

Mammis Gelato er en isbutik i Jægergårdsgade. Der er også en afdeling i Rosengade. Begge har sæsonåbent, og allerede i februar åbnes dørene i Jægergårdsgade. Det er en familiedrevet gelato shop, hvor mor og datter (Helle & Michelle) står bag. Interessen for de italienske is stammer fra et ophold i Italien, hvor de fik øjnene op for, hvad de gamle traditioner og gode råvarer fra hele verden kan skabe. Det er italiensk is i tro stil med den, du kan få dig på en ferie i Italiens sol. Gelatoen er uden kunstige farvestoffer eller ingredienser i Gelato, og så indeholder de kun 2-9 % fedt modsat klassiske is, der indeholder 18-30% fedt.

Galato

Hos Mammis Gelato er der is og isdesserter. Isene er hjemmelavede og frisklavet fra morgenstunden. Alt laves fra bunden. Der er 70 forskellige varianter, og der kommer løbende nye til. I butikken er der dog kun 14 forskellige at vælge mellem, og de varierer fra måned til måned. Klassikerne er dog altid at finde. Galatoen fås i vaffel, bægre eller bokse.

Følgende varianter kan findes:

- – Citrontærte
- – Romkugle
- – Pistaciedrøm
- – Flødebolleræs
- – Jordbær cheesecake med karamel crumble
- – Salt karamel
- – Passionssorbet
- – Lakrids
- – Tiramisu

Der er også ispinde, belgisk vaffel med en kugle is eller softice samt sauce og krymmel.

Drikkevarer

Her er kaffe, te, iskaffe og varm chokolade. Er du til milkshake, vælger du selv, hvilke kugler det skal laves af.

Hvordan er stemningen her?

Der er lyst og venligt hos Mammis Gelato. De mange is står i frysedisken og frister. Siddepladser indenfor er der ikke mange af. De fleste tager også isen med sig på vejen eller tager plads udenfor, hvor der er en bæk at sidde på. Betjeningen er

venlig og giver gerne en smagsprøve, inden du vælger, hvilke kugler du ønsker.

Prisniveau

God gelato koster, og her hænger pris og kvalitet godt sammen. En vaffel eller bægre med to kugler koster 35 kr.. Det samme er prisen for en stor softice, mens en milkshake står til 45 kr..

LÆS OGSÅ:

[Popsicle i Aarhus Street Food](#)