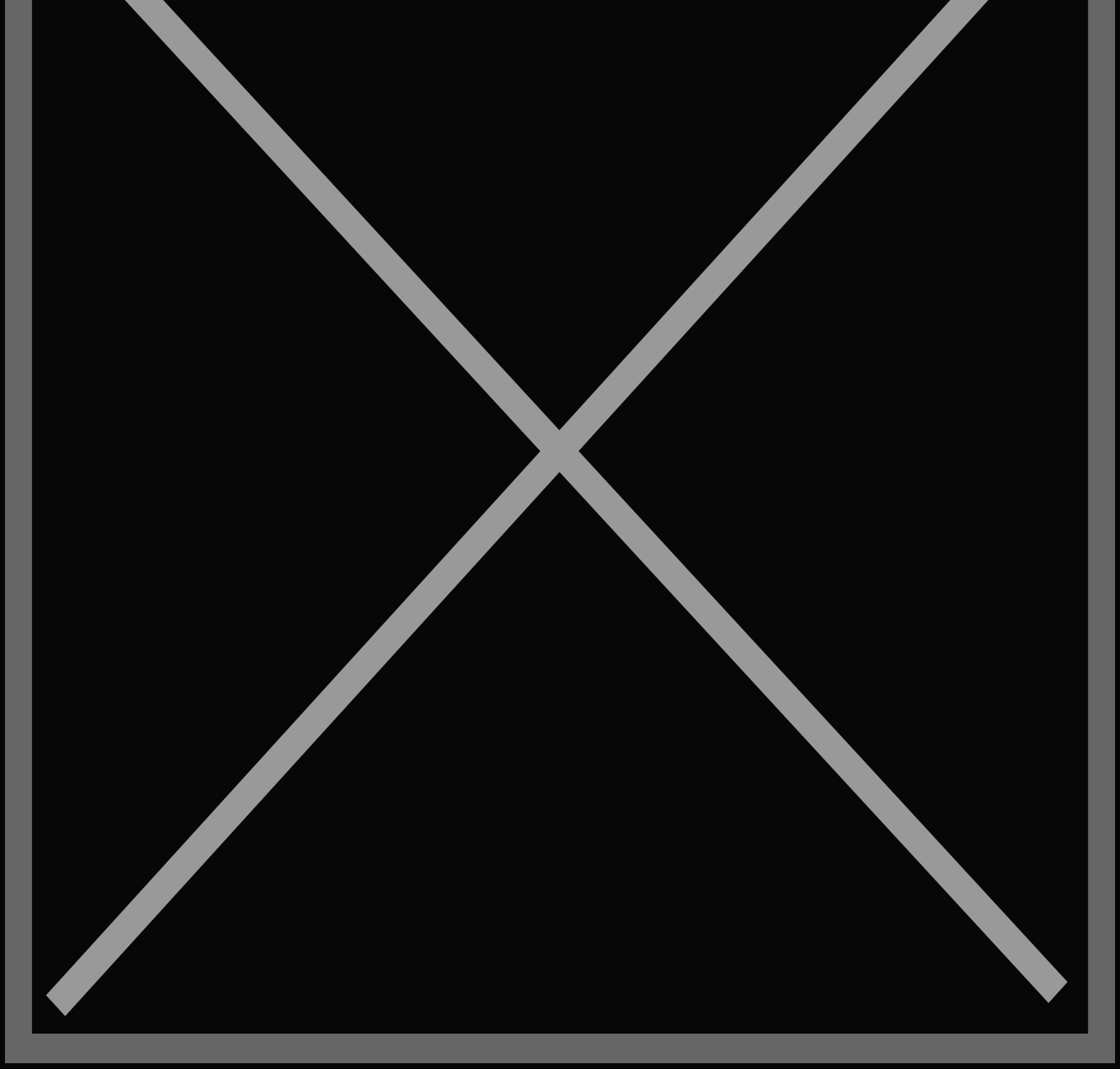
Grezzo 3.0: il gelato integrale, vegetale, biologico e funzionale

grezzo-e8b7afa1

Il gelato di Grezzo Raw Chocolate si rinnova ed esce con una nuova versione, la 3.0, che raggiunge livelli ancora più elevati di gusto, cremosità, appagamento, leggerezza e non in ultimo "nutrimento vero". I “valori” portanti, alla base di tutti i prodotti di Grezzo, rimangono saldi: solo materie prime integrali, vegetali, naturali e biologiche, quindi senza lattosio e senza glutine.

Il gelato di Grezzo apporta un livello di fibre e proteine particolarmente elevato, presenta il 50% in meno di zuccheri rispetto al gelato tradizionale, solo grassi sani e amici della salute e poche calorie: in media solo 250 kcal per 100g. Questo perché vengono utilizzati solo ingredienti sani, che nutrono l'uomo e rispettano l'ambiente. Dai laboratori sono banditi gli ingredienti raffinati o industriali. La lista ingredienti del gelato di Grezzo segue una regola rigorosa: al primo posto vi è quello che caratterizza il gusto (non lo zucchero e il latte) come ad esempio la nocciola, il pistacchio, la mandorla, ecc... Come dolcificante viene utilizzato lo zucchero biologico integrale di cocco che ha la caratteristica di avere un indice glicemico molto basso, estratto dalla palma del cocco senza abbattere nessuna pianta, quindi molto ecologico.



Ma

perché cambiare?

Perché “i tempi cambiano”: gli ingredienti, le esigenze, le reazioni al cibo sono sempre più complesse e stanno diventando fenomeni sociali rilevanti. Grezzo Raw Chocolate è un’azienda che fa ricerca, esplora e realizza ricette innovative, senza farsi frenare dalle regole della tradizione, anzi, si basa su queste e le rielabora in modo più sano ed equilibrato, più adatto alle esigenze nutrizionali moderne e

alle tante persone che, oggi, hanno problemi con l'alimentazione, come intolleranze e allergie. L’uomo cerca il progresso in ogni campo, perché non farlo anche in quello gastronomico? E’ proprio rincorrendo tale progresso che è nato anche il primo gelato funzionale: un mix di ingredienti che va a nutrire in modo specifico e a soddisfare particolari esigenze, oltre ad essere un’esplosione di vero gusto. La Terra offre alimenti di qualità “superiori”: Grezzo li ha selezionati, abbinati e messi nel gelato per sfruttare le loro sinergie nutrizionali, sulla base anche del contributo di nutrizionisti esperti come la dott.ssa Michela De Petris (Medico chirurgo, specializzata in scienze dell’alimentazione). Quindi quando sei giù di corda basterà una coppetta di “Vitalità”: cioccolato crudo con radice di maca, zenzero, peperoncino e cannella Se vuoi vivere sano e a lungo prendi pure un cono di “Longevità”: Mango con curcuma, pepe nero, zenzero e menta. Per essere sempre giovane concediti un’iniezione di “Anti-aging”: un mix di ingredienti ricchi di anti-ossidanti per combattere l’invecchiamento cellulare tra cui Pistacchio, Té Matcha, bacche di Goji e Nibs di fave di cacao crude.

Nel corso dei prossimi mesi, appariranno ulteriori gusti funzionali e non mancheranno novità di stile dal carattere più classico, come la Crema Caffé con espresso biologico FairTrade e il Gusto alle Arachidi che si aggiungono ai gusti principali tra cui cioccolato crudo mono-origine, nocciola tonda gentile, mandorla siciliana, pistacchio, gianduia al cioccolato crudo, crema di mango, fragole, frutti di bosco, lampone. Gourmet per passione, salutare per vocazione, il Gelato Grezzo anticipa le nuove tendenze food del futuro, scrivendo una nuova storia del cono più ricercato del mondo.