Alberto Marchetti scelto da Starbucks per il gelato molecolare

starbucks-reserve-roastery-milan-26de3451

Starbucks ha scelto il maestro gelatiere torinese Alberto Marchetti per realizzare tre esclusivi gusti di gelato, serviti in anteprima mondiale nella Reserve Roastery, che verranno preparati freschi al momento dell’ordine con la tecnica dell’azoto liquido. Alberto Marchetti, che ha sempre fatto della qualità una ricerca costante, è stato scelto da Starbucks per unire, con la sua esperienza, la tradizione italiana del gelato artigianale al gusto unico del caffè americano per eccellenza.

Il risultato è una vera e propria esplosione di gusto: ingredienti selezionati e rigorosamente Made in Italy, una gradevole consistenza cremosa e una preparazione scenografica per NITRO GELATO AFFOGATO, che verrà preparato fresco al momento, direttamente di fronte agli occhi dei clienti.



Tre gli esclusivi gusti molecolari creati da Alberto Marchetti per Starbucks:

fiordilatte, crema al caffè e sorbetto al caffè.

FIORDILATTE. Latte di filiera alpina piemontese e zucchero italiano per questo grande classico della gelateria Made in Italy.

CREMA Al CAFFE'. Una crema all'uovo, realizzata con uova di gallina allevata a terra e latte di filiera alpina piemontese. Ciò che rende speciale questo gusto è la sua preparazione: una cold brew del blend Reserve® Pantheon con il latte per un risultato di gusto assolutamente da provare.

SORBETTO AL CAFFE'. Un sorbetto vegano, realizzato con una cold brew del blend Reserve Pantheon con aggiunta di zuccheri

"Sono onorato – dichiara **Alberto Marchetti** - *di essere stato scelto da Starbucks per rappresentare il gelato italiano. E' stato un percorso lungo, iniziato lo scorso Dicembre, e lavorare con Seattle e Londra è stato emozionante. Il risultato è un gelato unico con una tecnica sperimentata insieme che, ne sono sicuro, piacerà tantissimo ai clienti della Starbucks Reserve Roastery".*