



**TRA INNOVAZIONE  
E INGREDIENTI DOP,  
IL GELATO DIVENTA  
SOSTENIBILE**

## Stagionalità e un occhio alla salute

Non mancano poi, nella filiera gelatiera, esempi di integrazione tra aziende e artigiani, come spiegano da **PreGel**, che ha lanciato diversi prodotti pensati per semplificare il lavoro in laboratorio e che permettono di proporre nuovi e accattivanti gusti per la stagione 2021. «In linea con la tendenza salutistica - sottolinea l'azienda - è nato Cioconero Sprint Zero, un prodotto completo al sapore di cioccolato fondente senza zuccheri aggiunti, ma dolcificato con la Stevia. Poi c'è l'effetto sorpresa da tenere

presente quanto si compone la propria vetrina.

Proprio per andare

incontro a questa

esigenza, PreGel

propone due

golose nuove

salse per stu-

pire i propri

clienti: Arabeschi

Noccioli-

ta, un'avvolgente

salsa alla nocciola

arricchita da gr-

nella di nocciole e

croccante, e Arabeschi

Strudel, ricca di mele in

pezzi, uvetta e una grade-

vole nota di cannella. Altri

prodotti capaci di donare

un tocco di originalità e colo-

re al gelato sono CrumbOlé

Limone, un prodotto molto

versatile capace di dare una

nota croccante e fresca sia per

applicazioni di gelateria che ➔



pasticceria fredda, e la linea di coperture dai tanti gusti delle Nuove Coriandoline». Nell'ultimo periodo il servizio delivery si è consolidato anche nel settore della gelateria ed è proprio per questo che da PreGel è nato **Happygelato.com**, una nuova piattaforma che permette al consumatore finale di prenotare il gelato da ritirare direttamente presso il punto vendita o da ricevere tramite la consegna a domicilio.