



NOTRE MANIFESTE DU GOÛT



# UN DESSERT BIENVENUE

Les histoires ont toujours un début. La nôtre a commencé en 1947 au cœur de la Romagne, à Rimini. C'est ici qu'a ouvert La Romana dal 1947, le glacier que son fondateur a baptisé du nom de sa petite fille. Cela semble être les ingrédients d'une histoire à la Fellini, mais c'est la passion et l'habileté que cette histoire raconte. Celles de **Vito Zucchi**, qui, après quelques années, a repris l'entreprise, en lui donnant l'empreinte indélébile qui représente encore aujourd'hui l'âme de nos glaciers.



**"LES ENFANTS AVEC 100 LIRES EN  
POCHE FAISAIENT LA QUEUE POUR LE  
FIOR DI LATTE OU LA CRÈME QUE NOTRE  
PÈRE PRÉPARAIT SAVAMMENT."**



Grâce à son imagination débordante, et en se basant sur les quelques ingrédients qui existaient à l'époque, Vito a créé une large gamme de saveurs de qualité que l'on retrouve encore aujourd'hui dans nos glaciers. **Et nous les fils, Ivano et Massimiliano, nous continuons à proposer des parfums traditionnels préparés exclusivement avec des ingrédients sélectionnés, en suivant les vieilles recettes, comme au bon vieux temps.**

# DEPUIS 1947 UNE PASSION ARTISANALE

"NOUS AVIONS L'HABITUDE D'ESPIONNER PAPA POUR MÉMORISER CES GESTES QUI À NOS YEUX, FAISAIENT DE LUI UN MAÎTRE, ET QUI NOUS PERMETTRAIENT UN JOUR DE FAIRE LE PLUS BEAU MÉTIER DU MONDE".



Les glaces préparées dans les laboratoires de chaque glacier de La Romana dal 1947, sont élaborées selon les recettes d'autrefois. Et chaque fois que nous créons de nouveaux parfums et de nouvelles combinaisons, nous le faisons uniquement dans le but d'améliorer et de développer la variété de notre offre afin de satisfaire véritablement tous les palais. Depuis 1947, notre passion est restée inchangée. **Aujourd'hui comme hier, nous sélectionnons les ingrédients les plus authentiques et les plus qualitatifs et nous les travaillons avec amour et respect pour toujours obtenir des glaces artisanales savoureuses et naturelles.**

Nous voulons que nos clients découvrent et savourent de nouveaux goûts liés aux saisons, à la nature et à ses fruits, et en même temps, nous voulons recréer des sensations et des émotions liées aux saveurs anciennes, celles de la tradition et de la mémoire italiennes. Nous accordons de l'attention à chaque détail en travaillant avec engagement et créativité.

**Avec toute notre passion pour les glaces artisanales, nous créons une expérience unique et mémorable pour le client.**



# L'AMOUR DE LA GLACE

"CES SOUVENIRS N'APPARTIENNENT PAS SEULEMENT À À NOTRE FAMILLE, MAIS ÉGALEMENT À TOUTES CES PERSONNES QUI, AUJOURD'HUI COMME AUTREFOIS, CHOISISSENT ENCORE LA ROMANA DAL 1947."



La Romana dal 1947

**Tout le monde peut profiter de notre amour de la glace : bonne, saine et authentique.** Et tout le monde peut constater que notre tradition et notre savoir-faire sont restés inchangés au fil du temps : chaque glacier La Romana dal 1947 dispose d'un laboratoire visible par le public. C'est ici que nous préparons les différents parfums en suivant attentivement chaque étape : mélange des ingrédients, pasteurisation, maturation du mélange, production finale. Comme le faisait notre père en son temps. Depuis 1947, les cuves caractérisent la structure de notre comptoir, ce qui permet à la crème glacée d'être toujours fraîche et crémeuse, et d'être conservée à l'abri des impuretés. Pour que les clients puissent la déguster fraîchement fouetté, au summum de sa fraîcheur et de sa qualité, nous produisons des quantités limitées à différents moments de la journée, afin que sa durée de conservation moyenne ne dépasse pas 3 heures. **Tels des peintres imprimant une couleur sur une toile, nos artisans glaciers donnent forme, à l'aide d'une spatule, au parfum de chaque cornet et de chaque coupe : c'est ainsi que l'on peut parler de véritable glace italienne traditionnelle.**





DÉCOUVREZ  
NOS PARFUMS  
DE GLACE

Il est également important pour nous d'étudier des recettes basées sur notre histoire et notre expérience que de maintenir la qualité des produits. C'est pourquoi nous garantissons les matières premières nécessaires à leur préparation à tous les glaciers La Romana dal 1947. **Chacun de nos glaciers gère de manière indépendante les parfums de glaces et spécialités en production, le nombre de cuves correspondant à environ un quart de l'assortiment complet de parfums La Romana dal 1947.** Chaque glacier choisit les parfums qu'il produit en permanence et ceux qu'il propose à tour de rôle, en fonction des saisons.

# LA TRADITION DES SAVEURS AUTHENTIQUES





LES PARFUMS PRÉFÉRÉS DE NOS CLIENTS SONT ZABAIONE COME UNA VOLTA, CREMA DAL 1947, CIOCCOLATO FONDENTE, STRACCIATELLA GRAND CRU. OUTRE CES GRANDS CLASSIQUES, LES CLIENTS APPRÉCIENT ÉGALEMENT LES PARFUMS QUI RÉSUMENT LE MIEUX LES SAVEURS DE LA SAISON.



L'importance de la saisonnalité n'est pas seulement due à la volonté de répondre à la demande des clients, qui demandent des parfums plus intenses et plus corsés pour l'hiver et des saveurs plus légères et plus fraîches pour l'été, mais elle est également due à notre choix de toujours privilégier les ingrédients frais de saison, les plus naturels et authentiques. **Nos glaces peuvent être dégustées à tout moment. Elles sont idéales pour une pause fraîcheur au goûter ou pour une promenade en soirée, mais le frappé peut également être une alternative agréable.** Et pour la pause déjeuner ? La glace peut être dégustée avec des brioches siciliennes moelleuses ou dans la garniture de délicieuses crêpes. Nos clients n'ont pas d'âge particulier : devant une bonne glace, personne ne peut résister.

# LES PLAISIRS DE LA PÂTISSERIE

La pâtisserie est un art rigoureux, une science exacte qui allie le fond et la forme, une esthétique qui s'exprime par les sens et libère de merveilleuses sensations. En tant que **Maîtres Artisans Glaciers**, nous créons des pâtisseries comme des œuvres en façonnant notre matière première de prédilection : la crème glacée. Il s'agit d'une nouvelle dimension créative du goût qui nous permet de créer une large sélection de **spécialités pâtissières pour toutes les occasions, des gâteaux d'anniversaire personnalisés aux petites portions à la cuillère**. Mais ce n'est pas tout. Nous réalisons également de **délicieux gâteaux pâtissiers**, simples et authentiques car ils sont élaborés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, mélangés dans un robot pâtissier avec de la crème fraîche pour les rendre encore plus légers et digestes.





Dans les laboratoires artisanaux La Romana dal 1947, nos artisans pâtissiers se dévouent corps et âme pour que chaque gâteau reflète les goûts préférés de ceux qui le demandent. Il suffit de faire un vœu pour qu'il se réalise : **en passant à La Romana dal 1947, il est facile de ramener le gâteau de ses rêves chez soi, conçu et réalisé par le client en collaboration avec nous.**

Un aperçu de nos pâtisseries :

- 4 CHOCOLATES
- CATERINA
- CHEESECAKE
- CIOCCOCREAM
- CREMINE
- CROSTATINA AI LAMPONI
- CROSTATINA AI LAMPONI (VEG)
- FIABA DI LAMPONI
- GIROTONDO AI LAMPONI
- MARGARET
- MERINGA AL CIOCCOLATO
- PERLA NERA
- PINOLO COTTO
- PINOLONA
- RICOPERTA CROCCANTE
- REGINA DEL BOSCO
- SNICKERS CAKE
- TIRAMISÙ CLASSICO, CROCCANTE, ARANCIA ET CIOCCOLATO OU MIRTILLI E AMARETTI
- TORTA GELATO
- WILLIAM AND CAKE
- BON BON (PORTIONS INDIVIDUELLES)
- CRUMBLES (PORTIONS INDIVIDUELLES)
- DOLCI VASETTI DELLA STORIA (PORTIONS INDIVIDUELLES)



Dans les laboratoires artisanaux La Romana dal 1947, nos artisans pâtissiers se dévouent corps et âme pour que chaque gâteau reflète les goûts préférés de ceux qui le demandent. Il suffit de faire un vœu pour qu'il se réalise : **en passant à La Romana dal 1947, il est facile de ramener le gâteau de ses rêves chez soi, conçu et réalisé par le client en collaboration avec nous.**

Un aperçu de nos pâtisseries :

- 4 CHOCOLATES
- CATERINA
- CHEESECAKE
- CIOCCOCREAM
- CREMINE
- CROSTATINA AI LAMPONI
- CROSTATINA AI LAMPONI (VEG)
- FIABA DI LAMPONI
- GIROTONDO AI LAMPONI
- MARGARET
- MERINGA AL CIOCCOLATO
- PERLA NERA
- PINOLO COTTO
- PINOLONA
- RICOPERTA CROCCANTE
- REGINA DEL BOSCO
- SNICKERS CAKE
- TIRAMISÙ CLASSICO, CROCCANTE, ARANCIA ET CIOCCOLATO OU MIRTILLI E AMARETTI
- TORTA GELATO
- WILLIAM AND CAKE
- BON BON (PORTIONS INDIVIDUELLES)
- CRUMBLES (PORTIONS INDIVIDUELLES)
- DOLCI VASETTI DELLA STORIA (PORTIONS INDIVIDUELLES)



Dans les laboratoires artisanaux La Romana dal 1947, nos artisans pâtissiers se dévouent corps et âme pour que chaque gâteau reflète les goûts préférés de ceux qui le demandent. Il suffit de faire un vœu pour qu'il se réalise : **en passant à La Romana dal 1947, il est facile de ramener le gâteau de ses rêves chez soi, conçu et réalisé par le client en collaboration avec nous.**

Un aperçu de nos pâtisseries :

- 4 CHOCOLATES
- CATERINA
- CHEESECAKE
- CIOCCOCREAM
- CREMINE
- CROSTATINA AI LAMPONI
- CROSTATINA AI LAMPONI (VEG)
- FIABA DI LAMPONI
- GIROTONDO AI LAMPONI
- MARGARET
- MERINGA AL CIOCCOLATO
- PERLA NERA
- PINOLO COTTO
- PINOLONA
- RICOPERTA CROCCANTE
- REGINA DEL BOSCO
- SNICKERS CAKE
- TIRAMISÙ CLASSICO, CROCCANTE, ARANCIA ET CIOCCOLATO OU MIRTILLI E AMARETTI
- TORTA GELATO
- WILLIAM AND CAKE
- BON BON (PORTIONS INDIVIDUELLES)
- CRUMBLES (PORTIONS INDIVIDUELLES)
- DOLCI VASETTI DELLA STORIA (PORTIONS INDIVIDUELLES)

# L'ART DE CRÉER DES ÉMOTIONS



LA ROMANA DAL 1



**De nombreuses personnes qui décident de franchir le pas passent d'abord par nous.** En plus de nous lancer un défi : réaliser un gâteau personnalisé pour leur mariage, on nous demande de fournir le chariot à glace ou le vélo à glace pour rendre chaque événement unique. **Nous maîtrisons l'art de créer des émotions, et satisfaire les désirs de nos clients est notre métier depuis toujours.**

Grâce à notre passion, notre sens artistique et notre expérience, nous sommes toujours fiers de contribuer à rendre ce jour si important dans la vie des gens, encore plus spécial et unique. Pour couronner cette journée inoubliable, les invités rentrent chez eux après avoir goûté nos saveurs ou dégusté une part de notre wedding cake.

# DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ

NOUS N'UTILISONS QUE DES  
MATIÈRES PREMIÈRES DE HAUTE  
QUALITÉ POUR FABRIQUER NOS  
GLACES FRAÎCHES TOUS LES JOURS,  
TOUJOURS GOURMANDES, ET À LA  
HAUTEUR DES PALAIS LES PLUS  
EXIGEANTS.





Œufs de poules élevées en plein air, sucre, crème fraîche fouettée, fruits frais de saison, Marsala DOC, Zibibbo IGT et noix choisies parmi les meilleures d'Italie - par exemple, pistaches de haute qualité, noisettes du Piémont IGP et amandes d'Avola - traitées selon la méthode exclusive de broyage afin de préserver toutes les notes aromatiques. Toutes nos glaces aux fruits sont sans produits laitiers et ne contiennent ni graisses végétales, ni arômes, ni colorants, afin que tous les gourmands puissent apprécier la saveur authentique des fruits frais de saison, qui constituent plus de 48 % des ingrédients (à l'exception du parfum Citron, qui est fabriqué à partir de jus).



Pour produire nos glaces, nous ne renonçons jamais à l'ajout de lait frais biologique provenant d'exploitations certifiées. Nous n'utilisons que des œufs et du beurre biologiques pour produire nos crêpes, auxquels nous ajoutons de la farine issue de l'agriculture biologique. Pour garnir nos crêpes et confectionner nos pâtisseries, nous disposons de 7 délicieuses confitures certifiées biologiques, notamment à la fraise, à la framboise et à l'abricot. Dans le choix des ingrédients frais, nous privilégions généralement les matières premières locales, les petits producteurs d'excellence italienne, et nous sélectionnons les meilleurs ingrédients biologiques tels que les figues caramélisées biologiques, le café biologique, les yaourts frais, le muesli, les spumini meringués, le sucre de canne et les graines de : tournesol, lin, pavot, sésame et citrouille. Nos priorités sont la haute qualité et la saveur des produits, ainsi que la relation de confiance et la collaboration avec les fournisseurs qui garantissent le respect de ces valeurs.



# SENSIBLES AUX EXIGENCES SANITAIRES

Notre sérieux et notre rigueur nous ont amenés à choisir de ne pas fabriquer de produits certifiés sans gluten. La santé des clients est trop importante et même avec toutes les mesures de sécurité hygiénique prises, il n'est pas possible d'éliminer le risque de contamination croisée volatile dans les laboratoires et les glaciers. C'est également la raison pour laquelle **nous indiquons clairement dans chacun de nos glaciers la liste des ingrédients utilisés, en mettant en évidence les allergènes éventuels.**

L'absence d'ingrédients tels que le lait et les œufs convient aux personnes souffrant d'intolérances ou d'allergies alimentaires particulières. **Nous proposons une gamme de parfums et de produits totalement exempts d'ingrédients d'origine animale.** Ils sont le fruit d'une recherche approfondie visant à maintenir la qualité élevée et les normes organoleptiques typiques de nos glaciers et pâtisseries traditionnels. C'est pourquoi les **spécialités vegan** de La Romana dal 1947 sont devenues les préférées de nombreuses personnes.

**PARFUMS VEGAN  
DANS NOS GLACIERS  
TOUS LES PARFUMS DE FRUITS  
ET NOS CREMOLATE**

**PÂTISSERIES VEGAN  
CROSTATINA AI LAMPONI  
ET TORTA CREMINA VEG**



# NOS DOUCEURS POUR LES PETITS

Les glaciers La Romana dal 1947 ont toujours été fréquentés par les enfants: ceux d'hier qui aiment évoquer l'insouciance de l'enfance, et ceux d'aujourd'hui qui sont espiègles et exigeants. Nous prenons soin de nos petits clients, nous veillons à ce qu'ils se sentent à l'aise, nous réalisons pour eux des projets exclusifs et amusants tels que des concours de dessin, et nous mettons à leur disposition des bavoires, des tableaux noirs pour dessiner par exemple. Parmi les dernières nouveautés qui leur sont dédiées : la **Baby Card "le Storie di Emma"** - une mini-carte prépayée avec laquelle ils peuvent se sentir adultes en offrant des glaces à leurs parents - et un livre illustré, l'Abbecedario.



# LE SOUCI DE CHAQUE DETAIL

Elle est au premier plan de nos pensées, au centre de chacun de nos produits, en évidence dans nos établissements. De quoi s'agit-il ? Il s'agit de l'attention que nous portons à la **satisfaction du client, qui se traduit par le soin apporté à chaque détail. La musique d'ambiance, le design incomparable et le parfum enveloppant des desserts ...** nous ne laissons rien au hasard pour que, dès son entrée dans un glacier La Romana dal 1947, le client se sente accueilli par une chaleureuse convivialité et une fraîche élégance, dans un cadre idéal pour faire de la dégustation de chacune de nos spécialités, une expérience mémorable.



# LE FUTUR IMAGINE DE MANIÈRE RESPONSABLE



Nous nous soucions des gens, de la nature, de la planète et des générations futures. C'est la raison pour laquelle nous nous efforçons de minimiser l'utilisation de matériaux ayant un impact sur l'environnement. Pour nos emballages, dont nous veillons à ce qu'ils soient éliminés séparément, nous utilisons principalement des matériaux **RECYCLÉS**.

Le label **ECOFRIENDLY**, qui caractérise nos emballages, continuera à suivre notre engagement croissant en faveur de l'éco-durabilité.



# LA VALEUR DES PERSONNES

"NOUS SOMMES FIERES DE  
POUVOIR NOUS DÉFINIR  
COMME UNE GRANDE  
FAMILLE COMPOSÉE  
DE PERSONNES ET DE  
GLACIERS."



Notre histoire et notre avenir sont le fruit d'un mélange de passion, de professionnalisme, de partage et d'implication des personnes dans chaque aspect de notre travail quotidien. **Pour nous, il est essentiel de créer une relation stable d'estime et de confiance avec nos artisans glaciers, des personnes de valeur qui croient aux valeurs de La Romana dal 1947 et les diffusent.** Nous les suivons pas à pas, désireux de nous améliorer ensemble chaque jour. **Nos clients nous aident également à grandir et guident en partie nos choix. Nous les écoutons avec intérêt, nous apportons des réponses adaptées à leurs demandes en constante évolution, et nous chérissons toutes leurs suggestions personnelles.** La participation du public est importante dans nos glaciers et de nombreuses idées nouvelles circulent.



# UNE FAMILLE QUI CONTINUE À GRANDIR

Notre tradition de glaciers se développe grâce à des franchisés, choisis un par un pour être le plus proche possible des membres de la famille. Chez eux, l'expérience des affaires et de l'industrie, le sérieux et le professionnalisme doivent être étayés par une forte passion afin qu'ils se sentent partie prenante de La Romana dal 1947, en étant capables de transmettre ses valeurs de manière responsable au fil du temps. Un système d'auto-évaluation, soutenu par une équipe de formateurs spécialisés, permet aux gérants de nos glaciers de contrôler leur gestion et d'effectuer les vérifications périodiques nécessaires pour maintenir les normes de qualité élevées de La Romana dal 1947. La qualité des glaces italiennes authentiques est notre signe distinctif et nous positionne à un niveau moyennement élevé sur le marché, tant en Italie - 43 glaciers - qu'à l'étranger - 30 glaciers - où nous nous efforçons de conserver le nom original de nos glaces et de nos desserts pour renforcer le goût tant recherché du style italien.



<b>Italie</b> .....	<b>43 glaciers</b>
<b>Allemagne</b> .....	<b>2 glaciers</b>
Dusseldorf .....	2 glaciers
<b>ARABIE SAOUDITE</b> .....	<b>2 glaciers</b>
Riyad .....	1 glacier
Al Ula.....	1 glacier
<b>Autriche</b> .....	<b>2 glaciers</b>
Vienne .....	1 glacier
Salzbourg.....	1 glacier
<b>EAU</b> .....	<b>4 glaciers</b>
Dubaï .....	3 glaciers
Abu Dhabi.....	1 glacier
<b>Espagne</b> .....	<b>11 glaciers</b>
Madrid .....	7 glaciers
Valence .....	2 glaciers
Barcelone .....	1 glacier
Ibiza .....	1 glacier
<b>France</b> .....	<b>1 glacier</b>
Paris .....	1 glacier
<b>Portugal</b> .....	<b>1 glacier</b>
Lisbonne .....	1 glacier
<b>Roumanie</b> .....	<b>7 glaciers</b>
Bucarest .....	6 glaciers
Brasov .....	1 glacier

DÉCOUVREZ CE QUI SE PASSE  
DANS NOS GLACIERS



## CONTACTS

via Marecchiese 314, angolo via Montese 2  
47923 Rimini (RN)

Tel. +39 0541/384520

Fax +39 0541/393658

[gelateriaromana@gelateriaromana.com](mailto:gelateriaromana@gelateriaromana.com)

[www.gelateriaromana.com](http://www.gelateriaromana.com)