

EMENDATORI
VAYRA 1905

Better Products, Better World

presents:



PERCHE' INVESTIRE IN CREAM CENTRE?

- Gelato market in grande espansione
- Target consumatori universale: tutti amano il gelato
- Basso investimento in macchinari e impianti
- Bassi costi operativi e semplicità gestionale
- Alta redditività per mq
- Customer experience elevata: gioca con i tuoi gusti
- Altissima qualità di prodotto: gusto, freschezza e creatività
- Team di professionisti con esperienza di oltre 40 anni in mondo gelato

Siamo i partner naturali del tuo business, obiettivo comune è massimizzazione vendite e profitti.

Il nostro business dipende dal tuo...più gelato vendi più ingredienti utilizzi.

WHY INVEST IN CREAM CENTRE?

- Expanding ice cream market
- Universal consumer target: everyone loves ice cream
- Low investment in machinery and equipment
- Low operating costs and management simplicity
- High profitability per m²
- High customer experience: play with your tastes
- Top product quality: taste, freshness and creativity
- Team of professionals with over 40 years of experience in the ice cream world

We are the natural partners of your business, our common goal is to maximize sales and profits. Our business depends on yours...the more ice cream you sell, the more ingredients you use.

● INVESTIMENTO a partire da 50.000 €

- Alta redditività per mq
- Ritorno economico su investimento inferiore a 1 anno
- Poco + di 130 coppe al giorno sufficienti per ripagare investimento!

● INVESTMENT starting from 50.000 €

- High profitability per m²
- Economic return on investment less than 1 year
- Just over 130 cups a day enough to repay the investment!

“No royalties”



CREA LA TUA COPPA GOURMET CREATE YOUR OWN GOURMET CUP

1 + 2 + 3 =



1 GUSTI GELATO GELATO FLAVORS

Fiordipanna
Fiordipanna
Cioccolato belga
Belgian chocolate
Yogurt
Yogurt
Nocciola
Hazelnut
Pistacchio
Pistachio
Crema Emiliana
Custard cream
Caramello burro salato
Salted butter caramel
Cioccolato bianco
White chocolate

2 CREME GOURMET GOURMET CREAMS

Crema gianduia
Gianduja cream
Cioccolato bianco
White Chocolate
Pistacchio crunchy
Pistachio crunchy
Crema biscotti
al caramello
Caramel biscuit
Coconut crunchy
Coconut crunchy
Arachidi salate
Salted peanut
Salsa fragola
Strawberry sauce
Salsa amarena
Amarena sauce

3 GRANELLE CRUNCHY GRAINS

Cocco
Coconut
Granella pistacchio
Pistachio grain
Granella meringhe
Meringues
Crumble burro
Crumble butter
Crumble cacao
Crumble cocoa
Granellona gourmet
Gourmet grain
Bubble colors
Bubble colors
Nocciole tostate
Roasted hazelnut



SCOPRI LE NOSTRE RICETTE ESCLUSIVE

RIMINI	VENEZIA	TORINO	MILANO	FIRENZE	ROMA	NAPOLI	PALERMO
Crema Emiliana	Panna	Nocciola	Yogurt	Cioccolato belga	Caramello burro salato	Cioccolato bianco	Pistacchio
Salsa amarena	Salsa fragole	Crema gianduia	Amarena	Fragola	Crema biscotti al caramello	Crema di cocco crunchy	Pistacchio crunchy
Crema gianduia	Cioccolato bianco	Cioccolato bianco	Pistacchio crunchy	Cioccolato bianco	Crema gianduia	Crema gianduia	Crema gianduia
Granella meringhe	Granella meringhe	Crumble cacao	Granella meringhe	Crumble burro	Crumble cacao	Crumble burro	Crumble cacao
Amaretto	Cocco	Nocciole tostate	Granella pistacchio	Granella meringhe	Granellona gourmet	Granellona gourmet	Granella pistacchio

DISCOVER OUR SIGNATURE RECIPES

RIMINI	VENEZIA	TORINO	MILANO	FIRENZE	ROMA	NAPOLI	PALERMO
Custard cream	Fiordipanna	Hazelnut	Yogurt	Belgian chocolate	Salted butter caramel	White chocolate	Pistacchio
Amarena sauce	Strawberry sauce	Gianduja cream	Amarena cream	Strawberry sauce	Caramel biscuit cream	Coconut crunchy cream	Pistacchio crunchy
Gianduja cream	White chocolate	White chocolate	Pistachio crunchy	White chocolate	Gianduja cream	Gianduja cream	Gianduja cream
Meringues	Meringues	Crumble cocoa	Meringues	Crumble butter	Crumble cocoa	Crumble butter	Crumble cocoa
Amaretto	Coconut	Roasted hazelnut	Pistachio grains	Meringues	Gourmet grains	Gourmet grains	Pistachio grains



8

è un numero magico,
come le nostre ricette di gelato.
Crea la tua coppa preferita
o scegli le nostre specialità gourmet.

8

is a magical number,
like our ice cream recipes.
Create your own favorite cup
or choose our gourmet specialties.

EMENDATORI

VAYRA 1905
Better Products, Better World



EMENDATORI&VAYRA1905

Via Zandonai, 52 - 44124 Ferrara (FE) - *Italy*

+39 0532.900770

info@ev1905.it

www.ev1905.it