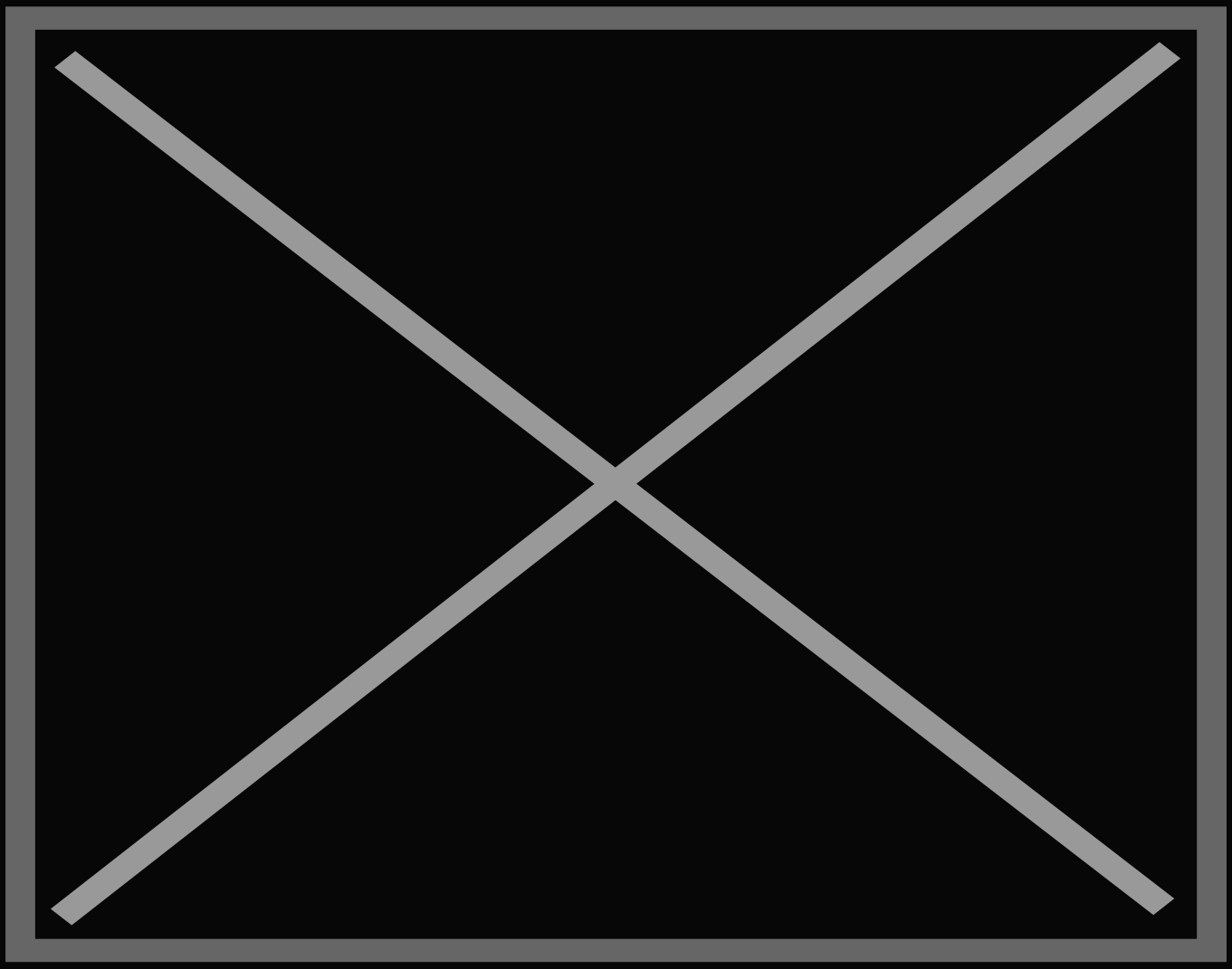
La Cremeria: delizie per il palato tra tradizione e nuove proposte

cremeria-abfa6d23

“C’è Gigi? E La Cremeria?” l’iconico spot è radicato nella nostra memoria, così come da decenni La Cremeria, tra i brand di riferimento per una pausa gelato, da gusto semplice e autentico… a portata di freezer. Froneri Italy Srl, azienda specializzata nella produzione di gelati confezionati nata dalla joint venture tra il Gruppo Nestlè e il Gruppo R&R, negli anni ha mantenuto il forte legame con la tradizione, riservando una sempre maggior attenzione all’origine degli ingredienti, con latte fresco come ingrediente principale delle ricette.

La gamma La Cremeria non può prescindere dai gusti più amati della tradizione italiana: Fiordilatte, Crema e Cioccolato, Stracciatella, Spagnola. A questi si accompagnano le nuove combinazioni - Crema e Pistacchio, Cocco e Fondente, Fragola e Mascarpone e la linea “Le Regionali”, che riprende ricette della tradizione dolciaria italiana in un minitour di 4 tappe tra le eccellenze della penisola, tutte da gustare, rigorosamente in vaschetta. Il gelato è una delizia per il palato ma anche un momento di refrigerio e di relax, una coccola a cui nessuno dovrebbe rinunciare, proprio per questo La Cremeria allarga a tutti il piacere di un buon gelato grazie alla linea Senza Lattosio. Il gelato della linea La Cremeria Senza Lattosio è preparato con solo latte fresco italiano, che una volta delattosato, mantiene tutte le caratteristiche da sempre riconosciute ai gelati de La Cremeria.



Due proposte gustose e di qualità per non rinunciare al gelato: “Nocciola del Piemonte IGP” e Panna fresca per La Cremeria Vaschetta Fiordilatte e Nocciola Senza Lattosio, Cacao Arriba dell’Ecuador e Scaglie di cioccolato Belga per La Cremeria Vaschetta Cioccolato e Stracciatella Senza Lattosio. Per chi preferisce un cono da gustare nei caldi giorni estivi, La Cremeria propone il Cono Fiordilatte Senza Lattosio e Senza Glutine, un gelato delattosato in cialda senza glutine, pensato appositamente per i celiaci, buono quanto quello tradizionale, ma anche adatto a chi cerca un prodotto goloso e facile da digerire.