

Gelateria UNICO GELATO Via Marco Fabio Quintiliano 9, Milano

“Dopo Londra e Caraibi... Unico Gelato & Caffè sbarca a Milano”

Partito da Bologna, dalla Cremeria Funivia oggi Unico conta diversi locali in tutto il mondo. Tra gli ultimi nati: Unico Milano.

La produzione giornaliera garantisce un gelato sempre fresco, leggero e soprattutto molto cremoso: vellutato e morbido al palato.

Fondamentale la scelta della materia prima: ingredienti quasi esclusivamente made in Italy (come il latte e la panna), biologici (come le uova), che seguono il ritmo delle stagioni. Il risultato è un gelato artigianale di alta qualità.

A garantire uno standard elevato, anche la conservazione nei classici pozzetti che permettono al gelato di mantenere inalterate le proprie proprietà.

I gusti frutta, per la maggior parte a base d'acqua, vengono realizzati secondo la disponibilità di primizie e frutta di stagione: ciò garantisce gusti intensi e sapori autentici. Da provare **Lampone, Mango e Mirtillo**.

Di grande, grandissima piacevolezza le creme, dal classico **Pistacchio** (dolce e avvolgente) alla **Nocciola**, al vellutato **Yogurt**, una rinfrescante coccola per il palato.

La più grande scoperta è stata la **Crema**, gusto della tradizione ma con una marcia in più! Da non perdere.

Ai classici dell'arte gelatiera, si accostano gusti originali come **“Due Torri”** (mascarpone con cioccolato alle nocciole), **Magic Box** (crema di pinoli, con pinoli tostati) **“Mascaffè”**, **“Cremino”** (con nocciola e cioccolato Bianco), **“Amarena croccante”** (amarena con nocciole, cioccolato in scaglie, pistacchio).

I prezzi, sono nella media milanese. Per l'esattezza il costo del gelato al Kg è pari a **€ 22,00** che tradotto in coppetta-cono diventa:

€ 2,50 versione piccola

€ 3,00 versione media

C'è poi tutto il reparto caffetteria e pasticceria.

Il caffè, avvolgente e profumato, proposto in svariate versioni, è il frutto di una ricercata selezione di caffè di diverse provenienze.

La pasticceria si confà di una varietà limitata di dolci ma rigorosamente artigianali e freschissimi: le brioche e i croissant (fragranti e profumati) vengono prodotti giornalmente. Gli altri dolci seguono il ritmo delle stagioni.

A coronare il tutto un servizio impeccabile, particolarmente accogliente e attento al cliente.

Milano, 25/08/2018

www.xcarmen.com

