

**Salerno: Cava dei Tirreni, Novità alla Gelateria “Gelizioso”, ecco il gelato “pane burro marmellata”**

Un nuovo gusto per evocare i ricordi di sapori antichi: da oggi alla Gelateria “Gelizioso” di Sarno (Sa) si può gustare il gelato “pane burro marmellata”. L’ennesima creazione del Mastro gelatiere Giuseppe Cascella, autentico “guru” del gelato naturale. «Si percepiscono distintamente tutti e tre i sapori, proprio come se mangiassimo burro e marmellata su una fetta di pane»

Il gelato “pane burro marmellata”: è il nuovo gusto “confezionato” dal Mastro gelatiere Giuseppe Cascella, titolare della Gelateria “Gelizioso”, sita a Sarno (Sa) in via G. Matteotti 47. Burro di latte fresco, composta di fragole, pane tostato e caramellato sono le principali “materie prime” della nuova specialità preparata da Cascella, autentico “maestro” del gelato naturale, che fa della stagionalità dei prodotti e dell’artigianalità della lavorazione la chiave del suo successo. Una novità pensata con una finalità ben individuata. «L’idea del gelato “pane burro marmellata” - spiega il Mastro gelatiere Giuseppe Cascella - nasce dal desiderio di evocare in chi lo assaggia i ricordi di sapori antichi, di quando si era bambini e si mangiavano cose che ormai non si consumano più o, comunque, molto meno di un tempo. Ed allora, quale cibo migliore se non il “mitico” pane, burro e marmellata che ci dava la mamma? In questo nuovo gusto, infatti, si percepiscono distintamente tutti e tre i sapori, proprio come se mangiassimo burro e marmellata su una fetta di pane».

Frutto della creatività del Mastro Cascella, «creatività che porta sempre ad immaginare nuovi orizzonti che spianano la strada a nuove conquiste e percorsi di crescita», il gelato “pane burro marmellata” va così ad arricchire la già ampia scelta di “specialità” tutte da gustare alla Gelateria “Gelizioso”, dove a farla da padrone è il gelato naturale nel vero senso della parola. Un gelato puro e sano, privo di coloranti, conservanti, aromi, emulsionanti ed addensanti non naturali, prodotto con materie prime di alta qualità e realizzato solo con frutta fresca di stagione selezionata, acquistata da aziende biologiche di primissimo livello e da cooperative agricole a km zero.

Per info e contatti:

Gelateria “Gelizioso”, via G. Matteotti, 47 - 84087 Sarno (Sa). Tel. 329.5373625 -

[www.gelizioso.it](http://www.gelizioso.it) - [info@gelizioso.it](mailto:info@gelizioso.it) - Facebook: Gelizioso

ufficio stampa mtn company

dott. raffaele pisapia - dott. michele lanzetta

[ufficiostampa@mtncompany.it](mailto:ufficiostampa@mtncompany.it)

[www.mtncompany.it](http://www.mtncompany.it)

corso mazzini 22

84013 cava de'tirreni\_sa\_italy

tel. / fax 0893122124

tel. / fax 0893122125

[info@mtncompany.it](mailto:info@mtncompany.it)

Comunicato stampa

Sarno (Sa), 07/10/2015