



L'obiettivo dell'azienda di investire in modo continuo in ricerca e sviluppo, ha permesso di integrare i **classici gusti della tradizione gelatiera**, con idee nuove ed innovative, per realizzare un gelato tutto da gustare.

Una ricca **linea di prodotti dedicata al mondo del gelato** in ogni sua forma, dalle basi alle paste classiche e alla frutta, ed una vastissima gamma di variegati, toppings e decorazioni che facilitano la lavorazione e la decorazione di vaschette, coppe e torte gelato.

Solo il meglio delle materie prime per offrire prodotti di eccellenza, capaci di soddisfare al meglio sia il gusto che l'aspetto visivo.

Nel corso degli anni la ISOLP non si è limitata soltanto a fornire prodotti di alta qualità, ma anche ad **offrire idee innovative e servizi di supporto** per i propri clienti, come ad esempio:

- **l'organizzazione di corsi di formazione professionale**, con i più qualificati professionisti del settore, su bilanciamento di miscele e consigli di utilizzo;
- formazione per apertura di nuovi punti vendita;
- **ricerca di nuovi prodotti** e studio di ricette ad hoc;
- continui aggiornamenti relativamente alle ultime tendenze di mercato, supportati da **schede tecniche e fogli illustrativi**

Un'efficiente e capillare rete commerciale assicura, infine, un costante **servizio di consulenza e assistenza tecnica**

disposizione di tutti i professionisti del settore dolciario.

a