

**FAI LA TUA SCELTA GOURMET!  
IL MENU PIÙ GRANDE NELLO  
SPAZIO PIÙ PICCOLO**



**MAKE YOUR OWN GOURMET CHOICE!  
THE BIGGEST MENU IN THE  
SMALLEST SPACE**



**IL MENU PIÙ GRANDE  
NELLO SPAZIO  
PIÙ PICCOLO**

**THE BIGGEST MENU  
IN THE SMALLEST  
SPACE**



## 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 m<sup>2</sup>
- 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 m<sup>2</sup>
- Economic return on investment less than 1 year
- Just over 130 cups a day enough to repay the investment!

**“No royalties”**





## FAI LA TUA SCELTA GOURMET! MAKE YOUR OWN GOURMET CHOICE!



### GUSTI SOFT ICE

- Panna
- Cioccolato
- Yogurt
- Fragola
- Mango
- Mascarpone
- Caramello burro salato
- Cheese cake

### GUSTI GELATO

- Fiordipanna
- Cioccolato belga
- Crema di yogurt
- Nocciola Piemonte
- Pistacchio Siciliano
- Crema
- Caramello burro salato
- Cioccolato bianco

### CREME GOURMET

- Gianduja
- Pistacchio
- Cioccolato bianco
- Biscotti caramello
- Cocco crunchy
- Arachidi crunchy
- Amarene
- Fragole

### GRANELLE



- Granella pistacchio
- Amaretti
- Granella nocciola pralinata
- Granelle meringhe
- Crumble cacao
- Cocco
- Bubble Colors
- Bastoncini mandorla pralinata

## CREAM CENTRE CUP

### SCEGLI LE NOSTRE RICETTE



#### BOLOGNA

- Crema
- Crema amarene
- Amaretti
- Crumble

#### NAPOLI

- Cioccolato bianco
- cocco crunchy
- nocciole pralinate
- crumble

#### TORINO

- Nocciola
- Crema gianduja
- Nocciole pralinate
- Crumble cacao

#### VENEZIA

- Yogurt
- Crema fragole
- Cocco
- Meringhe

#### PALERMO

- Pistacchio
- Cioccolato bianco
- Pistacchi
- Meringhe

#### FIRENZE

- Cioccolato
- Arachidi crunchy
- Mandorle pralinate
- Crumble

#### ROMA

- Fiordipanna
- Crema pistacchio
- Crema amarene
- Crumble cacao

#### MILANO

- Caramello
- Crema biscotti caramel
- Nocciole pralinate
- Crumble cacao

## CREA LA TUA COPPA

**1 x SOFT ICE / GELATO**  
SOFT ICE / GELATO

**1 x CREMA CREAM**

**2 x GRANELLE GRAINS**

### GUSTI SOFT ICE

- Panna
- Cioccolato
- Yogurt
- Fragola
- Mango
- Mascarpone
- Caramello burro salato
- Cheese cake

### CREME GOURMET

- Gianduja
- Pistacchio
- Cioccolato bianco
- Biscotti caramello
- Cocco crunchy
- Arachidi crunchy
- Amarene
- Fragole

### GUSTI GELATO

- Fiordipanna
- Cioccolato belga
- Crema di yogurt
- Nocciola Piemonte
- Pistacchio Siciliano
- Crema
- Caramello burro salato
- Cioccolato bianco

### GRANELLE

- Granella pistacchio
- Amaretti
- Granella nocciola pralinata
- Granelle meringhe
- Crumble cacao
- Cocco
- Bubble Colors
- Bastoncini mandorla pralinata



**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](http://www.ev1905.it)

