

CI TROVI IN QUESTE FIERE

RIMINI WELLNESS

29 Maggio - 1 Giugno 2025

Padiglione B5 Stand 025

SIGEP WORLD

Gennaio 2026

CONTATTI

DA.DI. srl

Via Quinto Bucci, 287 - 47521 Cesena (FC)

Tel 0547 1796461

info@gelamino.com

www.gelamino.com



gelamino
gelato con aminoacidi

CHI SIAMO

DA.DI Srl è una startup innovativa fondata nel 2021 con sede a Cesena.

La nostra missione è sviluppare soluzioni nutrizionali avanzate che combinano gusto, innovazione e benessere.

Grazie alla nostra esperienza e a collaborazioni strategiche, abbiamo creato **GELAMINO**, il primo gelato arricchito con aminoacidi essenziali, pensato per supportare il recupero muscolare e nutrizionale.

TEAM

Fabio Da Tripoli

CEO

Esperto in logistica, sviluppo di prodotti alimentari e gestione e-commerce.

Michela Francia

CSM

Esperta in gestione operativa, amministrativa e contabile.

Marcello Pescatore

CTO

Specializzato in sviluppo di prodotti nutraceutici innovativi.

Caterina Bissoni

CFO

Esperta in gestione finanziaria, startup e fund raising.

Il Problema: SARCOPENIA E MALNUTRIZIONE

La sarcopenia è una condizione che colpisce oltre 10,8 milioni di persone in Europa e si prevede che raggiunga 32,3 milioni entro il 2045. Questa patologia porta alla perdita di massa muscolare e riduce la qualità della vita, aumentando il rischio di infortuni e riducendo l'autonomia personale.

Anche gli sportivi necessitano di un supporto nutrizionale ottimale per migliorare il recupero muscolare e le prestazioni, spesso limitati da integratori in polvere o liquidi poco appetibili.

La Soluzione: GELAMINO

Gelamino è un gelato funzionale brevettato, ricco di aminoacidi essenziali, creato per offrire un'alternativa gustosa ed efficace agli integratori tradizionali.

Punti di forza di Gelamino

- **Supporto muscolare:** ricco di aminoacidi essenziali per combattere la sarcopenia e favorire il recupero fisico.
- **Alta digeribilità:** ideale per chi ha difficoltà digestive o problemi di deglutizione.
- **Formato pratico:** un gelato cremoso, pronto da consumare in qualsiasi momento.
- **Gusto piacevole:** disponibile nei gusti cioccolato e vaniglia.
- **Sicuro ed efficace:** testato in RSA su 200 pazienti, con evidenze di miglioramento nella qualità della vita e nell'aderenza alle terapie nutrizionali.



È in aumento la richiesta di aminoacidi per bisogni nutrizionali e clinici, ma SOLO il 15% degli integratori alimentari in commercio è a base di aminoacidi.

Brevetto IT concesso (su prodotto e processo)

I NOSTRI GUSTI

CIOCCOLATO e VANIGLIA in coppetta da 80 gr a **basso contenuto calorico e senza lattosio**



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
VALORI MEDI PER	100 g	80 g - AR%*	
Energia	596 kJ/ 142 kcal	476,8 kJ/ 113,6 kcal	6%
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,7 g 3,12 g	3 g 2,5 g	4% 12%
Carboidrati di cui zuccheri	19,9 g 19 g	15,9 g 15,2 g	6% 17%
Fibre	1,5 g	1,2 g	-
Proteine	6,4 g	5,1 g	10%
Sale	0,4 g	0,32 g	5%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000Kcal).



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
VALORI MEDI PER	100 g	80 g - AR%*	
Energia	593 kJ/ 141 kcal	474,4 kJ/ 112,8 kcal	6%
Grassi di cui acidi grassi saturi	3,4 g 2,95 g	2,7 g 2,4 g	4% 12%
Carboidrati di cui zuccheri	20,9 g 19 g	16,7 g 15,2 g	6% 17%
Fibre	0,8 g	0,6 g	-
Proteine	6,2 g	5 g	10%
Sale	0,4 g	0,32 g	5%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000Kcal).

ATTIVITÀ SVOLTE

- **BREVETTO ITALIA**
- **MARCHIO REGISTRATO**
- **IN CORSO DEPOSITO BREVETTO EUROPEO**

TARGET PRINCIPALI

- **Strutture sanitarie** RSA e Ospedali (pubblici e privati), che necessitano di soluzioni per la sarcopenia e la disfagia
- **Strutture sportive** Palestre e Centri sportivi, che ricercano prodotti attenti all'integrazione alimentare
- **Strutture distributive (GDO)** Supermercati e ipermercati, che ricercano prodotti per un pubblico attento al benessere
- **Strutture del turismo (HoReCa)** Hotel, Ristoranti e Caffè, che ricercano prodotti innovativi per la loro clientela



STRUTTURE SANITARIE



STRUTTURE SPORTIVE



GDO



HORECA

In lavorazione i prossimi gusti **FRAGOLA** e **PISTACCHIO**



STUDI CLINICI CIRFOOD

Pre-produzione: 20.000 coppette

Quantità utilizzate per test: 6.000 coppette da 80 gr.

N° pazienti: 200 Pazienti in 3 RSA

IN CORSO SPERIMENTAZIONE CON IRCCS "DINO AMADORI"