Häagen-Dazs, quattro iconic flavor per l’estate 2014

logo-haagendazs-a921107c

Sono Vanilla, Belgian Chocolate, Macadamia Nut Brittle e Pralines & Cream i 4 gusti riconosciuti da milioni di consumatori in tutto il mondo come il cavallo di battaglia di Häagen-Dazs. Quattro icone del gusto, disponibili nel classico formato pinta o in mini cups, che si candidano a divenire il cuore della proposta estiva messa a punto dal premium brand newyorkese, diventato grazie alle sue ricette sofisticate un cult per gli esperti gourmet. Eccole nel dettaglio.

Vanilla**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, uova, zucchero e le migliori bacche di vaniglia del Madagascar -, incarna perfettamente i principi di qualità e naturalità di Häagen-Dazs. È l’iconic flavor di palati sofisticati ed eleganti.BelgianChoccolate

Belgian Chocolate Arricchito esclusivamente con puro cioccolato belga, è il flavor di chi non si vergogna del godimento e si concede un gusto più lungo. Solo per gli avidi di piacere.

MacadamiaNutBrittle**Macadamia Nut Brittle** Gelato alla vaniglia con pezzetti di noce Macadamia caramellata, è il piacere degli amanti del lusso. Per chi non accetta alcuna rinuncia.PralinesAndCream

Pralines & Cream Gelato alla vaniglia con variegatura caramellata e scaglie di noci Pecan, è il gusto dei contrasti che si attraggono. Per gli esibizionisti del buongusto.

I gelati Häagen-Dazs sono tutti realizzati nel nord della Francia - in una piccola città chiamata Arras - con i migliori ingredienti naturali, attentamente selezionati. Da oltre 50 anni, infatti, il segreto della bontà di Häagen-Dazs è un gelato naturale, senza coloranti né aromi artificiali, che offre un’esperienza irresistibile.

Quattro sono le principali materie prime utilizzate: panna fresca, latte, zucchero e tuorli d'uovo. Tutti ingredienti provenienti da circa 350 aziende agricole che si trovano nelle vicinanze del sito produttivo francese. Gli altri ingredienti che non possono essere prodotti con il clima d'oltralpe, invece, sono reperiti nei luoghi del mondo dove è possibile trovare la miglior qualità: la vaniglia dal Madagascar, le noci macadamia dalle Hawaii, il cioccolato dal Belgio.

In questo modo Häagen-Dazs è diventato sinonimo di piacere e qualità premium perché ogni ricetta è frutto di un attento studio che sorprende il consumatore. Così accade, per esempio, con la novità della collezione 2014 Triple Sensations™, la linea che propone 2 gusti con 3 strati e 3 texture in una sola mini Cup da 86ml. Disponibile nei gusti Praline Caramel Seduction - gelato alla vaniglia con pezzi di nocciole caramellate, ricoperto da salsa caramellata e pezzi di mandorle tostate - e Chocolate Caramel Passion - gelato al cioccolato con pezzi al cioccolato fondente, ricoperto da salsa caramellata e scaglie di mandorle tostate - è l'ultima golosità di casa Häagen-Dazs.

Häagen-Dazs, brand premium di gelati e sorbetti, è distribuito in oltre 80 Paesi in tutto il mondo, attraverso canali complementari: retail, negozi e foodservice. In Italia è distribuito da New Food.