Free from: a Milano arriva Gelato Libre di Domori

gelatolibre-gusti-cioccolato-criollo-1170x507-k9bi-1170x507-at-ilsole24ore-web-f3e0704c

Il gelato senza latte e uova. E’ la ricetta al centro dell’offerta di Gelato Libre, il nuovo locale aperto a Milano da Gianluca Franzoni, presidente e fondatore di Domori. La nuova gelateria - spiega Efa News - utilizza esclusivamente cacao e frutta secca, ridefinendo il ruolo della filiera, delle tostature e dell’accostamento di ingredienti nel gelato. Tre sono i pilastri su cui si fonda la filosofia del progetto: purezza degli ingredienti, selezionati da Franzoni instaurando una relazione diretta con i coltivatori; caramellizzazione, ovvero il processo di tostatura che trasforma la materia prima consentendo la formazione di nuovi composti aromatici; camouflage, vale a dire la riproduzione di gusti e consistenze complessi (come il Tiramisù), pur rinunciando a ingredienti caratterizzanti come il mascarpone, il latte e le uova.