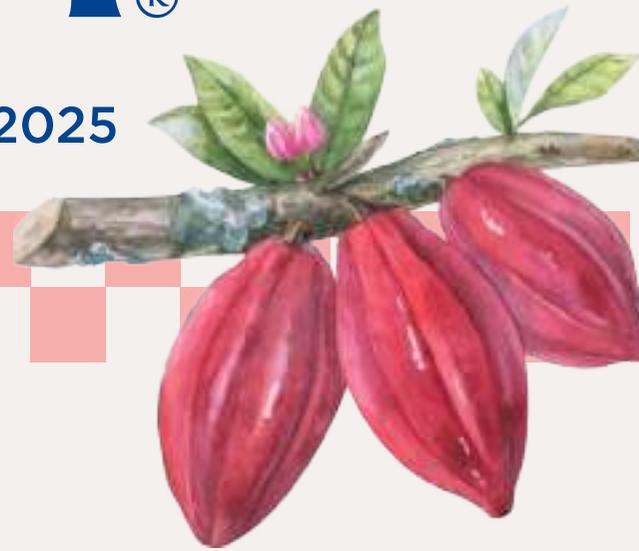




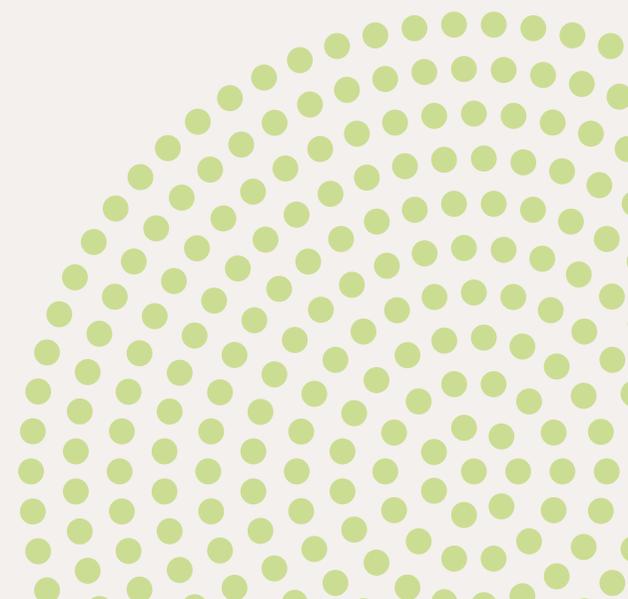
GROM[®]

GELATO CONFEZIONATO E MANTECATO 2025





LA NOSTRA STORIA	4
LA NOSTRA FILOSOFIA	5
GROM PER IL CANALE FUORI CASA	6
LA RANGE COMPLETA GROM 2025	7
I NOSTRI BRAND STATEMENT	11
LA VETRINA DEDICATA	12
GROM PER IL PREMIUM BAR	14
GROM PER I RISTORANTI E I CORNER DEDICATI	16
GROM PER IL CORNER GELATERIA	17





2005

PER GARANTIRE
ECCELLENZA
OVUNQUE NEL MONDO
Un unico centro di produzione
a Mappano e tanti nuovi
punti vendita.



2015

IL MEGLIO DEVE
ANCORA VENIRE
Grom entra a far parte
della famiglia Unilever.

2002 | 2003

NEL MONDO DEL GELATO
C'È OPPORTUNITÀ DI INNOVAZIONE
Guido legge un articolo di Petrini,
fondatore dello Slow Food: "Il gelato
come una volta non esiste più".

PETRINI DICE DI GROM:
"IL GELATO COME UNA VOLTA È TORNATO"
Apertura della prima gelateria in
Piazza Paleocapa, Torino.



2017

Grom lancia
i sorbetti su stecco
nel canale OOH in Italia.



2018

Grom lancia
le coppette nel canale
OOH in Italia.





LE NOSTRE 3 CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Italiano

Autentico

Affidabile



La nostra ambizione è quella di replicare
l'esperienza della gelateria Grom nel canale fuori casa.

Vogliamo offrire la stessa qualità degli ingredienti
e la nostra passione per il gelato ai vostri punti vendita.





LA RANGE COMPLETA GROM 2025





SORBETTI SU STECCO

I nostri sorbetti sono ricchi di frutta:
per un'esperienza autentica.



SENZA
GLUTINE





COPPETTE

Il nostro gelato è preparato con cura.
Perché quando le materie prime sono eccellenti
e ogni ingrediente viene rispettato,
non serve aggiungere altro.
Neanche gli aromi.



COPPETTE



NOCCIOLA
con nocciole Italiane.



PISTACCHIO
con pistacchio del
Medio Oriente.



CAFFÈ
con caffè del
Guatemala.



CIOCCOLATO
da fave di cacao
Ecuador.



CREMA DI GROM
con biscotti di
meliga e pezzetti
di cioccolato.



LIMONE
con limoni di
Sicilia.

SORBETTI



FRAGOLA
con il 50%
di purea di fragole
Italiane.



LIMONE
con il 26%
di succo di limoni
di Sicilia.



**È PREPARATO
CON CURA E RISPETTO**



Selezioniamo con cura ingredienti pregiati e provenienti dalle zone più vocate del mondo, come **Limoni di Sicilia, Nocciole Piemontesi o Vaniglia del Madagascar.**

HA I COLORI DELLA NATURA



Non aggiungiamo coloranti.

Per questo, le sfumature dei nostri gusti di gelato cambiano, così come cambia sempre l'aspetto dei frutti in natura.

HA UN GUSTO INTENSO



Non aggiungiamo aromi, di nessun genere.

Per questo, il gusto del nostro gelato è esclusivamente quello degli ingredienti con cui è realizzato.

È SENZA GLUTINE



Tutti i nostri gusti di gelato e i coni sono senza glutine.
Da sempre.



I sei gusti disponibili in formato minipot da 120ml insieme ai sorbetti su stecco, li trovi solo all'interno delle vetrine dedicate esclusivamente alla range Grom. Il gusto autentico del gelato, in un formato ideale per il consumo fuori casa.





Abbiamo chiesto ai consumatori* che conoscono e gustano Grom alcune domande.

Ci hanno risposto così:

1. Perché vorrebbero trovare Grom in un bar?

- Grom è il gelato di alta qualità, con gusti autentici, varianti stagionali e ingredienti ricercati;
- È un brand unico percepito come distintivo, giovane e trendy;
- Identifica sia la tradizione che l'innovazione del gelato italiano;

2. Che caratteristiche ha il bar ideale dove trovare Grom?

- È un locale situato in centro e in zone ad alto traffico come le vie dello shopping, stazioni, aeroporti e centri commerciali;
- Tratta marche premium e prepara cibi, bevande e cocktail di qualità, bio e salutari;
- Offre occasioni di pranzo, aperitivo e cena dove Grom, oltre ad essere l'ideale per una pausa, rappresenta anche un'ottima soluzione di dessert;
- Ha un design ricercato con stile semplice, con colori neutri e arredato con materiale di visibilità premium;
- Stile eco friendly (attenzione all'ambiente) o high tech (postazioni per la ricarica del telefono, wi-fi).

3. Qual è la tipologia del bar ideale Grom?

- Bakery house style (forno/pasticceria)
- Trendy/Lounge bar (multispecializzato)
- American Bar
- Locale «Healthy»

“Grom è uno dei pochi gelati per cui sarei disposto a fare qualche chilometro in più per averlo.”

- Un consumatore affezionato

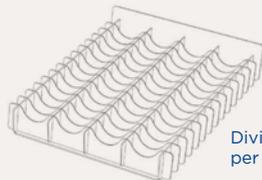
ATTREZZATURE E DISPLAY

GROM FROST 180



Assortimento ideale

- 1 RIPIANO
2 UVE Sorbetto su stecco FRAGOLA
- 2 RIPIANO
2 UVE Sorbetto su stecco LIMONE
- 3 RIPIANO
2 UVE Minipot PISTACCHIO
- 4 RIPIANO
2 UVE Minipot CIOCCOLATO
- 5 RIPIANO
2 UVE Minipot NOCCIOLA
- 6 RIPIANO
2 UVE Minipot CREMA DI GROM
- 7 RIPIANO
1 UVE Minipot LIMONE
+ 1 UVE Minipot CAFFÈ

Divisori in plexiglass
per stecchi e ghiaccioli

Specifiche	F.180
Luce led	✓
Rastrelliere per sorbetti su stecco	✓
Refrigerazione di tipo statico	✓
Volume netto litri	124
Potenza W	300
Consumo energetico kWh/24h	5.15
Consumo stimato in €/GG	1,1€

MATERIALE VISIBILITÀ



LOCANDINA A4



RANGEBOARD

Perché Grom è perfetto nei ristoranti?

Ideale per essere consumato a fine pasto,
sia da solo che come ingrediente in **dessert di qualità**.
È il prodotto perfetto per ogni chef che vuole **personalizzare le proprie creazioni**, aumentandone il valore percepito dalla clientela.

ATTIVAZIONE RISTORANTI L'ASSORTIMENTO IDEALE

LE VASCHETTE

Una gamma di **undici referenze** selezionate tra le più vendute, pronte per l'uso.

1,85 LT



CAFFÈ



CARAMELLO AL SALE



CIOCCOLATO



VANIGLIA



LIMONE



NOCCIOLA



PISTACCHIO



TIRAMISÙ



CREMA DI GROM



FRAGOLA



STRACCIATELLA

AVVERTENZE



All'inizio dell'attività settimanale, spostare la quantità stimata di consumo del BOH dal frigocongelatore $T \leq -20^{\circ}\text{C}$ al frigocongelatore verticale $T = -10^{\circ}\text{C}$.



Assicurarsi che tutte le confezioni siano integre e sigillate.



Lasciare per almeno 12 ore il prodotto a temperatura di -10°C prima dell'utilizzo, per permettere alla temperatura di stabilizzarsi.



Per aprire il coperchio del prodotto, rimuovere il sigillo in plastica e poi fare leva sul coperchio nel punto scoperto dalla rimozione del sigillo.

**ATTENZIONE!**

La procedura di travaso in carapina del Back of House (BOH) deve essere preferibilmente eseguita tutti i giorni.

Non esporre alla vista dei clienti il packaging originario: consigliamo di fare il travaso a negozio chiuso o in una zona del locale lontana dall'area di vendita.

Scopri i nostri gusti di gelato in coppetta con i nostri menù dedicati alla ristorazione.

MATERIALE VISIBILITÀ



MENÙ COPPETTE



ATTREZZATURE



CORNER GELATERIA

DIMENSIONE

cm 200 x 80 x 230 h
(comprensivo di parte superiore)
cm 200 x 80 x 120 h
(senza parte superiore)

OFFERTA

- 6 o 8 gusti in carapine
- ogni carapina è provvista di riserva per poter stoccare un prodotto extra



SMART STATION

DIMENSIONE 6 CARAPINE:
cm 102 x 53 x 85
DIMENSIONE 8 CARAPINE:
cm 127 x 78 x 110

MATERIALE VISIBILITÀ

CAVALLETTO
IN LEGNOSEGNAGUSTO
PER SMART STATION

CONE TOTEM

MATERIALE DI SERVIZIO

COPPETTA
piccola, media,
grandeCONO
senza glutine, piccolo,
medio, grande

SCOOPER



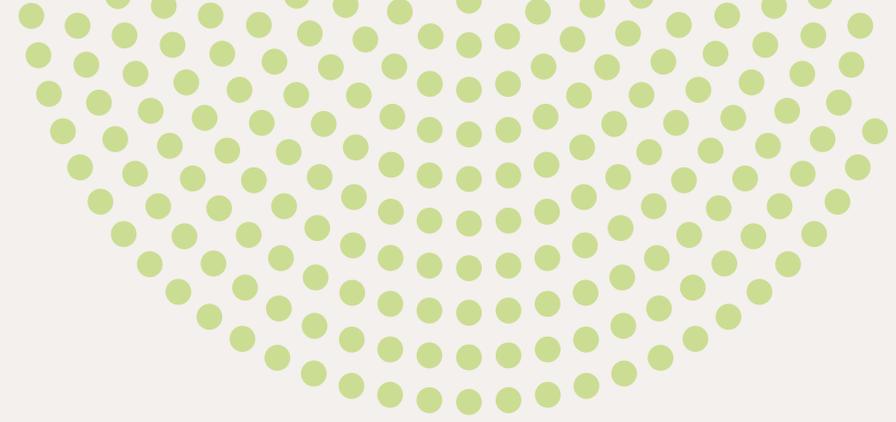
CAPPELLINO



GREMBIULE



PORTATOVAGLIOLI



GROM®

Numero Verde
800-125832



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.