Tiramisù - Dolce di Treviso, ora nelle versioni Gluten Free ed Halal

tiramisu-il-vasetto-a7cc20fe

La giovane azienda trevigiana avviata nel 2020, volta a proporre al canale Ho.Re.Ca. la versione più autentica del dolce trevigiano per eccellenza, ha presentato nei giorni scorsi **le versioni certificate Gluten Free e Halal** de “Il Tiramisù - Dolce di Treviso”, oltre che i **nuovi gusti** Nocciola e Amaretto.

Se, infatti, gli ingredienti della crema (mascarpone, uova e zucchero) sono naturalmente privi di glutine, l’utilizzo di **savoiardi senza glutine** consente anche a chi soffre di celiachia o intolleranza di gustare un Tiramisù a regola d’arte. Il vasetto in vetro monoporzione opportunamente etichettato e la **rigorosa separazione della linea di produzione** garantiscono contro qualsiasi rischio di contaminazione.



Altra importante sfida, ma che l’azienda ha portato avanti con determinazione e un periodo di preparazione, è il conseguimento della **certificazione Halal**, che ha reso necessario dimostrare che ogni singolo ingrediente rispettasse le **regole della cultura religiosa islamica**, nello specifico il trattamento degli animali e l’assenza di sostanze chimiche a base animale.

“Il Tiramisù – Dolce di Treviso” sta mettendo a punto tante diverse varianti del dolce: i primi **nuovi gusti già disponibili** sul mercato sono il vasetto alla **Nocciola** e quello all’Amaretto. Nel primo, la crema al mascarpone tradizionale è arricchita con pasta alla nocciola, con finitura a base di cacao e granella di nocciola. Nel vasetto all’**Amaretto**, alla ricetta classica vengono aggiunti friabili e croccanti amaretti, che conferiscono l’inconfondibile sapore di mandorla.

Tutti i formati de “Il Tiramisù – Dolce di Treviso”, dal vasetto alla fettina, dalla “vantiera” alla sac à poche con la crema, sono **distribuiti su tutto il territorio nazionale** tramite vettori che garantiscono il

corretto mantenimento della catena del freddo.