

GELATO **artigianale**

arte e cultura • professionalità e tecnica dei gelatieri italiani

INFO AZIENDE



vetrina

Le nuove proposte della Babbi

L'azienda dolciaria Babbi si è presentata al Sigep con una ricca serie di prodotti all'insegna dell'innovazione, del gusto e della qualità.

Dopo il grande successo di "Riso Natura", la stagione che sta per iniziare sarà alla insegna di tre sapori tra i più amati dal grande pubblico, ovvero caffè, cioccolato e pistacchio.



Caffèkrok, un gusto innovativo in cui il sapore forte e deciso del caffè viene stemperato da una nota dolcissima proveniente dal caramello, il tutto variegato con l'esclusivo **Variegato Caffèkrok Babbi**.



Cioccolato Extradark squisito semilavorato in polvere, contenente cacao extra fondente

e scaglie di puro cioccolato fondente, che consente di realizzare in pochi minuti un gelato per veri cultori del cioccolato fondente extra dark.

Inoltre Babbi propone due dolcissimi variegati per arricchire il gelato e renderlo ancora più speciale.

Caffèkrok, omonimo del gusto gelato con cui si sposa divinamente, questo variegato è una crema al caffè con noccioline pralinate e prelibatissimi wafer al caffè.

Questo nuovo variegato si abbina piacevolmente anche a Fiordilatte, Mascarpone, Crema, ecc.



Pistacchiokrok è una crema di pistacchio al cioccolato bianco, arricchita di pistacchi pralinati e di wafer ripieni di crema di pistacchio. Questo variegato si presta squisitamente ad abbinamenti con i gusti: Fiordilatte, Vaniglia, Crema, Ricotta, Mascarpone, Casata Siciliana.

Babbi ha inoltre presentato una nuova veste grafica per le sue paste Classiche più prestigiose: "LINEA ORO".

Le paste di Pistacchio e di Nocciola, sono entrate per prime a far parte di questa nuova squisita selezione. □

Giubea: una dolce esperienza



Giubea è una gelateria, pasticceria e cioccolateria di Sarzana (SP), caratterizzata dal grande amore dei proprietari per l'arte pasticceria e per l'accurata preparazione artigianale. I coniugi Marselli hanno voluto comunicare all'esterno del locale, tramite uno schermo posizionato all'ingresso, le tecniche da loro impiegate e l'appassionata dedizione con

cui ogni singolo dolce viene preparato nel loro laboratorio. Il locale, dotato di due ingressi, presenta sulla sinistra il bancone gelateria, sulla destra il banco pasticceria e al centro una vetrina espositiva per le praline di cioccolato. Il nome del locale rispecchia ancora una volta la dolcezza dei proprietari: Giubea è la fusione delle abbreviazioni

