Konosfoglia: la sfogliatella napoletana diventa un cono gelato

image-4fbc0501

La sfogliatella diventa un cono gelato: dai laboratori di Cuori di Sfogliatella nasce il primo Konosfoglia, un cono con la forma e l'impasto della tipica sfogliatella riccia partenopea. Un'idea di Antonio Ferrieri, fondatore della storica pasticceria, che vuole combinare in un solo prodotto la tradizione pasticciera napoletana con l'arte del gelato.

Il Konosfoglia è un originale cono di sfogliatella che viene servito con gelato al gusto sfogliatella, da guarnire con cinque golose varianti di creme (pistacchio, cioccolato bianco, gianduia, nocciola, cocco) e 10 tipi di granelle tra cui nocciole, mandorle e cocco: una versione fresca, estiva della tradizionale sfogliatella riccia, icona di Napoli nel mondo. Il Konosfoglia si può degustare solo nella Pasticceria Cuori di Sfogliatella in piazza Garibaldi.

Con il Konosfoglia continua la ricerca dei laboratori di Cuori di Sfogliatella e di Antonio Ferrieri già ideatore delle sfogliatelle salate – declinate in tanti gusti -; della Vesuviella, la sfogliatella a forma di Vesuvio, e della Borbonica, la sfogliatella che racchiude un ripieno di ricotta e babà. Ogni giorno nei laboratori di Corso Novara, a pochi passi dalla Stazione Centrale di Napoli, prendono forma centinaia di sfogliatelle nella versione classica, sia riccia che frolla, e in tante varianti gourmand.

Dal 1987 Antonio Ferrieri produce e distribuisce il meglio della tradizione pasticcera napoletana sia dolce che salata. Il brand Cuori di Sfogliatella è da 30 anni all'avanguardia nel brevettare nuovi prodotti che consentono un'evoluzione della classica sfogliatella napoletana con oltre 30 gusti differenti.

www.cuoridisfogliatella.it