

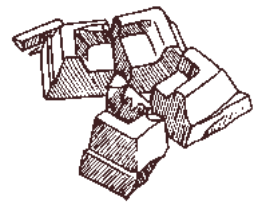


G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA



CHI È GROM
IL NOSTRO PRODOTTO
LA NOSTRA VISIONE
DEL CANALE OOH
LE INNOVAZIONI
DEL 2019



LA RANGE COMPLETA GROM,
LE ATTREZZATURE & DISPLAY,
MATERIALE VISIBILITÀ



CHI È GROM

Due amici.

Guido Martinetti e Federico Grom.
Un enologo e un manager.
Sono partiti da zero.

Con una semplice idea.

Fare il gelato più buono del mondo,
selezionando i migliori ingredienti:
il gelato come una volta.



LA NOSTRA STORIA



2002
Guido legge un articolo di Petrini, fondatore dello Slow Food: "Il gelato come una volta non esiste più".

NEL MONDO DEL GELATO C'È OPPORTUNITÀ DI INNOVAZIONE



2003
Apertura della **prima gelateria** in Piazza Paleocapa, Torino.

PETRINI DICE DI GROM: "IL GELATO COME UNA VOLTA È TORNATO"



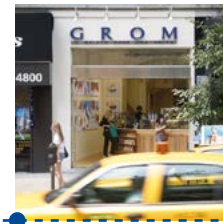
2005
Un unico **centro di produzione** a Mappano e tanti nuovi punti vendita.

PER GARANTIRE ECCELLENZA OVUNQUE NEL MONDO



2007
Guido e Federico fondano la loro **MURA MURA**.

GESTIRE L'AGROCOLTURA È IL SEGRETO PER AVERE LE MATERIE PRIME MIGLIORI



2007-2008
Grandi nuove aperture a New York, Parigi, Tokyo.

PORTIAMO NEL MONDO IL PURO E AUTENTICO GELATO ITALIANO



2013
Grom Bakery viene creata. In Grom **il glutine non entra**: è così anche per tutti i nostri cono e prodotti bakery.

COS'HANNO IN COMUNE IL GELATO E I BISCOTTI? LE MIGLIORI MATERIE PRIME



2015
Grom entra a far parte della famiglia **Unilever**.

IL MEGLIO DEVE ANCORA VENIRE



2017
Grom lancia i ghiaccioli nel canale OOH in Italia.

GROM HA RIVOLUZIONATO IL MONDO DEL GELATO. ANCORA UNA VOLTA.

PORTAFOGLIO PRODOTTI



SORBETTI SU STECCO

Quando la frutta è eccezionale bastano quattro ingredienti: frutta (tanta), acqua dalla sorgente Sparea, zucchero di canna e un pizzico di farina di carruba.



COPPETTE

La stessa qualità della gelateria in una nuova forma, ancora più creativa, semplice e buona.



BISCOTTO GELATO

Gelato alla crema con granella di nocciola pralinata e fiocchi al caramello, racchiuso fra due biscotti di frolla, ricoperto di cioccolato.



LA NOSTRA FILOSOFIA



Il nostro gelato è imperfetto, come la natura.

Si scioglie in fretta
poiché di solito usiamo
solo un piccola quantità
di farina di semi di carrube.



Zero emulsionanti:
meno aria ma
tanto sapore.



Non hai mai esattamente
lo stesso **sapore**
(ma è sempre ottimo).



Non ha mai esattamente
lo stesso **colore**:
usiamo le sfumature
della natura,
niente di più,
niente di meno.





GLI INGREDIENTI



POCHI E AUTENTICI



Da sempre definiamo il nostro gelato come 'il gelato come una volta', perché, esattamente come nei tempi passati, è prodotto senza ricorrere all'uso di **aromi**, di **coloranti** o di **emulsionanti**. Per questo, trae il suo gusto e il suo colore solo dalle materie prime impiegate, realizzate anch'esse dai nostri fornitori senza l'impiego di **additivi**. Inoltre tutti i prodotti Grom sono **senza glutine**.

DI ORIGINE NATURALE

Il nostro gelato per le gelaterie e per i barattoli è realizzato con **ingredienti di origine naturale**. Il nostro criterio di acquisto degli ingredienti è guidato dal costante lavoro di ricerca svolto dal Laboratorio Controllo Qualità di Grom con il supporto dell'azienda agricola Mura Mura: è grazie alla sperimentazione diretta in agricoltura che definiamo la filosofia da condividere con i diversi fornitori con cui collaboriamo, in un'ottica di continuo miglioramento.





MURA MURA

Azienda agricola biologica

Osessione per l'eccellenza.

Non ci accontentiamo, se non del meglio.
Se non lo troviamo, ce lo facciamo da noi.
Quindi, siccome non trovavamo sul mercato
frutta all'altezza dei nostri sorbetti, abbiamo
fondato l'azienda agricola biologica Mura Mura.
Pazienza, tradizione, qualità sono da sempre
i nostri valori.



COLTIVAZIONE

Parliamo la lingua della natura.

A Mura Mura coltiviamo pesche, albicocche,
pere, fichi che usiamo per i nostri sorbetti,
ghiaccioli e granite.
Invece, la produzione di altre tipologie di frutta
(fragole e meloni) viene affidata a consorzi di
fiducia selezionati con cura negli anni. Grazie
all'esperienza che abbiamo fatto in questi anni
di gestione diretta dell'agricoltura, riusciamo a
lavorare in dialogo con tutti i nostri agricoltori,
semplicemente perché parliamo la loro stessa
lingua.





**Imperfetto,
ma vero.**

VISIONE DEL CANALE OOH



Tutta la **qualità della gelateria** in una **nuova forma** con la linea di prodotti a marchio Grom pensata per il **canale fuori casa**, la nostra ambizione è quella di replicare l'esperienza della gelateria Grom, offrendo la stessa qualità degli ingredienti e gli stessi prodotti all'interno dei **vostri punti vendita**.





CREATO
IN
ITALIA

G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

GELATO ALLA

CREMA DI GROM

CON INGREDIENTI
DI ORIGINE NATURALE

130ml e 87g e

INNOVAZIONI 2019



BISCOTTO GELATO

Gelato alla nocciola,
racchiuso fra due biscotti al cioccolato.
Ricoperto di cioccolato alla nocciola
con granella di torrone.



SORBETTO SU STECCO MANGO

Quando il mango è eccezionale
bastano quattro ingredienti:
mango (tanto), acqua dalla sorgente Sparea,
zucchero di canna e un pizzico di farina di carruba.



COPPETTE E BISCOTTO GELATO



NUOVO

PISTACCHIO

Con granella di **pistacchi caramellati**.



NUOVO

NOCCIOLA

Con granella di **nocciola caramellata**.



CAFFÈ

Caffè **espresso**,
latte di alta qualità e uovo.



CIOCCOLATO

Granella di **cioccolato Equador**,
latte di alta qualità, panna e uovo.



CREMA DI GROM

Biscotti di Meliga, granella di **cioccolato**,
latte di alta qualità, panna, burro e uovo.



BISCOTTO GELATO

Con **gelato alla Crema**, granella
di **Nocciole** e **fiocchi al Caramello**.

SORBETTI



SORBETTI SU STECCO



LIMONE

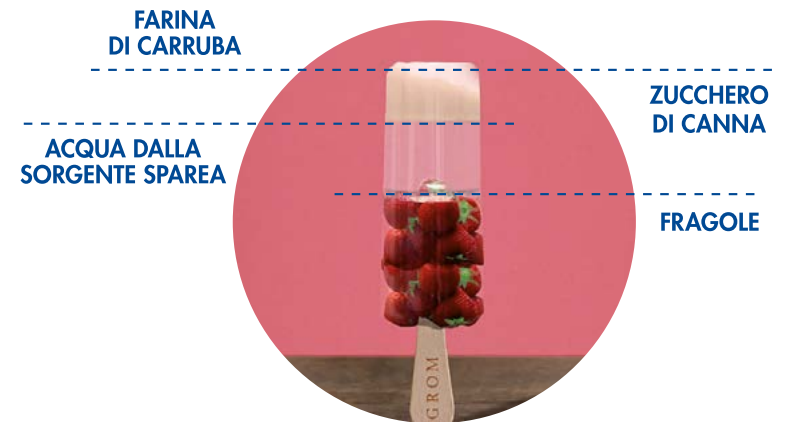
LAMPONE

FRAGOLA

ALBICOCCA

PESCA

COMPOSIZIONE DEI SORBETTI





CHIACCILO AL
LAMPONE

CON INGREDIENTI
DI ORIGINE
NATURALE

ATTREZZATURE E DISPLAY



Attrezzature innovative ed eleganti per una massima espressione del brand.

GROM Frost 180



- Coppetta Crema di Grom 36
- Coppetta Pistacchio 36
- Coppetta Nocciola 36
- Coppetta Caffè
Coppetta Cioccolato 36
- Biscotto gelato 27
- Biscotto gelato 27
- Sorbetti su Stecco 52

Tot. Capienza in pezzi 250
GSV primo impianto 473,48€

GROM Frost 250



- Coppetta Crema di Grom 48
- Coppetta Pistacchio 48
- Coppetta Nocciola 48
- Coppetta Caffè
Coppetta Cioccolato 48
- Biscotti gelato 40
- Biscotto gelato 40
- Sorbetti su Stecco 85

Tot. Capienza in pezzi 375
GSV primo impianto 670,65€

POP 50 Ideale per stabilimenti balneari



- Ghiaccioli al:
- Limone 10
- Lampone 10
- Fragola 10
- Mango 10
- Pesca/Albicocca 10

Tot. Capienza in pezzi 50

GSV primo impianto 74,5€

Specifiche	F.180	F.250	Pop50
Luce led	✓	✓	✓
Rastrelliere per sorbetti su stecco	✓	✓	✓
Refrigerazione di tipo statico	✓	✓	✓
Volume netto litri	170/130	252/205	24/21
Potenza W	300	420	100
Consumo energetico kWh/24h	2,16	3,44	1,80
Consumo stimato in €/GG	1,1€	1,8€	0,9€



CREATO IN ITALIA
GROM
IL GELATO COME UNA VOLTA
GELATO ALLA
CREMA DI GROM
CON INGREDIENTI
DI ORIGINE NATURALE

CREATO IN ITALIA
GROM
IL GELATO COME UNA VOLTA
GELATO ALLA
CREMA DI GROM
100ml

CREATO IN ITALIA
GROM
IL GELATO COME UNA VOLTA
GELATO ALLA
CREMA DI GROM
CON INGREDIENTI
DI ORIGINE NATURALE

CREATO IN ITALIA
GROM
IL GELATO COME UNA VOLTA
GELATO ALLA
CREMA DI GROM
100ml

MATERIALE VISIBILITÀ



Strumenti di visibilità da esterno e interno per aiutarti a comunicare il valore del brand.



CAVALLETTO DA ESTERNO
con rangeboard
di prodotto



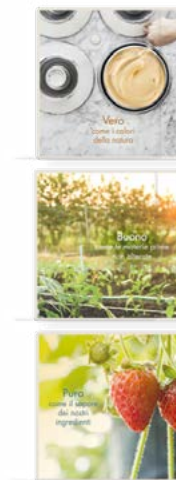
STENDARDO SLIM
con rangeboard
di prodotto



LOCANDINA A4



TOTEM DI BRAND



QUADRETTI
30x30



OROLOGIO
diametro 30cm

**NUOVO
MATERIALE**

Materiali per punti vendita ad alta visibilità



G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

Materiale di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l., soggetto a copyright. Tutti i contenuti presenti sono inseriti a scopo informativo per la Clientela, l'uso non implica anche la copia o la diffusione su altri canali, mezzi, né la possibilità di apportare modifiche formali e/o sostanziali.