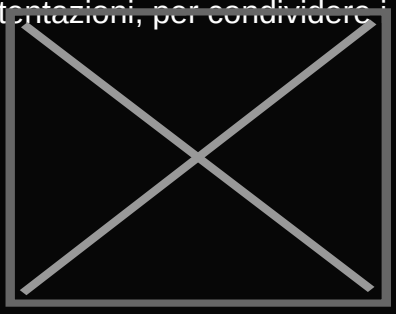
La Pasqua in compagnia del gelato Häagen-Dazs

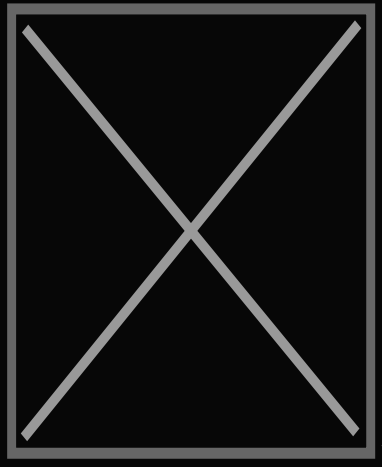
haagen-dazs-vanilla-c83254ae

A Pasqua sorprendi e lasciati sorprendere da Häagen-Dazs. Il gelato buono dentro è la sorpresa più dolce per una Pasqua speciale, perché trasforma il dessert in un regalo esclusivo. Gli irresistibili gusti del gelato più gourmand del mondo riescono sempre a stupire con nuove creazioni e irresistibili tentazioni, per condividere i momenti di straordinario piacere tutto l’anno.



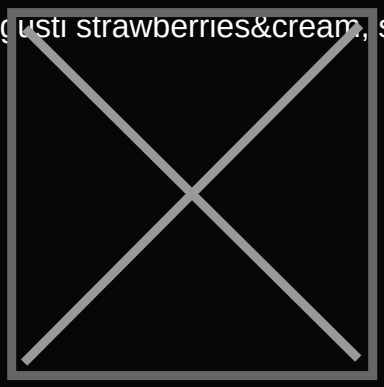
Gelato con sorpresa

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 'FruitAttraction', insieme ai gusti strawberries&cream, summerberries&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.4 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.

www.haagen-dazs.it