

Evoluzioni del gusto: 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 stupire i propri clienti: Arabeschi Nocciolita, un'avvolgente salsa alla nocciola arricchita da granella di nocciole e croccante, e Arabeschi Strudel, ricca di mele in pezzi, uvetta e una gradevole nota di cannella. Altri prodotti capaci di donare un tocco di originalità e colore 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».



Nuove Coriandoline PreGel

È inoltre essenziale sottolineare come nell'ultimo periodo il [servizio delivery](#) si sia consolidato anche nel settore della gelateria ed è proprio per questo che da PreGel è nato **Happygelato.com**, una nuova piattaforma realizzata per sostenere il gelato artigianale e in generale per supportare i clienti a digitalizzare la gelateria attraverso la vendita online e che permette al consumatore finale di prenotare il gelato da ritirare direttamente presso il punto vendita o da ricevere tramite la consegna a domicilio.