

TIRAMISÙ

Lo Specialista

Go *eat*
different

6 GUSTI



TIRAMISÙ CLASSICO



TIRAMISÙ PISTACCHIO



TIRAMISÙ FRAGOLA



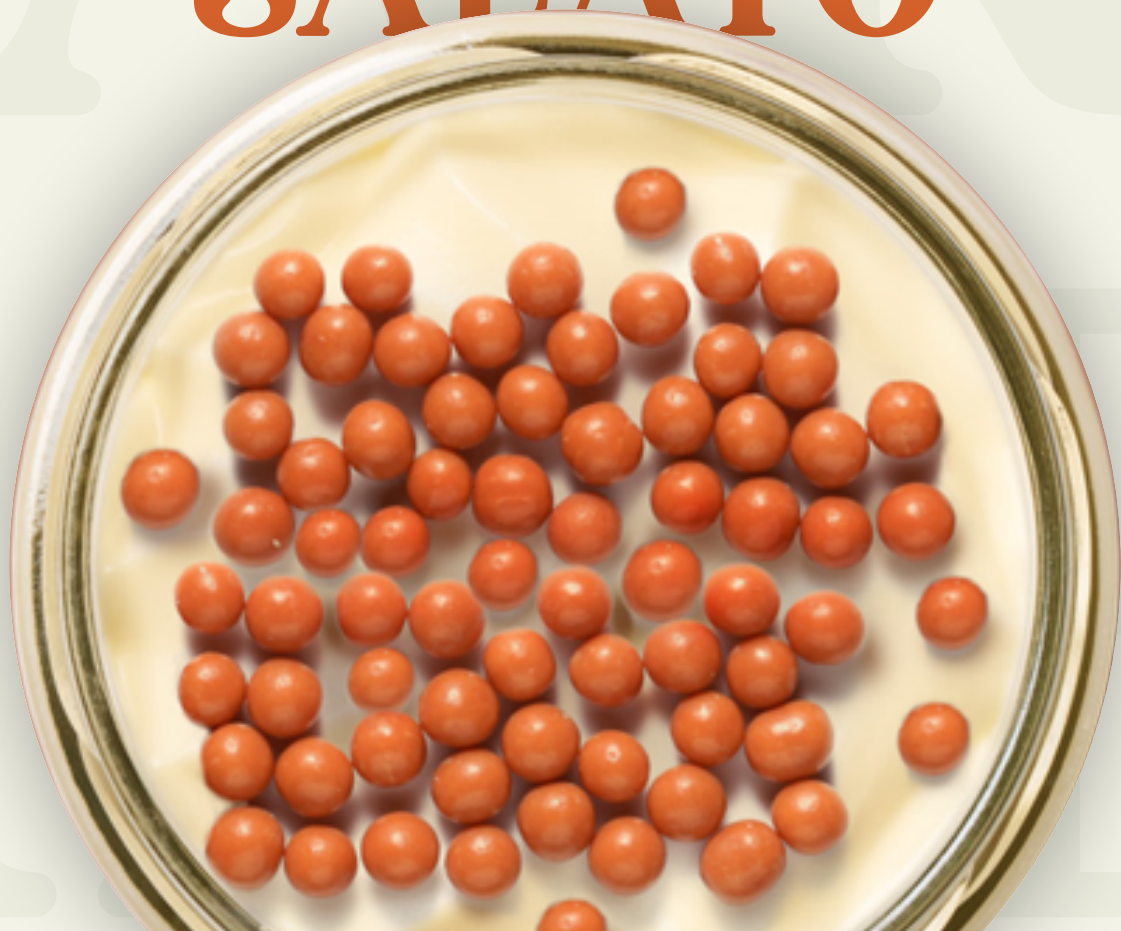
TIRAMISÙ NOCCIOLA E CACAO



TIRAMISÙ
**DARK
CHOCOLATE**



TIRAMISÙ CARAMELLO SALATO



Più semplice, semplicemente buono

Un tiramisù perfettamente equilibrato nel gusto, sicuro e realizzato con materie prime di alta qualità. Per come la vediamo noi, è **il fine pasto capace di rendere un ristorante davvero memorabile**. Noi dello Specialista sappiamo che servire un tiramisù impeccabile al ristorante è possibile, ma è difficile: servono tempo, risorse e massima attenzione alla preparazione.

È per questo che abbiamo unito **expertise dolciaria** e **tecnologia di alto livello** per progettare un tiramisù che rende felice chi lo assaggia e, ancor prima, chi lo serve. Per farlo, abbiamo studiato e costruito **i nostri macchinari, innovativi e proprietari**: gli unici capaci di rispondere al nostro ideale di tiramisù.

Un tiramisù monoporzione sicuro, sostenibile, facile da servire e, soprattutto, buono come quello preparato dagli chef. **Progettato dagli chef, per gli chef.**



PIÙ SEMPLICE IL PROCESSO

Sempre disponibile, antispreco
e veloce nell'impattamento



PIÙ SEMPLICE LA SICUREZZA

Controllato e pastorizzato
con la tecnica pâte à bombe



PIÙ SEMPLICE IL GUSTO

Equilibrato, con caffè 100%
arabica e panna fresca



SEDE LEGALE: VIA SCRIMIARI 39, 37129 VERONA, VR

SEDE OPERATIVA: VIA GIUSEPPE GARIBALDI 5/10 37057

SAN GIOVANNI LUPATOTO, VR

CONTATTI

TELEFONO UFFICIO: 045 87 53 380

EMAIL UFFICIO: GOEAT@LIBERO.IT / INFO@GOEAT.SRL

CELLULARE LUCA MURARI: 3356343694

EMAIL LUCA MURARI: LUCAMAR227@GMAIL.COM