L'ultima seducente tentazione di Häagen-Dazs

salted-caramel-d669873c

Grandi novità da Häagen-Dazs per la summer proposal 2016. Arriva per la prima volta in Italia iltris di stecchi, un piacere unico con una proposta esclusiva: quello che promette fuori è ancora più buono dentro. Il premium brand newyorkese, infatti, 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.

VanillaCaramelAlmond**Vanilla 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.

ChocolateChocAlmond**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.

MacadamiaNutBrittle**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.

L’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.

http://haagen-dazs.it