

Gelateria KM ZERO
Piazzale di Porta Lodovica 6, Milano

“Gelati artigianali con prodotti naturali”

Chi è a caccia di gelaterie “naturali” tra Milano e provincia, ha trovato “pane per i suoi denti”.

Km Zero fonda la sua produzione sulla ricerca della materia prima, sul particolare abbinamento del sapore alla geografia del prodotto e soprattutto sull’eliminazione dal processo produttivo di additivi, coloranti, preparati, basi o aromi.

Per quanto riguarda gli ingredienti di partenza, la gelateria utilizza prodotti stagionali, zucchero di canna, miele, panna, latte e uova biologiche, nocciole, pistacchi, mandorle e pinoli nazionali; caffè, yogurt, cacao, e spezie biologici.

Il risultato è un gelato più buono, equilibrato, leggero e dal timbro personale.

I gusti seguono l’andamento delle stagioni: in primavera e in estate trionfano quelli di frutta, come fragole, frutti di bosco, lampone, mirtillo, mentre in autunno si punta su zucca, castagne, agrumi...

La frutta è prodotta esclusivamente a base acqua mentre molti dei gusti classici come nocciola, pistacchio e mandorla, vengono proposti anche in versione *vegana, senza zucchero, senza lattosio o a base acqua*. Buoni quanto i gusti tradizionali se non di più, grazie al loro gusto intenso e profondo.

Fra le varie creazioni da provare **Crocante all’Amarena, Prugna e Zenzero, Zenzero e Curcuma, “Nutellaccia”, Zucca e Pinoli, Cioccolato fondente e Frutti di Bosco** o... il gelato all’**Arachide salata** senza latte ma... tanto gustoso.

🍦 Tra le specialità della casa lo **YOGURT Soft** o Frozen yogurt: solo yogurt fresco, dolcificato con miele e poco latte. Soffice, delizioso e leggerissimo.

🔥 Da non perdere anche il **GELATO CALDO**, un piacevole punto di incontro tra il gelato classico ed il semifreddo, soffice e cremoso, dal gusto intenso. Golosi i gusti **Ricotta** o **Mascarpone** variegato con Fichi caramellati.

I prezzi, sono leggermente superiori alla media della zona ma la qualità della materia prima e soprattutto il buon rapporto *quantità-prezzo*, giustificano a pieno la proposta.

Per l’esattezza il costo del gelato al Kg è pari a **€ 25,00** che tradotto in coppetta-cono diventa:

€ 2,70 versione piccola

€ 3,50 versione media

Merita un encomio il servizio: personale preparato e propositivo, capace ‘raccontare’ il proprio prodotto e di coinvolgere il cliente con generose degustazioni.



Milano, 26/08/2018

www.xcarmen.com