Häagen Dazs, per l’estate 2015 gusti dedicati ai momenti romantici

logo-hd-0d745582

Häagen Dazs seduce l’estate italiana con i gusti che hanno fatto la sua storia. Scelti da milioni di palati, i gelati Häagen-Dazs per l’estate 2015 sono dedicati ai momenti romantici, al piacere e alle occasioni speciali. Vanilla, Belgian Chocolate, Macadamia Nut Brittle, Pralines&Cream e Strawberries&Cream ti sorprenderanno con momenti di straordinario gusto con una texture ricca e cremosa. Disponibili nel classico formato pinta o in mini-cup, le 5 icone del gusto sono tra le prime ricette inventate dal fondatore Reuben Mattus a New York.

VANILLA - Classico e chic, il gusto vaniglia riesce sempre a sorprendere nella sua semplicità per la texture ricca e cremosa, che si scioglie lentamente in bocca. Preparato con solo 5 ingredienti: panna fresca, latte, tuorli d’uovo, zucchero e bacche di vaniglia del Madagascar, incarna perfettamente i principi di qualità e naturalità di Häagen-DazsTM. È l’iconic flavor dei palati sofisticati ed eleganti.

MACADAMIA NUT BRITTLE - Cremoso gelato alla vaniglia con pezzetti di noce Macadamia caramellata, è la crema storica e classica che ha fatto innamorare in tutto il mondo. La croccantezza delle noci macadamia delle Hawaii che incontra la cremosità del gelato alla vaniglia è puro piacere!

PRALINES & CREAM - Gelato alla vaniglia con variegatura caramellata e deliziose scaglie di noci Pecan. La fragranza delle noci contrasta con la morbidezza della crema di gelato alla vaniglia e la seduzione della salsa al caramello... una multi-texture irresistibile per un'esperienza dei sensi!

BELGIAN CHOCOLATE - Gelato al cioccolato a base di puro cioccolato belga. Un sapore deciso per i veri amanti del cioccolato.

STRAWBERRIES & CREAM - Gelato di fragole con gustosi pezzi di fragola. Un'esperienza delicata e fresca per gli amanti dell'estate. Solo 5 semplici ingredienti: panna fresca, latte, tuorli d'uovo, zucchero e fragole. Tutto qui!

La texture delle creazioni Häagen-DazsTM è così densa e cremosa, perché in ogni gelato viene aggiunto il minimo di aria richiesta, garantita per prolungare il piacere al palato il più a lungo possibile. Da oltre 50 anni Häagen-DazsTM produce gelati senza coloranti né aromi artificiali, offrendo così un’esperienza di alta qualità. 4 sono le principali materie prime utilizzate: panna fresca, latte, zucchero e tuorli d’uovo, solo di galline ruspanti al 100%.

La panna, il latte e lo zucchero provengono da circa 350 aziende agricole che si trovano nelle vicinanze del sito produttivo francese. Gli altri ingredienti sono reperiti nei luoghi del mondo dove è possibile trovare la miglior qualità: la vaniglia dal Madagascar, le noci macadamia dalle Hawaii.

[gallery columns="5" ids="78067,78066,78065,78062,78063"]