

# BARGELLO

L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO

HAUTE  
GLACERIE  
DE TRADITION  
FLORENTINE





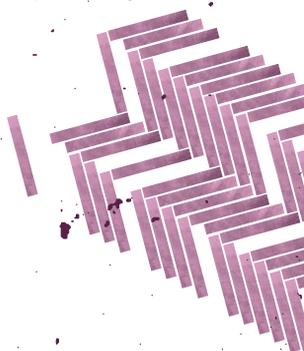
LES MURS EN BOIS  
FONT ÉCHOS AU  
GRAND PORTAIL DU  
PALAIS BARGELLO  
ET LE CARRELAGE  
TOSCAN A ÉTÉ  
TRADUIT EN  
UNE VERSION  
CONTEMPORAINE

*Issue d'une famille de glaciers florentins, Laura Fontani a mis sa ville natale au centre de son magasin. Le nom Bargello émane du célèbre palais médiéval datant de 1255 qui se situe au coeur de Florence et qui sert depuis 1865 comme musée national. L'octogone du logo Bargello, provient du puits qui se trouve au centre de la cour intérieure du musée en plus de rappeler la forme du magnifique baptistère de San Giovanni. Cet emblème de la capitale de la Toscane a toujours occupé une place particulière dans l'histoire de la ville.*

QUE L'ON NE SE TROMPE PAS : ICI LA GLACE EST, DE TRADITION FLORENTINE ! FABRIQUÉE ARTISANALEMENT AVEC DES PRODUITS NATURELS DU TERROIR ET D'ORIGINE EXCEPTIONNELLE !

*Née à Florence au XVI<sup>e</sup> siècle, grâce à Messer Ruggeri et Messer Buntalenti l'école florentine se distingue par des glaces au lait et à la crème. Introduite par Catherine de Medici aux cours d'Europe, cette recette vise à obtenir une onctuosité exceptionnelle. Laura Fontani et son équipe utilisent à ce jour ces techniques dans la production de leurs glaces.*

AUTRE TRADITION ITALIENNE RESPECTÉE CHEZ BARGELLO EST DE SERVIR LA GLACE À LA SPATULE, car la température de la glace italienne est légèrement plus élevée ce qui rend difficile de former des boules de glace.





NOS ARTISANS GLACIERS PEUVENT  
CRÉER UN PARFUM PERSONNALISÉ  
ET UNIQUE POUR VOTRE ÉVÉNEMENT.  
POUR TOUTE COMMANDE ET PROJET  
SPÉCIAL, VEUILLEZ NOUS CONTACTER.



VOUS POUVEZ  
OBSERVER LA  
PRODUCTION DE  
GLACE DANS  
LE «LABORATOIRE»,  
À L'ARRIÈRE DU  
MAGASIN

*De nouveaux parfums sont à déguster plusieurs fois par mois, confectionnés par Bargello avec des ingrédients provenant du Luxembourg ou de la Grande Région, certifiés A.O.C., sans arômes artificiels ni colorants. Tous les produits sont de première qualité et choisis avec soin afin de garantir leur fraîcheur et donner toutes leurs saveurs aux crèmes glacées et aux sorbets.*

*Bargello s'engage à utiliser des fruits frais et ne transige jamais avec la saisonnalité et la proximité des produits pour ensuite les transformer en glace à la texture riche et crémeuse.*

*Laissez-vous épater par la créativité des artisans à combiner les fruits exotiques et les fruits traditionnelles: Bargello produit une panoplie de parfums allant de grands classiques, comme la glace à la «vanille de Bourbon» de Madagascar, aux plus audacieuses, comme le nouveau sorbet «mojito», surprenant mélange de menthe fraîche, de citron vert et de rhum.*

*Les crèmes glacées et sorbets sont sans gluten, lors de la phase de production, et approuvé par l'Association Luxembourgeoise des Intolérants au Gluten.*

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES SAVEURS  
DU MOMENT ET LAISSEZ-VOUS ÉPATER DE LA  
CRÉATIVITÉ DE NOS ARTISANS GLACIERS





BEAUCOUP DE SAVOIR-FAIRE EST  
NÉCESSAIRE POUR RÉUSSIR À  
DONNER UNE TELLE ONCTUOSITÉ  
AUX SORBETS BARGELLO, SANS  
UNE SEULE GOUTTE DE LAIT

EN ÉTÉ  
VOUS POUVEZ  
DÉGUSTER LES  
GLACES BARGELLO  
GRÂCE AU  
« SWEETBIKE »  
QUI CIRCULE DE  
MUSÉE À MUSÉE



## VOICI QUELQUES SPÉCIALITÉS BARGELLO :

*Dégustez la noisette du Piémont ou la « Tonda Gentile Trilobata », considérée comme la reine des noisettes dans le monde, dans la crème glacée « Bacio ».*

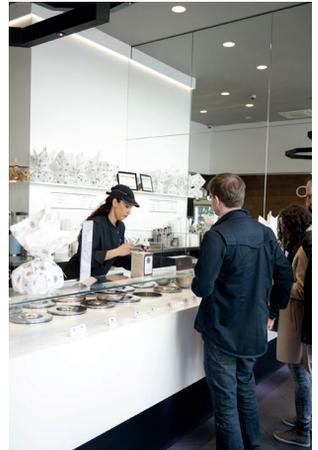
*La « Crema Toscana » est un mélange habile de pistache de Bronte et d'amande amère de Sicile. Au parfum inimitable et au goût prononcé, la pistache de Bronte est imprégnée de lave et fertilisée par les cendres volcaniques, qui favorisent la production de cette pistache au vert intense et à la saveur concentrée.*

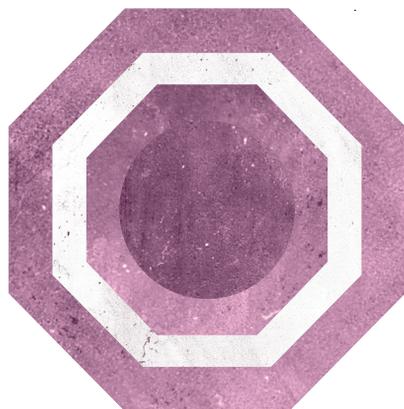
*Le sorbet « Cioccolato » est un sorbet au chocolat noir de Belgique, une rencontre entre le chocolat belge de tradition et le savoir-faire italien!*

*Pour un goût plus subtile, laissez-vous tenter par les glaces aux fleurs de lavande, de rose ou de bergamote.*

## **BARGELLO,** DISPONIBLE AU LUXEMBOURG ET À L'INTERNATIONAL

*Bargello est disponible dans plusieurs grandes surfaces à Luxembourg-Ville et possède des points de vente en Europe. Vous trouverez plus d'informations concernant les différents points de vente sur [www.bargello.lu](http://www.bargello.lu).*





## **GLACIER BARGELLO**

13-15 RUE DU FORT ELISABETH • L-1463 LUXEMBOURG

TEL . : + 352 26 29 60 97 • [WWW.BARGELLO.LU](http://WWW.BARGELLO.LU) • [GELATO@BARGELLO.LU](mailto:GELATO@BARGELLO.LU)

[WWW.FACEBOOK.COM/GLACIER.BARGELLO](http://WWW.FACEBOOK.COM/GLACIER.BARGELLO)

### **HORAIRE :**

CONSULTEZ LES HORAIRES SUR **[WWW.BARGELLO.LU](http://WWW.BARGELLO.LU)**

