Pasqua Häagen-Dazs: l’uovo che non ti aspetti

pasqua-haagen-dazs-ebdeb3db

È nato prima l’uovo o la sorpresa? Il gelato **#buonodentro di Häagen-Dazs** è la sorpresa più dolce per una Pasqua speciale, perché trasforma il dessert in un regalo esclusivo.

Gelato con sorpresa - Il dessert di Pasqua termina il pranzo con una dolce sorpresa: **metà uovo di cioccolato fondente Cumabo 74%** racchiude l’irresistibile incontro dei gusti Häagen-Dazs **Vanilla e Mango & Cream**. Un’illusione ottica che non riesce a tradire il palato: la fragranza del cioccolato contrasta con la morbidezza della crema di gelato alla vaniglia e la seduzione tropicale del mango, per una multi-texture irresistibile. Decorazioni di mango e frutti rossi ornano di colore e sapore la creazione. Il consiglio in più: arricchire il piatto con gusti Häagen-Dazs assortiti alla frutta.



Vanilla - Classico e chic, il gusto vaniglia riesce sempre a sorprendere nella sua semplicità per la texture ricca e cremosa, che si scioglie lentamente in bocca. Preparato con **solo 5 ingredienti**: panna fresca, latte, tuorli d’uovo, zucchero e bacche di vaniglia del Madagascar, incarna perfettamente i principi di qualità e naturalità di Häagen-Dazs.

Mango & Cream - Inno ai sapori tropicali del Sud America, il gusto Mango&Cream combina cremoso gelato a base di panna e mango a fette di succoso frutto, per un incontro semplicemente perfetto. Mango & Cream è disponibile nel formato minicup nella selezione '**Fruit Attraction'**, insieme ai gusti strawberries & cream, summer berries & cream e banana & cream.

Buono dentro: gli ingredienti fanno la differenza - Da oltre 50 anni Häagen-Dazs produce gelati **senza coloranti né aromi artificiali**, offrendo così un'esperienza di alta qualità. Quattro sono le principali materie prime utilizzate: **panna fresca, latte, zucchero e tuorli d'uovo**, solo di galline ruspanti al 100%. La panna, il latte e lo zucchero provengono da circa 350 aziende agricole che si trovano nelle vicinanze del sito produttivo francese. Gli altri ingredienti sono reperiti nei luoghi del mondo dove è possibile trovare la miglior qualità: la vaniglia dal Madagascar, le noci macadamia dalle Hawaii...

Meno aria, più piacere - La texture delle creazioni Häagen-Dazs è così densa e cremosa, perché **in ogni gelato viene aggiunto il minimo di aria richiesta**, garantita per prolungare il piacere al palato il più a lungo possibile.

Prezzo consigliato al pubblico: Pinta Vanilla 500 ml: € 5.25 – Multicup Fruit Attraction € 5.49