Novità Häagen-Dazs: lo stecco non sarà più lo stesso

chocolatechocalmond-251567fb

Grandi novità da Häagen-Dazs per la summer proposal 2016. Arriva per la prima volta in Italia il tris di stecchi, un piacere unico con una proposta esclusiva: quello che promette fuori è ancora più buono dentro. Il premium brand newyorkese entra nel mercato italiano del gelato su stecco con 3 novità assolute: Vanilla Caramel Almond, Chocolate Choc Almond e Macadamia NutBrittle.

Intenso rivestimento di cioccolato all'esterno, irresistibile gelato dentro: le novità di casa Häagen-Dazs stupiscono per le consistenze multiple e le ricette iconiche, in un formato originale.Lo stecco, infatti, si fa più piccolo per lasciare spazio a un nuovo piacere che continua fino all'ultimo morso. La nuova offerta Häagen-Dazs è disponibile nel formato da passeggio per essere gustata nel tempo libero o nella confezione da tre, per viziarsi con golosi dessert a casa. Tre ricette originali, pronte a sedurre l'estate italiana.

MacadamiaNutBrittleVanilla Caramel Almond
L'intenso cioccolato al latte Belga con scaglie di mandorle tostate nasconde una texture ricca e cremosa alla vaniglia, che si scioglie lentamente in bocca. La variegatura di salsa di caramello interna sorprende il palato con un momento di puro piacere.

Chocolate Choc Almond
Gelato al cioccolato ricoperto di cioccolato al latte Belga con scaglie di mandorle tostate e variegatura alla salsa di cioccolato. Un sapore forte e deciso che accende il gusto e colpisce i sensi.

Macadamia NutBrittle
Cremoso gelato alla vaniglia con pezzetti di noce Macadamia caramellata, è la storica crema che ha fatto innamorare tutto il mondo. La croccantezza delle noci macadamia delle Hawaii che incontra la cremosità del gelato alla vaniglia è una multi-texture irresistibile per un'esperienza sensoriale unica.

VanillaCaramelAlmondL’offerta Häagen-Dazs si contraddistingue per la qualità degli ingredienti. Da oltre 50 anni, infatti, produce gelati senza coloranti, aromi artificiali e OGM,
4 sono le principali materie prime utilizzate: panna fresca, latte, zucchero e tuorli d’uovo. 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, come ad esempio la vaniglia dal Madagascar e le noci macadamia dalle Hawaii. Il segreto di tutta la bontà racchiusa nei prodotti Häagen-Dazs nasce dalla passione e dedizione assoluta per la qualità: Häagen-Dazs è riconosciuto come un marchio premium grazie ai principi di naturalità e innovazione.

Häagen-Dazs
Häagen-Dazs è un marchio General Mills, uno dei più grandi gruppi mondiali, presente in più di 1000 Paesi, specializzato in alimenti per colazione, pranzo, snack e cena. Nato negli anni ’60 a New York, Häagen-Dazs è un marchio premium, attualmente distribuito in oltre 80 Paesi attraverso canali complementari: retail, negozi e foodservice. Da oltre 50 anni, produce gelati (creme e confezionati) e sorbetti. Tutti i prodotti Häagen-Dazs venduti in Italia sono realizzati nel sito produttivo nel nord della Francia. Il segreto di tutta la bontà racchiusa nei prodotti Häagen-Dazs nasce dalla passione e dedizione assoluta per la qualità: per i suoi gelati infatti utilizza solo i migliori ingredienti, attentamente selezionati, senza ricorrere a coloranti o aromi artificiali.

http://haagen-dazs.it