



IL GELATO DI PIZZO

PENNA[®]

VECCHIA MANIERA

La Qualità prima di tutto



L'AZIENDA

Qualità e Passione, ecco i capisaldi dell'azienda della famiglia Penna che ha reso grande il Tartufo di Pizzo. Una storia di successo legata alla Calabria a Domenico Penna, al padre Vincenzo e al fratello Francesco, che da anni producono gelati artigianali e li commercializzano a livello Nazionale e internazionale. «IL TARTUFO DI DOMENICO PENNA» è infatti una delle aziende che ha saputo realizzare un prodotto tipico della città di Pizzo, il tartufo, unico nel suo genere, conferendogli gusto e qualità, e lo ha fatto con il lavoro certosino di Domenico, Vincenzo, Francesco e dei loro collaboratori, che cooperano costantemente alla crescita e allo sviluppo aziendale.

La produzione avviene a livello artigianale, con maestri gelatai Pizzitani e con metodi rigorosamente conformi alle normative HACCP e sistema di Qualità ISO9001. Il laboratorio è studiato per garantire al meglio l'efficienza lavorativa, il risparmio di tempo, ed il risparmio energetico. Il Tartufo di Domenico Penna è infatti un'azienda versatile e attenta

all'ambiente. Il personale è organizzato in postazioni, così da garantire una produzione continua e costante. La manodopera è altamente professionalizzante, al fine di evitare differenze di produttività all'interno delle postazioni. Ogni processo viene costantemente monitorato da appositi macchinari e dal personale qualificato. Il prodotto finito viene poi stivato in celle refrigerate e monitorate.

L'azienda offre ai suoi clienti una vasta gamma di prodotti, tra cui pezzi duri (tartufi e imbottiti), vaschette, mignon, linea dessert al piatto (coppe e torte), linea take away (gelato da passeggio), linea pasticceria fredda. Ogni prodotto è realizzato con materie prime di prima qualità e tipiche del luogo di origine, perfettamente tracciabili grazie al sistema di gestione per la qualità.

Ogni articolo è studiato per attirare l'attenzione del cliente, ed è presentato pronto per essere servito, garantendo una resa ottimale e un notevole risparmio di tempo e preparazione.

Grazie ad una elevata efficienza produttiva, il prodotto è conforme con quelle che sono le richieste di mercato, garantendo al rivenditore un gelato qualitativamente superiore.

Le vendite sono gestite per Tentata vendita, Prevendita e Vendita direzionale. L'azienda offre un servizio su territorio Nazionale e internazionale, è permanentemente attiva su 8 regioni, nelle quali è presente una rete di agenti, e offre anche un servizio direzionale con corrieri refrigerati, nelle regioni in cui non è presente un addetto. A Pizzo sono invece presenti un Punto Vendita e una Gelateria Storica nel salotto della Città, in Piazza della Repubblica. Il segmento principale di mercato in cui opera la ditta è quello del settore HORECA, nel quale sono compresi ristoranti, bar, gelaterie, strutture ricettive e botteghe. Unico Obiettivo:

LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO.

LA STORIA DEL TARTUFO DI PIZZO

Il Tartufo di Pizzo nasce agli inizi degli anni '50 del secolo scorso, all'interno della piazza principale di Pizzo. In occasione dell'importante visita di un principe, venne fatta una maggiore richiesta di dolci e gelati agli abili pasticceri del paese. Il gelatieri essendone sprovvisti ebbero la geniale intuizione di modellare e unire in una mano una parte di gelato al cioccolato, una parte di gelato alla nocciola, riempirlo con del cacao accompagnato da una ciliegina e chiudere il tutto dando una forma simile al tartufo, ricoperto di cacao in polvere. Successivamente per far sì che si solidificasse, lo confezionarono con una carta pergamena dentro a una stecca di ghiaccio (non esistevano ancora i congelatori). Nacque così il Tartufo di Pizzo che prende il nome dalla forma che ricorda un po' quella del tubero. Tradizione che tutt'oggi viene costantemente seguita soprattutto da un'azienda, con una sua storia di successo legata alla Calabria e alla famiglia Penna, grazie ad una smodata passione per il gelato. «Il tartufo» di Domenico Penna è infatti una delle aziende che ha saputo trasformare un prodotto apprezzato come una vera e propria eccellenza. Lo ha fatto aggiungendo alla dedizione e al lavoro l'unico elemento che può fare veramente la differenza: La Qualità. L'intuizione dell'azienda Penna è stata quella di puntare esclusivamente sull'utilizzo di materie prime eccellenti, e per questo ha intrapreso un lungo percorso fatto di ricerche di mercato, corsi di formazione, seminari e contatti diretti con clienti e fornitori. Il tutto assicurando la propria presenza alle più importanti fiere di settore, e instaurando un rapporto quotidiano e diretto, con il cliente. Così, oggi, l'azienda Penna offre ai suoi clienti il gusto unico di un prodotto non solo buono, ma anche genuino, e lo fa grazie a due gelaterie presenti a Pizzo, in via Nazionale 109/111 e nello splendido salotto della città, in Piazza della Repubblica e grazie anche ad una capillare rete di vendita su tutto il territorio nazionale e internazionale.

i Pezzi Duri

*“Non si cucina solo per mangiare,
ma per appagare gli occhi ed il palato,
per rendere speciale ogni momento
da condividere con gli altri.”*



Tartufo Classico ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Dalla tradizione della città di Pizzo, nasce il Classico Tartufo al cioccolato e nocciole Piemonte, con goccia di fondente, il tutto ricoperto da cacao magro e zucchero.



Nocciola Ripiena ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Un raffinato gelato alla nocciola con cuore di semifreddo alla nocciola e gocce di cioccolato fondente.





Bacio ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Goloso gelato al gusto bacio, con delicato semifreddo, granella di nocciole e nocciole intere, il tutto ricoperto da una copertura croccante al cioccolato fondente.



Tartufo Nocciola ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Cre moso gelato alle nocciole Piemonte IGP, con cuore morbido di fondente al cioccolato, avvolto da una granella di nocciole tostate.



Tartufo Rocher ©

Gelato Artigianale della Città di Pizzo™

Per chi vuole deliziarsi con il gusto unico di un Rocher, gelato gianduine con cuore di cioccolato fondente 100%, il tutto avvolto in una copertura di nocciole e cioccolato al latte.





Tartufo al Pistacchio di Sicilia 100 %[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gelato al pistacchio di Sicilia 100%
con cuore morbido al Cioccolato



Il Tartufo Bianco[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gustoso gelato al caffè e crema fior di latte con cuore morbido di
caffè fuso ricoperto di granella all'amaretto.



Il Tartufo Limone e Limoncello[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Per un dessert leggero e delicato, un gelato di limone e
limoncello con cuore morbido al limone





Tartufo Cocco[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Fresco gelato al gusto di cocco, un cuore morbido di cioccolato fondente ricoperto da delicati fiocchi di cocco.



Liccardia[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Un raffinato gelato nocciola e cioccolato con deliziosa panna e cioccolato fondente



Fragola Ripiena[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gelato di Fragole fresche con cuore morbido di panna.





Noci e Fichi[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo[™]

Per gli amanti delle novità, un cremoso gelato al gusto di noci con cuore di fichi, il tutto guarnito con gocce di cioccolato fuso 100% fondente.



Tartufo al Bergamotto[©]

Gelato Artigianale della Città di Pizzo[™]

Dalla tradizione calabrese, un mix multivitaminico, creato da un gelato al Bergamotto con cuore morbido di Melograno.



Tartufo Tropicale[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo[™]

Per rinfrescare anche le giornate più calde, un Cremoso gelato ai frutti tropicali, ricco di vitamine e antiossidanti.





Tartufo Crema Inglese[©]

Gelato Artigianale della Città di Pizzo[™]

Gelato crema inglese, con cuore morbido di Pistacchio,
ricoperto di granella di Amaretto.



Cassata[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo[™]

Delicato gelato crema con raffinato gelato al pistacchio
e morbida panna amalgamata con canditi,
gocce di cioccolato fondente e pan di spagna.



Tartufo Liquirizia[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo[™]

Gelato di crema liquirizia e crema fior di latte con goccia di
fondente liquirizia di Calabria e riccioli di Cioccolato bianco.



Qualità e Garanzia del prodotto



AG/QMS-359/15/S



“LA QUALITÀ È UN PROCESSO CHE SI COSTRUISCE NEL TEMPO.”

Sin dalla sua costituzione, IL Tartufo di Domenico Penna® ha voluto conferire al suo prodotto qualità e trasparenza, certificandosi con rigorosi sistemi di controllo HACCP (HAZARD Analysis and Critical Control Points) e sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008. All'interno dell'azienda viene monitorata costantemente tutta la filiera produttiva e logistica. Grazie ad un meticoloso e certosino lavoro del personale addetto, viene infatti controllato ogni singolo prodotto in entrata e in uscita dallo stabilimento, con tracciabilità di fornitore, lotto e scadenza, grazie ai quali è possibile oltre che determinare la composizione del prodotto, rintracciare (in caso di intaccamenti alle proprietà organolettiche) il lotto ed il quantitativo delle materie prime impiegate e quello del prodotto finito. Tale sistema garantisce quindi la totale trasparenza e sicurezza al gelato che l'azienda offre alla sua clientela.

Per il processo di conservazione, l'azienda dispone oltre che di apposite camere refrigeranti, anche di un particolare macchinario che al momento del confezionamento (a temperatura controllata), garantisce al prodotto un

isolamento da probabili agenti esterni.

La fase di stivaggio inoltre, viene costantemente monitorata (come da procedura HACCP) tramite rilevatori di temperatura e rilevatori laser.

In fine, la fase riguardante la spedizione, viene altresì monitorata mediante rilevatori laser e controlli dei mezzi di trasporto, compilando un'apposita tabella, attestante la regolarità dello scomparto al momento del carico della merce.

La Qualità prima di tutto





le Coppe



Coppa Degustando[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gelato di Nocciola, semifreddo alla Nocciola, semifreddo Gianduia, Cioccolato ai Cereali, fondente al Cioccolato e granella di Nocciole.



Coppa Tartufata[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Per chi ama il classico rivisitato, gelato al cioccolato 100% fondente, gelato alle nocciole 100% Piemonte IGP, un cuore di cioccolato fondente e nocciole tostate.



Coppa Bronte[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gelato di Pistacchi siciliani 100%, fondente al Cioccolato, granella di Pistacchi freschi e scaglie di Cioccolato.





Coppa Delizia[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Delizioso gelato Nocciola e gelato Gianduione, fondente al Cioccolato, semifreddo di crema e granella d'Amaretto.



Coppa Tiramisù[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Semifreddo Tiramisù con Pan di Spagna al Cioccolato, fondente al Cioccolato, spolverata di Cacao.



Coppa Torrone e Croccantino al Rum[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Un Gelato raffinato dal gusto delicato ma intenso, con gelato Torrone, gelato Croccantino al Rum, Panna, rottura di Torrone di Calabria.





Coppa Frutta[®]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Creoso gelato alla frutta,
variegato al gusto di Amarena



Coppa Limone[®]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Raffinato sorbetto al Limone di Sicilia IGP 100%



Coppa Limone e Limoncello[®]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Raffinato sorbetto Limone di Sicilia IGP 100%,
gelato al Limoncello con fonduta di Limoncello.





Coppa Cheesecake ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Delicata crema cheesecake, croccante biscotto ai 5 cereali, il tutto avvolto da una gustosa glassa alle fragole e fragoline di bosco fresche



Coppa Nutella Biscuit ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Goloso gelato variegato Nutella e Nocciola, crema Nutella Ferrero e biscotto Biscuits

Prodotti e marchi Nutella Ferrero autorizzati



Ingredienti & prodotti

de "Il Tartufo" di Domenico Penna™

Il principale punto di forza dell'azienda Il Tartufo, è costituito dall'utilizzo di prodotti di primissima qualità. Domenico Penna infatti, si diletta nella ricerca costante di quei prodotti che conferiscono alla loro terra, un marchio identificativo. Esempi eclatanti, sono il latte 100% Italiano, le nocciole 100% Piemonte, il pistacchio di Bronte, il limone di Sicilia e tutta la vastissima gamma di alimenti presenti sul territorio e attestati da un riconoscimento IGP.





Il Latte

Elemento principale per la composizione del gelato, è il latte. A tal proposito, per poter produrre un buon gelato, è fondamentale conoscerne le sue caratteristiche, le proprietà organolettiche e le modalità di lavorazione e conservazione. La ditta Penna quindi, fa dell'utilizzo di questa materia prima, un vero e proprio culto, testandone in prima persona il gusto e la freschezza. Ecco perché il latte impiegato per la produzione dei propri gelati, è fresco e di origine italiana. Inoltre essendo un alimento molto apprezzato

dalla famiglia, viene quotidianamente sottoposto a degustazione, prima dell'impiego nella lavorazione, così da avvalersi di uno dei punti salienti, per la produzione di un buon gelato: il gusto. Fondamentale inoltre, nella filiera che segue la lavorazione del gelato, è la pastorizzazione, motivo per cui, prima di essere lavorato, il latte viene pastorizzato in appositi macchinari, così da conferire sterilità al prodotto.



Le Nocciole 100% Piemonte

La denominazione Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte designa il frutto della cultivar di nocciola Tonda Gentile delle Langhe, coltivato nel territorio individuato nel decreto di riferimento all'interno della Regione Piemonte. La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone rese alla sgusciatura (40% - 50%). La Nocciola Piemonte I.G.P., è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, gusto ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pelabilità, buona conservabilità.



Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo. Il prodotto finale che ne deriva è rappresentato dalle nocciole sgusciate o da prodotti dolciari quali il gianduja, la torta di nocciole, la crema di nocciole, il torrone dove la nocciola costituisce l'ingrediente fondamentale e esprime al massimo le proprie caratteristiche. A tal proposito, Domenico Penna utilizza per le sue creme, solo nocciole 100% Piemonte, così da conferirgli un gusto inconfondibile.



Il Cacao

Questa pianta prende il suo nome da una parola d'origine proto amerinda pronunciata "kakawa". I primi agricoltori che iniziarono la coltivazione della pianta furono i Maya intorno al mille a.C. Il termine scientifico "theobroma cacao" (cibo degli dei), venne indicato da Carlo Linneo nel XVIII sec. per le numerose proprietà attribuite al cacao dai popoli dell'America centrale. I semi erano: un simbolo di prosperità nei riti religiosi; una medicina capace di guarire le malattie della mente e del corpo. Nel 1502 Cristoforo Colombo sbarcò nelle terre dell'Honduras dove gli vennero offerti semi di cacao e la bevanda prodotta da questi semi. Il gusto della cioccolata di allora non fu particolarmente piacevole per gli Europei e Colombo non gli diede particolare importanza. Diciassette anni più tardi però, nel 1519, Hernàn Cortéz, arrivato dalla Spagna per conquistare

la Nuova Terra, venne scambiato per il dio della leggenda Quetzacoalt, e quindi accolto pacificamente dall'imperatore Montezuma. Gli venne regalata una piantagione di cacao e tutti i profitti che essa avrebbe portato. Cortéz si rese subito conto del valore economico del cacao e lo portò con sé in Spagna, in cui furono i frati, grandi esperti di miscele e infusi, a sostituire il pepe e il peperoncino che si usava precedentemente, con lo zucchero e la vaniglia creando una bevanda dolce e deliziosa. La cioccolata arrivò in Italia nel 1606 grazie ad Antonio Carletti un commerciante fiorentino. Fino al Settecento era conosciuta solamente come bevanda, a cui erano ricondotte straordinarie qualità benefiche. L'azienda Penna ha quindi fatto una cernita del miglior cacao presente in commercio, creando un miscela di caco blend e, offrendo al suo prodotto un profumo ed un gusto unico.



Il Caffè

La parola d'origine araba, per contraddistinguere la pianta del caffè è "qahwa". Molti sostengono che il termine caffè derivi dal nome della regione in cui questa pianta era maggiormente diffusa ovvero la Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale. Oggigiorno i maggiori produttori mondiali di caffè sono, nell'ordine, Brasile, Vietnam, Colombia ed Indonesia. Seguono, con ordine variabile a seconda delle annate, Messico, Guatemala, Honduras, Perù, Etiopia ed India. Il caffè è una bevanda che si ottiene dalla torrefazione e macinazione di semi di alcune specie di alberi tropicali (Coffea) appartenenti alla famiglia botanica delle Rubiaceae. Nel mondo esistono circa un centinaio di specie di Coffea, tuttavia quelle riconosciute

importanti ed utili ai fini commerciali sono solo una decina. Tra di loro queste specie si differenziano per svariati fattori: l'altezza delle piante, la varietà delle foglie, il profumo del fiore, la grossezza ed il colore dei semi, il gusto, il contenuto di caffeina e la resistenza alle avversità climatiche. Tra di esse le più diffuse, coltivate e conosciute sono la Coffea arabica (meglio conosciuta come "arabica"), la Coffea canephora (meglio conosciuta come "robusta") e la Coffea liberica. Dopo varie ricerche, la ditta Penna ha capito che il miglior gusto, per conferire quell'aroma tipico al proprio gelato, è dato dalla miscela arabica, motivo per cui il caffè utilizzato ha tale composizione.



I Fichi

Il fico (Ficus carica) è il frutto di una pianta maestosa, originaria dell'area mediterranea. Il fico si presenta a forma di goccia ed il suo colore è diverso in base alla varietà così come la buccia che si può presentare più o meno spessa. In senso botanico, il fico non è il vero frutto, ma è il ricettacolo carnoso che al suo interno accoglie un gran numero di granelli, chiamati acheni, che sono il vero frutto della

pianta. Essendo questo un frutto molto caro e gradevole alla popolazione Calabrese e soprattutto pizzitana, Domenico ha voluto fare un tributo al suo paese d'origine, ideando un tartufo noce e fichi, nel quale è possibile apprezzare in tutta la sua dolcezza il frutto in pezzi.



Le Fragole

In Calabria, tra le tante produzioni di punta, da alcuni anni v'è da annoverare anche il gustoso frutto che, nella varietà spontanea, una natura prodiga ha profuso a piene mani nei boschi montani e che la sapiente mano dell'uomo sta coltivando in aree di eccellenza come la Piana di Lamezia Terme (CZ).

La produzione di fragola in Calabria riguarda quasi esclusivamente la specie a

frutto grosso Fragaria × ananassa ed è concentrata quasi esclusivamente nell'areale citato, dove le condizioni climatiche, pedologiche (terreni sciolti, non calcarei e a pH neutro o subacido) e socioeconomiche (disponibilità di manodopera) sono particolarmente favorevoli per questa coltura, che rispetto alle altre presenti, come agrumi, olivo e ortive, ha assunto un ruolo economico predominante.



Il Pistacchio di Bronte



Il pistacchio è un albero di preziosa produzione, che prospera in pochi luoghi di Sicilia, come in Caltanissetta, S. Cataldo, Caltauturo ed altri luoghi: vi prospera a preferenza nelle sciere pedemontane di Bronte. L'illustre Professore di Botanica nell'Università di Catania, Priore Benedettino P. D. Francesco Tornabene, in un suo opuscolo intorno a questa preziosa pianta fruttifera, loda i pistacchi di Bronte e loda i Brontesi quali buoni ed intelligenti coltivatori dei pistacchi del proprio territorio. Il pistacchio di Bronte, in siciliano chiamata frastuca (il frutto) o frastucara (la pianta) è una varietà di pistacchio (Pistacia vera cv. Napoletana, innestata su Pistacia terebinthus) a Denominazione di origine protetta D.O.P. Il Pistacchio di Bronte è anche Presidio Slow Food.

Il 9 giugno del 2009 l'Unione europea pubblica il disciplinare che conferisce al pistacchio verde di Bronte la Denominazione di origine protetta D.O.P. (Regolamento(CE)numero 510/2006 del consiglio.) Nel disciplinare si evincono:

- Nome - pistacchio verde di Bronte
 - Descrizione - Prodotto in guscio, sgusciato o pelato, delle piante della specie Pistacia vera. Il pistacchio D.O.P. all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere a requisiti ben precisi: colore verde intenso, sapore aromatico forte.
 - Zona geografica - La zona di produzione deve ricadere nel territorio di Bronte, Adrano, Biancavilla.
 - Prova dell'origine - La fase produttiva deve essere monitorata e certificata.
- E' questa una delle punte di diamante della ditta Penna, che sin dagli esordi, ha lavorato solo ed esclusivamente pistacchi 100 % Bronte, offrendo quel sapore inimitabile di un pistacchio made in Italy.*



I Limoni di Sicilia

L'albero del limone è stato portato dagli arabi in Sicilia intorno al X secolo. L'Italia, sarebbe più corretto dire la Sicilia, si trova al primo posto della produzione mondiale di limoni con 7.75 milioni di quintali; al secondo posto l'America con 7,65 e terza l'India con 4,50 metri gli altri paesi hanno così poca importanza da non essere presi in considerazione.

Il limone è il simbolo della nostra Sicilia, Luigi Pirandello nell'atto unico Lumie di Sicilia li mette in primo piano nelle mani del protagonista Micuccio Bonavino, che ha perfino pagato il dazio per portarli a Roma e regalarli all'ex allieva di canto.

E quando s'accorge che l'allieva ha perso quei valori siciliani dimenticandosi delle proprie origini, non esita a darli alla zia Marta e uscire di scena e dalla vita dell'allieva che a Roma ha avuto successo.

Da questi brevi cenni, si intuisce il perché della rigorosa scelta da parte della ditta Penna, di utilizzare i limoni di Sicilia.

Domenico infatti, vuole essere il promotore del made in Italy nel Mondo e lo fa, riproponendo un altro dei principali simboli della nostra terra.

Il Gluten Free

(dalla parte del consumatore)

La Gelateria Artigianale della Città di Pizzo TM di Domenico Penna, è da sempre all'avanguardia nel proprio settore e in quello sulla ricerca alimentare. Ecco perché, con una lavorazione in così forte espansione, come quello dei prodotti senza glutine, ha deciso di fare della propria azienda, una promotrice dei prodotti GLUTEN FREE. Domenico infatti, ha seguito personalmente il corso per alimentaristi, inerente il settore della lavorazione



del senza glutine, ottenendo il riconoscimento dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e inserendosi nel disciplinare ivi assegnato. A tal proposito, l'azienda ha stilato un apposito programma di sterilizzazione dell'ambiente, nonché ha implementato l'utilizzo di prodotti gluten free, così da garantire una completa sterilità del prodotto finito.

Gelato che Passione...
il Catering





Per gli amanti del gelato, in qualsiasi situazione, Domenico ha ideato il servizio Catering.

Banchetti, Cerimonie, Feste private, in tutte le occasioni è possibile gustare una vasta scelta di prodotti, selezionati esclusivamente per dare quel tocco di gusto ai vostri eventi. E proprio con questo scopo, nascono i Bicchierini Mon Amour, i Cubettini, Le Chicche, ma anche i conetti, i Pralinati, i Tartufini e tutte le gustose novità che Domenico ha creato per i suoi clienti... Venite a scoprirli presso Degustando... Qualità e Fantasia al Tuo servizio

i Mignon





Professionalità e Marketing

“al passo coi tempi”

Un altro dei punti cardine della ditta Il Tartufo, è la professionalità nella vendita e, il marketing al passo con i tempi. Diceva Henry Ford: La pubblicità è l'anima del commercio.

Ecco perché sin dalla costituzione della propria azienda, Domenico Penna ha cooperato, con una nota azienda pubblicitaria calabrese, alla realizzazione di un marchio di impatto e alla diffusione di una serie di pubblicità che, accompagnassero la vendita e canalizzassero il prodotto all'interno di un segmento molto ampio, del mercato.

L'ormai noto imprenditore infatti, ha contribuito insieme al padre Vincenzo, alla diffusione di un prodotto che (inizialmente affetto da stagionalità) oggi contraddistingue la città di Pizzo e, si presenta come un bigliettino da visita in tutto il territorio Nazionale e internazionale. Sono ormai oltre vent'anni infatti, che i due operano nel settore del gelato e grazie ad un lavoro certosino, sono riusciti a fidelizzare i propri clienti, con tecniche sempre nuove di commercializzazione e di marketing.





Le creme
artigianali

IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

Il Tartufo di Domenico Penna®
IL GELATO DI PIZZO VECCHIA MANIERA®
Domenico Penna

iltartufopenna.com



IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

Il Tartufo di Domenico Penna®
IL GELATO DI PIZZO VECCHIA MANIERA®
Domenico Penna

iltartufopenna.com



IL GRAN TARTUFO
LA GELATERIA ARTIGIANA



IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

Il Tartufo di Domenico Penna®
IL GELATO DI PIZZO VECCHIA MANIERA®
Domenico Penna

iltartufopenna.com



IL GO
LA GELATERIA ARTIGIANA



Linea
Deluxe



Il Gran Tartufo Classico[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Un must della tradizione pizzitana, il Classico Tartufo al cioccolato e nocciole Piemonte, con goccia di fondente, il tutto ricoperto da cacao magro e zucchero.



Il Gran Tartufo delle Feste[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gelato Gianduione, Gelato di nocciole 100% Piemonte, il tutto avvolto da una delicata crema Chantilly e granella di Amaretto.



Il Golosone[©]

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Glassa al cioccolato, Pan di Spagna panettonato, gelato al Torrone mandorlato, semifreddo gianduia; amarene Cherry, fondente al cioccolato, granella di torrone, gelato di nocciole Piemonte 100%

IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

Il Tartufo di Domenico Penna®

IL GELATO DI PIZZO VECCHIA MANIERA®
Domenico Penna

iltartufopenna.com

IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

Il Tartufo di Domenico Penna®

IL GELATO DI PIZZO VECCHIA MANIERA®
Domenico Penna

iltartufopenna.com

IL GRAN TARTU
AL PISTACCHIO DI BR
LA GELATERIA ARTIGIANALE DELLA

IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

IL GELATO DI PIZZO
PENNA
VECCHIA MANIERA

Il Tartufo di Domenico Penna®

IL GELATO DI PIZZO VECCHIA MANIERA®
Domenico Penna

iltartufopenna.com

IL GRAN TARTU
LA GELATERIA ARTIGIANALE DELLA

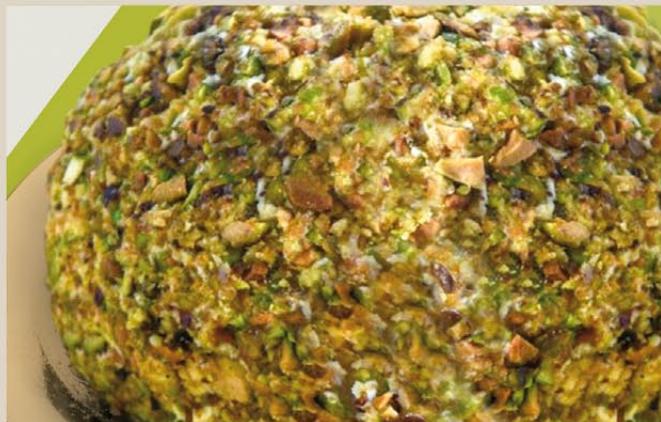
Linea
Deluxe



Il Gran Tartufo Noci e Fichi ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Per gli amanti delle tradizioni, un cremoso gelato al gusto di noci con cuore di fichi caramellati, avvolto da una rottura di noci caramellate e tostate



Il Gran Tartufo al Pistacchio di Bronte DOP ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

*Gelato al pistacchio di Bronte 100% IGP, con cuore morbido di cioccolato fondente, ricoperto da una rottura di Pistacchi.
Raffinatezza e gusto in un gelato unico nel suo genere*



Il Gran Tartufo Rocher ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

*Per coccolarsi e deliziarsi con un dessert dal cuore morbido e dalla copertura croccante.
Gelato rocher con cuore di cioccolato fondente e waferino, il tutto avvolto in una copertura di nocciole e cioccolato al latte*

Torta *Noveveli*



Domenica Penna

Torta
Setteveli



Domenica Penna

Torta
Degustando



Domenica Penna



Domenica Penna

Torta
Murat



Torta Degustando ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

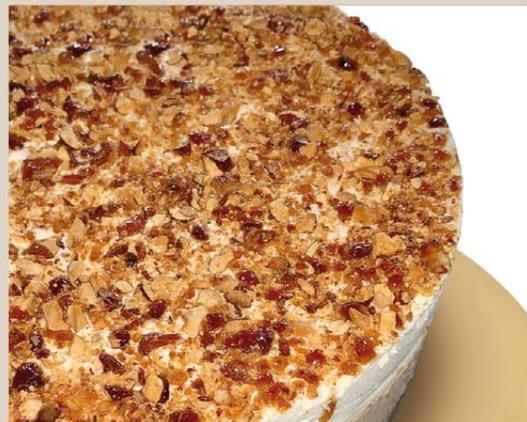
Delicato gelato alle nocciole Piemonte IGP, gelato nutella, semifreddo nocciola, biscottino croccante e copertura di glassa al cioccolato fondente.



Torta Setteveli ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Raffinato Gelato di Nocciola, semifreddo alla Nocciola, semifreddo Gianduia, Cioccolato ai Cereali, fondente al Cioccolato, pan di spagna al cioccolato e granella di amaretto.



Torta Murat ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gustoso Gelato alle Nocciole Piemonte IGP, soffice panna fresca, croccantino al torrone mandorlato.



Torta Noveveli ©

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Gelato alle Nocciole Piemonte IGP, gelato al pistacchio di Bronte DOP, delicato semifreddo pistacchio, biscottino croccante pistacchio, soffice panna alla gianduia, fondente al cioccolato, pan di spagna al cioccolato, copertura di glassa al pistacchio e granella di pistacchio tostato.



Le Chicche





Biscotto Nocciola e Pistacchio di Bronte

*Gelato di Pistacchi siciliani 100%, gelato alla Nocciola Piemonte 100% IGP
e Delicata Panna Fresca, il tutto avvolto in un morbido biscotto*

Biscotto Nocciola Cioccolato e Panna

*Gelato al cioccolato, gelato alla nocciola Piemonte 100% IGP e
Delicata Panna Fresca, ricoperto da un fragrante biscotto*



I Biscotti



*Gustoloso
Pistacchio di bronte*

*Delicato Gelato di Pistacchi siciliani 100%, e Delicata Panna Fresca,
il tutto con una Gustosa cialda croccante*

*Gustoloso
Nocciola e Cioccolato*

*Goloso Gelato al cioccolato, gelato alla nocciola Piemonte 100% IGP
e Delicata Panna Fresca, il tutto con una Gustosa cialda croccante*



I Gustolosi

Stecchi

Stecco Nocciola e Cioccolato

*Gelato al cioccolato, gelato alla nocciola Piemonte 100% IGP,
il tutto avvolto in una copertura croccante al cioccolato*

Stecco Pistacchio di Bronte

*Gelato di Pistacchi siciliani 100% ricoperto da
una croccante sfoglia di cioccolato al pistacchio*





Il Panettone

Gelato Artigianale™

Dalla tradizione della città di Pizzo, nasce il Classico Panettone Gelato Artigianale™ farcito con cioccolato, nocciole 100% Piemonte, goccia di fondente con semifreddo al Torroncino, scaglie di torrone mandorlato.

La Colomba

Gelateria Artigianale della Città di Pizzo™

Dalla tradizione della città di Pizzo, nasce La Colomba Gelato Artigianale™ farcita con cioccolato, nocciole 100% Piemonte, goccia di fondente con semifreddo al Torroncino, scaglie di torrone mandorlato.





VISITA
shop.iltartufopenna.com



PER APPLE E ANDROID



Via Nazionale - 89812 PIZZO (VV)
Tel. 0963 53 40 08 - Mobile 338 89 71 389
iltartufopenna.com
info@iltartufopenna.com

La Qualità prima di tutto

ROMANO ARTI GRAFICHE



È UN PRODOTTO DI QUALITÀ
DOMENICO PENNA DESSERT GROUP

Azienda Certificata
con sistema di gestione
per la qualità
UNI EN ISO 9001-2008