

GLI SPECIALI DI LIBERO

GELATERIE

LA STORIA E LE ORIGINI DI GELATO E SORBETTO: CURIOSITÀ E RICETTE ANTICHE

Cono e coppetta, frutta e crema: un attimo di paradiso

Tutte le novità per l'estate 2012: gusto al mojito, agrigelaterie e l'addio al puffo

La Bottega del Gelato: il paradiso del gusto tra creme e frutta fresca

La Bottega del Gelato, nata nel 1964, è una delle poche realtà artigianali, dove il gelato viene creato ancora come negli anni Sessanta. A Milano in via Pergolesi, a due passi da corso Buenos Aires, ecco il paradiso del gusto. Una cinquantina di gusti tra creme e frutta, rigorosamente fresca e di stagione. Qualche gusto? Passion fruit, avocado, stracciatella di alchechengi, fragoline al vino rosso. Oppure crema col croccante, pinoli di Viareggio, pistacchio di Bronte, cuneese al rum. Ma l'offerta non finisce qui. Il vero valore aggiunto della Bottega del Gelato è la frutta ripiena di gelato. "Scaviamo e ripuliamo dalla polpa i frutti come le pesche, le fragole, i limoni e i mandarini" racconta Marco, il titolare dell'attività "e li riempiamo di gelato". Cosa aspettate? Rifatevi gli occhi e la bocca con un gelato della famiglia Cardelli. Per info chiamate lo 02.29400076 o visitate il sito www.labottegadelgelato.it, dove potrete consultare la lista di tutti i gusti offerti a seconda della stagione.





*Con oltre 40 anni
di esperienza nella
produzione del
gelato artigianale
è lieta di poterVi
presentare le
proprie specialità.*



*Aperto tutto l'anno
Chiuso il mercoledì*

Via G.B. Pergolesi, 3 - MILANO
Tel. 02 29400076 - www.labottegadelgelato.it