



TACCHIEPENTOLE.COM

25 Maggio 2015

Tacchi e Pentole – Heels and Pots – Chic
in cucina!



AL D MANGIAMI – Il primo gelato all'azoto

written by LOIS



L'azoto è la sostanza che compone per il 78% l'aria che respiriamo ma, soprattutto, è l'ingrediente "magico" che permette ad Al d. mangiami di creare delle prelibatezze. Questa gelateria utilizza materie prime a basso contenuto energetico, libera da grassi. I gusti sono composti da pochissimi ingredienti. Quelli alla

frutta si ottengono mischiando solo zucchero, frutta e H₂O. Le creme invece nascono dall'unione di latte, latte in polvere, panna, zuccheri e l'ingrediente che ne caratterizza il gusto. Al d. mangiami si usano due sole macchine: un grosso thermos contenente 200 litri di azoto liquido a -196 gradi ed una planetaria.



Il maestro Marios Gerakis aggiunge l'azoto al termine della preparazione e dalla planetaria si sprigiona una nuvola bianca di vapore e dopo pochi secondi ecco che nasce il gelato! Ma ciò che rende unico questo prodotto è la carta della "conservabilità". Con Al



d. mangiami nasce la prima gelateria all'azoto con la possibilità di acquistare questo gelato sul cono. Il suo fondatore Marios Gerakis non utilizza fibre, proteine vegetali o animali e per questo è adatto anche a vegani e a chi ha problemi di allergie.



La cosa più importante da sottolineare è sicuramente l'assenza di qualsiasi additivo sia naturale che sintetico. Insomma, un gelato sano e realmente artigianale! Il tutto nasce dal tentativo di Marios e Simona di preparare una sana merenda che acccontentasse la piccola Zoe! Alla naturalità si somma anche la ricerca della sostenibilità ambientale grazie all'utilizzo di palette, cucchiaini, coppette e copri-cono tutti biodegradabili al 100%.



Ma al d. mangiami non si limita solo al gelato. Realizza dei fantastici cioccolatini, che sembrano dei piccoli gioielli! Sono decorati a mano, uno a uno. Non c'è neanche bisogno di avvertire che le materie prime sono tutte naturali e biologiche e non contengono né conservanti né additivi. Potete ordinarli anche online oppure recarvi direttamente in Via Zambonate 51, nel cuore di Bergamo.

<http://www.aldmangiami.it/>



Gnammmmmmmmmmm!!!!!!! ❤️



Il maestro Marios Gerakis aggiunge l'azoto al termine della preparazione e dalla planetaria si sprigiona una nuvola bianca di vapore e dopo pochi secondi ecco che nasce il gelato! Ma ciò che rende unico questo prodotto è la carta della "conservabilità". Con Al



d. mangiami nasce la prima gelateria all'azoto con la possibilità di acquistare questo gelato sul cono. Il suo fondatore Marios Gerakis non utilizza fibre, proteine vegetali o animali e per questo è adatto anche a vegani e a chi ha problemi di allergie.



La cosa più importante da sottolineare è sicuramente l'assenza di qualsiasi additivo sia naturale che sintetico. Insomma, un gelato sano e realmente artigianale! Il tutto nasce dal tentativo di Marios e Simona di preparare una sana merenda che accontentasse la piccola Zoe! Alla naturalità si somma anche la ricerca della sostenibilità ambientale grazie all'utilizzo di palette, cucchiaini, coppette e copri-cono tutti biodegradabili al 100%.



Ma al d. mangiami non si limita solo al gelato. Realizza dei fantastici cioccolatini, che sembrano dei piccoli gioielli! Sono decorati a mano, uno a uno. Non c'è neanche bisogno di avvertire che le materie prime sono tutte naturali e biologiche e non contengono né conservanti né additivi. Potete ordinarli anche online oppure recarvi direttamente in Via Zambonate 51, nel cuore di Bergamo.

<http://www.aldmangiami.it/>



Gnammmmmmmmmmm!!!!!!! ❤️