

*„Mavelli“ eröffnete im April 1996 in Bremerhaven mit sofortigem Erfolg: Schlangen von 10 bis 15 Metern vor dem Eiscafé und das Lächeln der zufriedenen Gäste ermutigten den Inhaber immer besser zu werden. Es wurde in ein neues Eis-Labor investiert, um die Eisproduktion zu steigern. Die Zutaten wurden streng ausgewählt.*

*„Mavelli“ ist ein Eiscafé mit hohem Qualitätsniveau.*

*Die Idee unserer Eisproduktion ist nach dem Prinzip aller guten Restaurants: Die Einkäufe der Rohstoffe sind von bester Qualität. Letztendlich ist Herr Mavelli immer auf der Suche nach Zutaten, von Piemonte bis Sicilia.*

*Das Prinzip ist sehr streng: Nur frische Saisonfrüchte, aus ausgewählten italienischem Anbau, keine Verwendung von Farbstoffen oder chemischen Stoffen, sowie Bergwasser für das Sorbet-Eis und frische Vollmilch für cremiges Milcheis. Bioeier und ausgewählter bester Kakao und Kaffee aus Mittelamerika.*

*Unsere große Freude? Ein Kind lächeln zu sehen, dass ein Mavelli Eis isst.*