

PRESE DI POSIZIONE GELATERIA MARGHERITA DI LAVERTEZZO PIANO

Buongiorno,

In merito al commento dei vostri "esperti", che dicono di "aumentare il sapore e hanno notato nel gusto l'utilizzo di pasta (Pier Paolo Magni)",

la risposta ufficiale della Gelateria Margherita e la seguente:

nel nostro cioccolato NON utilizziamo alcun tipo di pasta, ma unicamente CACAO puro al 22/24 e copertura fondente di CACAO. Pertanto, possiamo asserire che il vostro esperto ha espresso un giudizio completamente errato, e nel caso necessitate la scheda tecnica siamo a disposizione.

Nella fragola NON esiste che mettiamo la pasta di fragola. usiamo solo le fragole fresche di stagione o congelate ma sempre frutto, acqua e zucchero.

Walter Frey

Gelateria Margherita