



FIGLIOLIA
luxury ice cream





Il dolce
CHE RINFRESCA
il cuore

The sweetness that refreshes your heart

La passione per “le cose buone” ingrediente di prima qualità per un gelato d’eccellenza

Figliolia Luxury Ice Cream è l’espressione della qualità coniugata alla straordinaria passione con cui Adriano Figliolia prosegue la tradizione di famiglia attraverso la costante introduzione d’innovazione e creatività nel rispetto dell’arte dolciaria. Ispirato all’antica tradizione italiana, anticipa le nuove tendenze di gusto per offrire il piacere più puro di lasciarsi sorprendere ogni giorno e per vivere il fascino della dolcezza attraverso un’esperienza sensoriale unica fin dal primo

assaggio. La scelta di materie prime di assoluta genuinità, nobili e naturali, la freschezza degli ingredienti, dosati secondo le regole dell’arte gelatiera italiana, lavorati con procedimenti rispettosi delle proprietà nutritive, donano e danno origine a sapori e delicatezze senza eguali. Nel laboratorio, cuore pulsante della sua azienda, sono racchiusi i segreti che si perpetuano da oltre sessant’anni per mantenere inalterata tutta la ricercatezza e la bontà delle sue creazioni.

Passion for the “good stuff” primary ingredient for an excellent ice cream

High quality conjugated to extraordinary passion: that’s Figliolia Luxury Ice Cream! Adriano Figliolia carries on family tradition through the steady innovation and creativity but always respecting the principles of the confectionary art. Inspired by the ancient Italian traditions, he anticipates the new trends of flavors offering the pure pleasure to get surprised every day and feeling the charm of sweetness through a unique sensory experience since the first taste.

The choice of the best ingredients, absolutely fresh, genuine, noble and natural, dosed accordingly to the rules of the Italian ice cream art, duly processed in the whole respect of their nutritional properties give origin to flavors and delicacies without equal. The workshop, beating heart of the company, encloses the secrets which hand down for over sixty years in order to keep refinement and goodness of his creations unchanged.



Love is not
the answer.
ICE CREAM IS.

L'amore non è la risposta. Il gelato sì.

I profumi intensi delle numerose varietà di gusto di gelato, quello buono, morbido e cremoso, legate da sempre agli antichi sapori, continuano ad essere lavorate con la stessa maestria di una volta. Lo Zuccottino artigianale, storico dolce di origini fiorentine reinterpretato in chiave moderna, vera eccellenza italiana, è diventato nel tempo, il fiore all'occhiello della sua produzione, una specialità unica e autentica in grado di regalare un'emozione squisitamente dolce e prelibata.

The intense scents of the many flavors of ice cream, the one good, soft and creamy, linked to the ancient taste ever since, continue to be worked with the same old mastery. The hand-made "zuccottino", historic product of florentine origin, true italian excellence, modernly reinterpreted by Adriano, has become the flagship of his production over time. A unique and authentic delicacy able to offer an exquisitely sweet and delicious emotion.

Zuccottino zuppa inglese

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna Alkermes, gelato artigianale al gusto di zuppa inglese, canditi, scaglie di cioccolato.

Ingredients: Sponge cake, Alkermes wets, zuppa inglese flavour home-made ice cream, candy fruit, dark chocolate chips.



Zuccottino pistacchio

Ingredienti: Pan di Spagna, bagna
alcolica Rhum 10°, gelato artigia-
nale al gusto di ricotta e pistacchio.

*Ingredients: Sponge cake, Rhum al-
coholic 10° wets, ricotta and pista-
chio flavour homemade ice cream.*





freschi
SORBETTI DI FRUTTA

Fresh fruit sorbets

Il piacere di gustare un dessert fresco e dissetante, una morbida cremosità di frutta unica e raffinata. Vero capolavoro da servire in qualunque occasione.

Il piacere di gustare un dessert fresco e dissetante, una morbida cremosità di frutta unica e raffinata. Vero capolavoro da servire in qualunque occasione.

Sorbetto lemon

Ingredienti: sorbetto al limone
sprayzzato con burro di cacao.

*Ingredients: lemon sorbet sprayed co-
coa bitter.*



Sorbetto pesca

Ingredienti: sorbetto alla pesca
sprayzzato con burro di cacao.

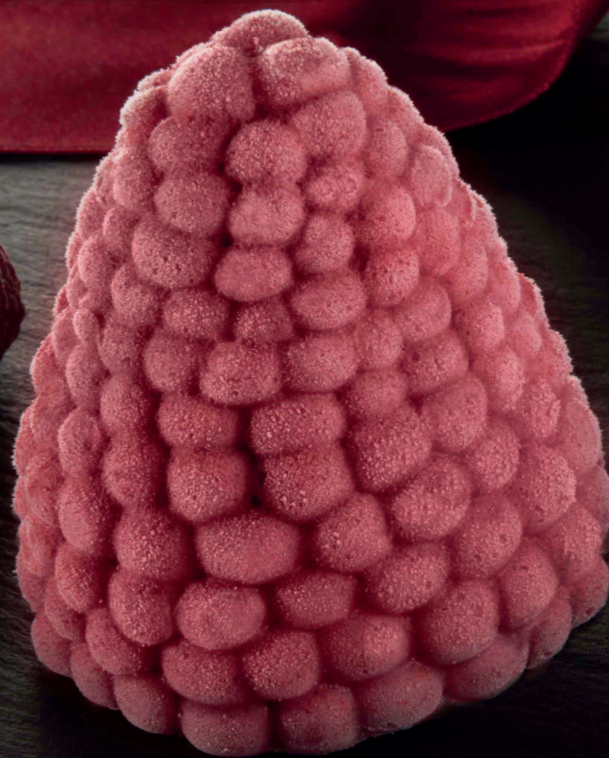
*Ingredients: peach sorbet sprayed cocoa
bitter.*



Sorbetto lampone

Ingredienti: sorbetto al lampo-
ne sprayzato con burro di cacao.

*Ingredients: raspberry sorbet sprayed
cocoa bitter.*





Sorbetto mela verde

Ingredienti: sorbetto alla mela verde
sprayzzato con burro di cacao.

*Ingredients: green apple sorbet sprayed
cocoa bitter.*

Zuccottino artigianale

peso del prodotto/ <i>product weight</i>	100 g
pz. per scatola/ <i>pieces per pack</i>	16
peso della scatola/ <i>pack weight</i>	2100 gr
scatole per strato/ <i>pieces per layer</i>	14
strati per pallet/ <i>layers per pallet</i>	15
totale scatole per pallet/ <i>packs per pallet</i>	210

Modalità di conservazione e utilizzo/ How to store and use
Conservare a -18°C. Scongela il prodotto qualche minuto prima di servirlo.
Store at -18°C. Defrost the product a few minutes before serving it.



Sorbetto artigianale

peso del prodotto/ <i>product weight</i>	85/100 g
pz. per scatola/ <i>pieces per pack</i>	12
peso della scatola/ <i>pack weight</i>	1020/1200 gr
scatole per strato/ <i>pieces per layer</i>	12
strati per pallet/ <i>layers per pallet</i>	17
totale scatole per pallet/ <i>packs per pallet</i>	204

Modalità di conservazione e utilizzo
How to store and use

Conservare a -18°C.
Attendere qualche minuto prima di degustarlo.
Store at -18°C. Wait a few minutes before taste it.

“ La bellezza è gradita
agli occhi,
ma la dolcezza affascina l'animo. ”

*Beauty pleases the eyes only,
Sweetness charms the soul.*

Voltaire



Italy Puglia 76121 Barletta
Via Vivaldi, 22/24 +39 0883 955824
info@figliolialuxury.com

www.figliolialuxury.com



SCARICA SUL TUO SMARTPHONE
L'APPLICAZIONE E INQUADRA
IL QR CODE PER VISITARE
IL NOSTRO SITO WEB