

IL GELATO GOURMET DI NUOVA GENERAZIONE. Con ancora più gusto, attenzione alla salute e all'ambiente

Roma, luglio 2022 - **Grezzo Raw Chocolate**, la più importante pasticceria, cioccolateria e gelateria crudista del mondo fondata a Roma nel 2014 da Nicola Salvi, **rivoluziona la ricetta tradizionale del gelato** portando l'esperienza di degustazione a un nuovo livello di piacere.

Gelato Gourmet di seconda generazione per l'attenzione alla ricerca di materie prime di qualità superiore, vegetali e biologiche, integrali e non lavorate, per arrivare alla radice del gusto in un viaggio di riscoperta di sapori antichi con tecniche innovative.

Il Gelato Gourmet di nuova generazione non è il frutto di un ritrovato tecnologico, piuttosto è figlio di un processo di semplificazione e pulizia di una ricetta nata da zero e impostata per avvicinare la triangolazione tra esperienza di gusto, naturalezza e sostenibilità.

Nuovi obiettivi hanno tracciato il percorso per arrivare a una **ricetta di nuova generazione** e che andasse incontro alle moderne esigenze nutrizionali e ambientali alzando il livello dell'esperienza gustativa.

Il risultato sono gusti classici che ribaltano la struttura del gelato tradizionale. Niente latte e zucchero, niente basi, solo la materia prima principale come protagonista.

Così è stato possibile ottenere un gelato di mandorle con il 35% di mandorle siciliane biologiche non tostate e macinate a pietra per 4 giorni. Oppure gelato di nocciole con il 25% di nocciole biologiche DOP a Km 0. E ancora gelato con il 25% di cacao crudo ottenuto da fave di cacao biologiche non tostate, ma essiccato al sole in modo naturale.

E lo zucchero? Abolito quello bianco per fare spazio a dolcificanti naturali, integrali e biologici come lo **zucchero di cocco** e l'**agave integrale**, caratterizzati da un basso indice glicemico, gusto lievemente caramellato e processi produttivi più sostenibili.

Un'esperienza di lusso per il palato, di salute per il corpo, di sollievo per l'anima.

Per tutti quelli lontani dal centro di Roma, GREZZO presenta una rivoluzione ancor più dirompente: i Preparati Bio e naturali per fare il **gelato in casa, anche senza gelatiera.**

I Preparati Bio - realizzati con gli stessi principi del gelato fresco - 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. Basta avere un semplice frullatore casalingo.

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 sciroppo integrale di agave, entrambi naturali e non raffinati, con la caratteristica di avere un indice glicemico molto basso, oltre a un retrogusto naturalmente caramellato.

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.

E l'innovazione non finisce qui: è fresco di lancio il nuovo **Preparato Bio per Gelato Nocciola Zero**, al gusto Nocciola senza zuccheri aggiunti, dolcificato con eritritolo.

Con sole **160 kcal per porzione**, sembrerebbe essere il gelato perfetto per chi pone particolare risalto agli aspetti salutistici della propria alimentazione, ma non vuole rinunciare a un rinfrescante gelato, cremoso e gustoso.

Nicola Salvi racconta come ci sia voluto più di un anno di test per arrivare a un risultato all'altezza degli elevatissimi standard qualitativi di Grezzo, e che racchiude in sé diversi primati: per cominciare, è il primo

gelato artigianale al mondo senza zuccheri aggiunti. È composto da soli quattro ingredienti (biologici, vegetali e senza glutine, *ndr*), tra cui il **42% di nocciole**.

“1% di zucchero, 4% di proteine, solo 2% di grassi saturi. Sarebbero valori nutrizionali da primato per qualsiasi alimento, ma è letteralmente incredibile che siano quelli di un gelato”, sottolinea Nicola Salvi.

Grezzo Raw Chocolate, grazie alle tecniche della pasticceria crudista, dal 2014 propone dolci vegetali sani e nutrienti, sfatando il mito della tradizione che vuole dolci ricchi di zuccheri e farine raffinate.

Le materie prime utilizzate come ingredienti, ricercate scrupolosamente, sono tutte vegetali, biologiche e sostenibili.

Grezzo Raw Chocolate è una delle poche pasticcerie a proporre dolci inclusivi, adatti a persone con esigenze alimentari specifiche, offrendo prodotti che possano soddisfare le loro necessità, che siano sicuri, certificati e di qualità superiore.

L'approccio crudista alla pasticceria stravolge tutte le basi classiche evitando l'uso di farina, latte, lieviti, uova, zucchero bianco e, naturalmente, di cottura. Il concetto di qualità si amplia: non è più solo collegato al prodotto, bensì si estende fino a considerare le **conseguenze di lungo periodo sulla salute** del consumatore.

Grezzo ha vinto il premio Bottega dell'Anno 2015 del Gambero Rosso e il premio Migliore Pasticceria d'Italia del Golosario 2015.

Contatti

Grezzo Raw Chocolate

Via Urbana 130 Roma (zona rione Monti)

Piazza Mattei 14 (zona Largo Argentina)

<https://grezzorawchocolate.com>

@grezzorawchocolate