



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE ATTIVITA' PRODUTTIVE
TURISMO E COOPERAZIONE

Bando POR FESR 2014-2020. Attività 1.2.a. DGR
n. 647/2016. Pratica n. 23969/INN/2016

Progetto

**“CLEANGEL: PREPARATI E VARIEGATI PER
GELATO CON ZERO CONSERVANTI”**

Beneficiario: **Milk & Fruit srl**

Sede di realizzazione: **PORDENONE**

Durata complessiva: **18 mesi**

Contributo: **€87.365,00**

Spesa ammessa: **€ 218.412,49**



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Progetto

**“CLEANGEL: PREPARATI E VARIEGATI PER GELATO
CON ZERO CONSERVANTI”**

Obiettivi

Il progetto vuole trovare delle formulazioni per produrre delle miscele, in forma secca, di ingredienti per gelato che non contengono tracce di OGM, grassi idrogenati, colori sintetici e rosso cocciniglia

Risultati attesi

Confezionare preparati e variegati per gelati artigianali, con solo ingredienti naturali, semplificando la formula e riducendo le dimensioni dei contenitori

