



AnGelati:

AnGelati produziert mit viel Handarbeit und Liebe natürliche Gelati in einer Kleinstproduktion im Lachen-Quartier in St.Gallen. Am liebsten werden biologische Früchte aus der Umgebung und Exotisches aus fairem Handel und Kooperativen verwendet. Milch, Rahm und Zucker stammen ebenfalls aus der Schweiz. (bio)logisch!

Angela:

Aufgewachsen mit einer Intoleranz für Farb- und Konservierungsstoffe behelf ich mich mit Früchten aus dem Garten mein eigenes Eis zu machen. Mit der ersten Eismaschine wurde dann nicht nur meine Familie verwöhnt sondern auch Freunde und Bekannte. Das gutes Gelati nur aus hochwertigen Rohstoffen bestehen kann bestätigte mir die steigende Nachfrage. 2021 habe ich die Suche nach Produktionsräumen eröffnet und somit auch die Professionalität angestrebt. 2022 wurde ich fündig und bezog die Aufenthaltsräume einer ehemaligen Fensterschreinerei im Lachen-Quartier. Damit AnGelati auch unabhängig von mir geschlemmt werden kann, begann ich Portionen in Becher abzufüllen...

Für jeden Gusto wurde eine eigene Etikette mit Linoleum-Stempel designet

Um die Kunst des Gelati-machens zu vertiefen, besuchte ich 2022 und 23 die Seminare der Capriani-Universität. Der authentische Geschmack von AnGelati steht für mich an erster Stelle und die Gusti variieren je nach Verfügbarkeit und Angebot.

