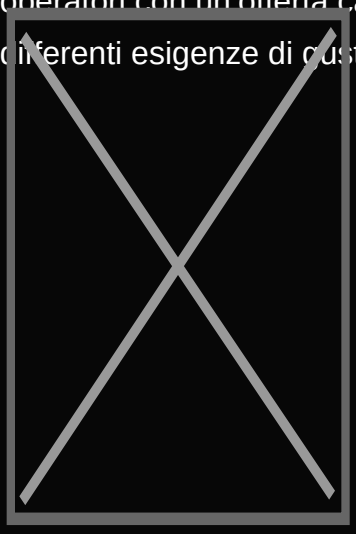
Il cioccolato Perugina al servizio del gelato artigianale

top-ee325dcd

Il cioccolato, in tutte le sue sfumature, resta il re dei gusti, infatti, in gelateria è il preferito dal 27% degli italiani. Perugina, storico brand e cuore del cioccolato italiano mette al servizio della gelateria artigianale il suo know-how, dando vita ad un gelato reso unico dall'eccellenza del cioccolato Perugina. Il "cibo degli dei", trova un'innovativa declinazione nel mondo Perugina, gusto e qualità entrano nelle vetrine delle gelaterie facendo rivivere tutte le sfumature del cioccolato in 12 cremose creazioni. Nestlé Professional e Perugina si confermano così sempre in prima linea al servizio degli operatori con un'offerta capace di fondere la tradizione di qualità con l'attenzione e la cura delle differenti esigenze di gusto.

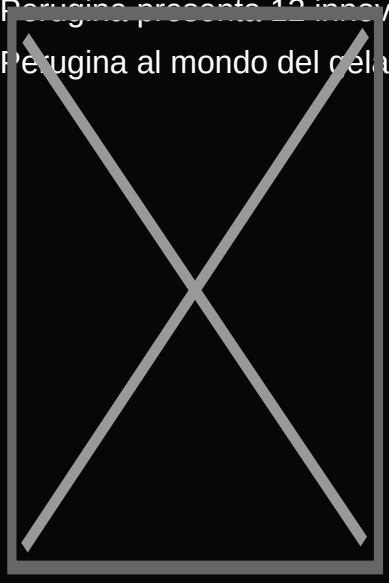


Da un più classico gelato al Cioccolato Luisa al 51% ad un più esotico gelato

Arancia, Cannella e Lime fino ad arrivare ad un particolarissimo gelato Wasabi e Peanut. Sono queste alcune delle creative combinazioni dei Maestri di Nestlé Professional. Allo Spazio Culinario, Atelier creativo di Nestlé Professional (che conta nel suo team nomi del calibro di Giorgio Bianchi, recentemente nominato Cavaliere del Gelato Artigianale e Massimiliano Guidobaldi, Maestro Cioccolatiere della Scuola del Cioccolato), i maestri hanno collaborato per creare gusti inediti unendo il mondo della pasticceria, il mondo del cioccolato al mondo della gelateria. Il gelato Tortino Cuore

Morbido, è un emblema perfetto di questa sinergia tra pasticceria e gelateria, dove all’interno di un unico “dessert” convivono più anime.

Nestlé Professional inizia nel 2015 un percorso strategico con l’obiettivo di diventare attraverso il brand Perugina, leader della vetrina del gelato al cioccolato grazie a prodotti ad hoc e di altissima qualità. Con questa finalità, è stata lanciata una base dedicata alla produzione del gelato con vero cioccolato, abbinata ai cioccolati Perugina. Quest’anno per consolidare il percorso intrapreso, Perugina presenta 12 innovative creazioni di gelato al cioccolato, coniugando perfettamente qualità Perugina al mondo del gelato artigianale.



I nuovi gusti di gelato al cioccolato Perugina sono stati ideati all’interno dello Spazio Culinario, un vero centro di sviluppo di prodotti e un laboratorio dove gli Chef Nestlé sviluppano e sperimentano prodotti e ricette innovative e dove clienti e partner vengono coinvolti per la creazione di progetti ad hoc. Oggi, luogo di incontro in grado di ospitare 25 persone in una platea di fronte ad una cucina attrezzata con tutte le tecnologie, un vero e proprio laboratorio artigianale di gelateria e pasticceria, dove poter creare e testare nuovi prodotti. Perugina, si conferma così alleata ideale al fianco dei professionisti del settore con proposte sempre innovative e funzionali.

Strategicamente la proposta di Nestlé Professional si basa su due pilastri: Nescafé, brand leader mondiale nel mercato di caffè con vendite pari a 10 miliardi e con circa 5.500 tazze di Nescafé consumate ogni secondo e Perugina, un brand che è sinonimo di arte e tradizione cioccolatiera italiana al quale Nestlé Professional dedica a una gamma di prodotti professionali di alta qualità e alte performance tecniche, studiati per soddisfare le esigenze dei professionisti della pasticceria e della ristorazione. Sono questi i fiori all’occhiello di Nestlé Professional che permettono di dare risposte concrete alle esigenze dei consumatori con prodotti di qualità, diventando così i partner ideali dell’hotellerie e ristoratori di alto livello.