Grué: per l'estate pronto il gelato gastronomico con pomodoro, robiola, zucchina e menta

20240612154253maritozzo-88b2493a

Un **maritozzo tricolore** con la farcitura di **gelato gastronomico al pomodoro datterino, robiola, zucchina e menta**, e nuovi gusti "salati" che si aggiungono al **sorbetto basilico e lime**, introdotto un anno fa e molto richiesto dai clienti: sono solo alcune delle numerose novità che la **Pasticceria Grué** di Marta Boccanera e Felice Venanzi, a Roma, ha tenuto in serbo per l'estate 2024.

Tra i nuovi gusti di Grué, **premiata a più riprese** nel corso degli anni e recentemente **inserita da Forbes tra le 100 eccellenze italiane del food**, c'è anche il **gelato al panettone**: una crema in cui viene macerato il panettone alla quale vengono aggiunti cubetti di arancia e uvetta australiana, che affianca i grandi classici come **crema** col suo inconfondibile aroma di vaniglia, **nocciola** preparata rigorosamente con nocciola Igp Piemonte, e **pistacchio** con pistacchio di Bronte Dop.

Non manca il **gelato allo zabaione**, preparato con marsala vergine Riserva "Terre Arse" Florio invecchiato 15 anni, il **caramello salato** e la **ricotta agli agrumi** con zest di limoni di Sorrento. Sono a base acqua e quindi adatti agli intolleranti al lattosio e ai vegani, il cioccolato con massa fondente 75% e i gusti alla frutta, fragola, limone e mango.

È stata implementata pure l'offerta dei **ghiaccioli**, preparati in stampi conici (in stile Calippo) con gusti di stagione: **anguria, melone, fragola, lime, ananas e lampone**. Particolarmente invitanti anche gli **stecchi** di diversi gusti: crema con briciole di biscotto al sale, noisette con cioccolato fondente, pasta di nocciole e scaglie di cioccolato, caramello salato con cremino al caramello e scaglie di arachidi. Golosissime infine le **coppe** che ogni cliente può comporre a piacimento seguendo le proprie preferenze.