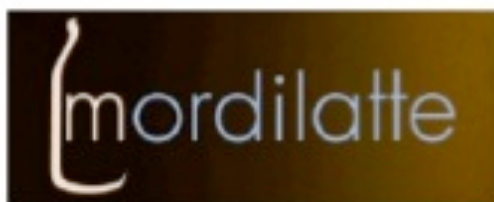


RASSEGNA STAMPA



| SITO | DATA INSERIMENTO | PAGINA |
|--------------------|------------------|--------|
| www.informacibo.it | 15 ottobre 2010 | |

Nasce "Mordilatte": una nuova oasi del gusto a Firenze



Firenze, ottobre 2010 - C'è un nuovo punto di riferimento a Firenze per tutti gli appassionati di gelati, granite, frullati, centrifughe e molto altro ancora.

E' nata infatti "Mordilatte" una gelateria di nuova concezione.

Uno spazio calibrato e ottimizzato per poter offrire 24 gusti realizzati con ingredienti pregiati e naturali (ad esempio solo frutta fresca di stagione per i gelati di frutta). Oltre ai gelati si può scegliere anche fra un'ampia gamma di centrifughe, frullati e preparazioni diverse tutte arricchibili e personalizzabili con pezzettoni di frutta fresca oppure con granelle, cereali e topping.

Ma la vera peculiarità di "Mordifrutta" è quella di essere legata alla stagionalità. I prodotti a base di frutta verranno realizzati solo e unicamente con frutta di stagione: un calendario esposto evidenzierà i frutti di riferimento per quel mese e la disponibilità dei gusti sarà delegata alla generosità della natura.

"Ingredienti secondo natura" è infatti lo slogan di **Alessia** -giovane imprenditrice toscana e titolare della gelateria. "Da sempre ho una passione per il gelato" racconta "ma la mia ambizione era di riuscire a proporre qualcosa di originale e, soprattutto, di alta qualità. Volevo che i miei prodotti fossero unici, non assimilabili a un momento di consumo ma piuttosto a un momento di piacere, gusti in grado di raccontare storie di terre e di stagioni. Seguo attentamente tutte le fasi di approvvigionamento e lavorazione, soprattutto per la frutta. Per molti prodotti inoltre ho individuato in Giuso un fornitore affidabile e sulla mia stessa lunghezza d'onda per quanto riguarda i concetti di qualità, purezza e naturalità. I miei gelati mi devono assomigliare: devono essere morbidi ma rigorosi, pochi e buoni, fieri di "essere" invece che di "apparire".