

IL GELATO SI PREPARA A CASA INTEGRALE, VEGETALE, BIOLOGICO

Il gelato di **GREZZO RAW CHOCOLATE** ha scosso i dogmi della gelateria italiana già dal 2014, introducendo per la prima volta il gelato vegetale a base acqua senza additivi, preparato a freddo, con il 50% di zuccheri in meno rispetto ai migliori gelati artigianali.

Oggi, GREZZO presenta una rivoluzione ancor più dirompente: i **Preparati Bio per Gelato** da fare in casa, anche senza gelatiera.

Questi Preparati Bio - realizzati esclusivamente con ingredienti naturali, integrali e vegetali, e venduti in barattoli di vetro che si conservano a temperatura ambiente - si trasformano in un cremoso gelato di qualità, al pari dei migliori gelati artigianali, soltanto aggiungendo acqua e seguendo un semplice e rapido processo di lavorazione alla portata di tutti.

I **Preparati Bio per Gelato** di **Grezzo** apportano un livello di fibre e di proteine particolarmente elevato, e *presentano il 50% in meno di zuccheri rispetto al gelato tradizionale*. Al loro interno, soltanto grassi sani e amici della salute e poche calorie: in media, intorno alle 200 kcal per 100g.

La lista ingredienti del gelato di **Grezzo** segue una regola rigorosa: al primo posto vi è l'ingrediente che ne caratterizza il gusto (per esempio la nocciola, il pistacchio, la mandorla, ecc...) e non vengono usati ingredienti trasformati, industriali o additivi.

I dolcificanti utilizzati sono **zucchero biologico integrale di cocco** e **sciropo integrale di agave**, entrambi naturali e non raffinati, con la caratteristica di avere un indice glicemico molto basso, oltre a un retrogusto lievemente fruttato.

Ecco i **dieci gusti** in barattolo: Pistacchio, Nocciola, Mandorla, Cioccolato Crudo, Gianduia, Caramello salato crudista, Proteico con burro di arachidi, Ciocodolce, Crema al limone, Caffè.

Spiccano in particolare due nuovi gusti introdotti anche nei flagship store per i gelato da asporto. Il **Caramello salato crudista**, realizzato a freddo grazie ad una attenta combinazione di ingredienti naturali, che stupirà per il suo gusto. E la **Crema al limone**, totalmente vegetale, colorata in modo naturale con curcuma biologica, che stupisce per la sua cremosità e il gusto.

Un'idea nata durante il primo lockdown del 2020 e che ha richiesto un anno di esperimenti per ottenere il risultato desiderato: un gelato da fare a casa in tre minuti e in tre semplici mosse.

Gli ingredienti sono già selezionati e bilanciati, così a casa sarà sufficiente:

1. Aggiungere acqua;
2. frullare;
3. congelare.

E il gelato sarà pronto. Semplice, divertente e con una varietà di gusti che va incontro a ogni esigenza.

“Il Covid-19 ci ha travolti, ma ci ha anche spinto a riflettere su nuovi modelli di sviluppo. Nei periodi in cui tutti eravamo chiusi in casa, mi sono concentrato su ciò che stavano vivendo le persone e sul fatto che prodotti di qualità e biologici non avessero una appropriata distribuzione. I nostri negozi erano in sofferenza per la mancanza di clienti.”, afferma Nicola Salvi, fondatore di Grezzo Raw Chocolate. “Allora, mi sono chiesto: «Come posso far avere a tutti un gelato di alta qualità direttamente da casa?». Da qui è nata l'idea dei Preparati Bio per Gelato; ma la sfida era complessa: come realizzare un gelato di qualità senza strumenti? Ci è voluto un anno di lavoro e di prove per rendere il procedimento semplice e alla portata di tutti, arrivando al risultato di un gelato cremoso e dal gusto superiore. Nessun compromesso sulla selezione degli ingredienti, né sulla struttura e sulla cremosità.

Il riscontro dei clienti che lo stanno provando in tutta Italia è davvero entusiasmante, mentre il rapporto qualità/prezzo è imbattibile.”

I tempi cambiano: le esigenze e le reazioni al cibo stanno diventando sempre più complesse, se non già divenute 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, basandosi su queste, le rielabora in modo più sano ed equilibrato, rendendole più adatte alle esigenze nutrizionali contemporanee delle sempre più persone che oggi hanno problemi con l'alimentazione (come intolleranze e allergie, ndr).

Gli esseri umani cercano il progresso in ogni campo; allora, *perché non farlo anche in quello gastronomico?*

Gourmet per passione, salutare per vocazione, **il Gelato di Grezzo Raw Chocolate anticipa le nuove tendenze food del futuro (green e plant-based), scrivendo una nuova pagina di storia del cono più ricercato del mondo.**

I Preparati Bio per Gelato sono venduti in barattoli da 180g con i quali si ottengono oltre 420g di gelato.

I prezzi variano dagli 8,80 ai 14,90 euro, equivalenti a circa 19-32 euro al chilo di gelato.

In vendita sul sito ufficiale di Grezzo Raw Chocolate, su Amazon e nei flagship store di Roma.

Contatti Punti Vendita:

Roma Ghetto

Piazza Mattei 14, 00186, Roma

Tel. 06.83980261

Aperto tutti i giorni dalle 12 alle 19:30, venerdì e sabato fino alle 23

Roma Monti

Via Urbana 130, 00184, Roma

Tel. 06.483443

Aperto tutti i giorni dalle 12 alle 19:30, venerdì e sabato fino alle 23

<https://grezzorawchocolate.com/>

<https://grezzofaculty.com/>