizantes y Emulsionantes. + Materia prima según sabor.
1. Denominación “Sorbetes”: Contienen mediamente un 40% de pulpa de fruta superando de mucho el límite mínimo previsto para ésta denominación que seria un minimo del 15%, no contienen ni colorantes ni grasas añadidas ni lactosa, por éste motivo estos helados, contienen pocas colorías y están dirigidos también a personas que no pueden tomar lactosa.
 - Ingredientes principales: Pulpa de fruta correspondiente, Agua, Azúcar, Glucosa, Estabilizantes y Emulsionantes.



6- La Oferta

¡Color, Sabor y
carácter italiano!

La experiencia madurada, junto con nuestro afán por conseguir el mismo resultado que conseguían hace años los antiguos maestro heladeros, en cuanto a la elaboración de helados artesanales, nos permite afirmar que Giuseppe Ricci es la red de heladerías más diferenciada en el mercado por la oferta de producto que ofrece a sus clientes.

Sus helados cuentan con las mejores cualidades:

Sabor. Los sabores son 100% naturales. En Giuseppe Ricci se ofrece una extensa variedad de sabores, desde los tradicionales hasta los más innovadores.

Textura. Al ser artesanales, ésta es extremadamente cremosa y suave.

Apariencia. Los productos naturales dotan al helado colores y tonos aportados únicamente por esas materias primas.





Producto exclusivo siempre
garantizado

7- Aprovisionamiento

Giuseppe Ricci ofrece a todos sus clientes la ventaja de un aprovisionamiento exclusivo. La Central se constituye como el proveedor principal de todos los clientes.

La centralización de la producción y del aprovisionamiento, se convierte así, en un sistema más económico y seguro de disposición de mercancía y de actualización de los productos que configuren la oferta de sabores de cada temporada.





8-Ventajas

Sencillez de gestión
&
Imagen Corporativa

- **Sencillez en la gestión del negocio.** Asesoramos desde el primer momento al cliente en todos los aspectos comerciales de la venta de los productos que configuran la oferta. Simplificamos de tal forma la operativa que el cliente únicamente debe centrar sus esfuerzos en vender. Sin más complicaciones.

- **Imagen Corporativa:** el cliente de Giuseppe Ricci accede a todos los elementos de imagen corporativa desarrollados por la Central, (elementos de packaging, cartelería, etc.), beneficiándose de la existencia de un proyecto completo de imagen corporativa, cuyas características se identifican perfectamente con los valores propios de la enseña.

