



Gelato mania. Nuove tendenze per l'estate: Peck presenta un'innovativa proposta di pairing e un nuovo gusto artigianale.

Peck amplia l'offerta di gelati, sperimentando nuovi giochi di sapori, consistenze e ingredienti pregiati.

*Il nuovo gusto alla noce e caramello salato viene proposto in wine pairing
con il Porto Tawny di Graham's invecchiato 10 anni.*

Milano, giugno 2021 | L'estate si avvicina, le giornate si allungano e il desiderio di gusto si sposa con quello di freschezza. È gelato mania, alla ricerca di nuove sensazioni e inediti abbinamenti.

Dalla creatività dei mastri gelatieri di Peck nasce il nuovo gusto per l'estate 2021: **“Noce e caramello salato con noci pralinate al cioccolato”**. Una base decisa e persistente di dolce gelato alla noce è arricchita da una crema al caramello salato che conferisce il giusto tocco di sapidità. A questa si aggiungono le noci, prima caramellate e poi passate in un finissimo cioccolato fondente. Un tripudio di sapori da gustare in purezza o con le famosissime creme di Peck.

Per una combinazione ancora più intrigante, si suggerisce l'abbinamento con il *Porto Tawny di Graham's* invecchiato 10 anni, disponibile nell'enoteca di Peck in via Spadari e CityLife. Degustato insieme al nuovo gusto di gelato, valorizza i sapori e profumi delle noci, del caramello e del cioccolato, creando un dessert unico e raffinato. Un connubio inedito di due eccellenze, perfetto non solo per gli amanti del gelato, ma anche per coloro che sono sempre alla ricerca di nuovi stimoli gastronomici.

Il gelato di Peck, da sempre disponibile nella storica sede di via Spadari, può essere da oggi acquistato anche nel negozio di Peck CityLife. Per gustarlo nello scenografico dehors con vista sui grattacieli o passeggiando nel parco di Piazza Tre Torri. Per chi cercasse un dessert da assaporare direttamente a casa propria, Peck lo propone anche nelle pratiche confezioni d'asporto.

24 gusti all'insegna dell'alta qualità

La storica gastronomia milanese - recentemente nominata tra le 50 migliori botteghe alimentari al mondo dal Financial Times – vanta tra le sue eccellenze proprio il gelato. Un prodotto sano, genuino e dal gusto inconfondibile, preparato ogni giorno nei laboratori di via Spadari.

Il gelato di Peck mantiene inalterati i sapori e i profumi degli ingredienti, rispettando la stagionalità delle materie prime utilizzate. Costante nella produzione di Peck è infatti la selezione dei migliori ingredienti: solo latte e panna freschissimi di allevamenti del lodigiano, frutta fresca e secca selezionata da ortolani di fiducia secondo stagionalità e provenienza, spezie e caffè pregiati. Come nella *Nocciola*, realizzata con nocciole tondi gentili di origini piemontese; il *Marron Glacé*, a base di marroni di origine piemontese, resi in pasta ed uniti anche in pezzi nella mantecatura; la *Stracciatella di mandorla* con cioccolato bianco e limone candito; la *Fragolina di bosco* e il *Cocco e stracciatella*, realizzato con cioccolato al latte con grattugiata di Fava tonka.

La freschezza del gelato Peck è garantita da condizioni di conservazione ottimali e attentamente studiate, oltre che da una produzione continua di piccole quantità, senza l'utilizzo di coloranti, additivi o grassi idrogenati.



La scelta di materie prime d'eccellenza e l'attenzione alle tecniche di lavorazione regalano un prodotto in perfetto equilibrio tra intensità di gusto, dolcezza e consistenza, capace di celebrare il sapore autentico dell'ingrediente principe che dà il nome al gusto.

I Peckarelli: il gelato su stecco firmato Peck

Freschi, golosi e colorati: protagonisti dell'estate di Peck sono anche i **Peckarelli**, gelati su stecco sempre di produzione artigianale. La loro copertura croccante nasconde all'interno una consistenza cremosa e avvolgente. La proposta ideale per chi cerca un'alternativa originale al classico cono o coppetta, senza rinunciare a un prodotto di altissima qualità.

I Peckarelli sono proposti in 6 diversi gusti, ognuno dei quali offre inaspettate combinazioni di sapori:

- Gelato al **pistacchio** ricoperto di cioccolato bianco e pistacchio
- Gelato alla **nocciola** ricoperto di cioccolato bianco, al latte e pasta di nocciola
- Gelato al **cocco e stracciatella** ricoperto di cioccolato bianco e decorazione di cioccolato fondente
- Sorbetto al **cioccolato** fondente ricoperto di cioccolato fondente e fave di cacao
- Sorbetto al **mango e lime** ricoperto di cioccolato bianco colorato
- Sorbetto di **pesca** ricoperto di cioccolato bianco colorato
- Sorbetto alle **fragoline di bosco** ricoperto di cioccolato bianco colorato

Prezzi

Cono e coppetta piccolo: 3,50 €

Cono e coppetta grande: 6 €

Gelato in vaschetta: 30 €/kg

Peckarello: 3,90 €

Ufficio Stampa:



Nemo Monti: T + 39 02 39288624 - Piazzale Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano

www.nemomonti.com

Per contatti: Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com