



GIOIA DEL PALATO

## **Nuova vetrina per i gelati Mennella nel cuore di Napoli: le cialde sono realizzate al momento**

### **Piazza Trieste e Trento 57– angolo Via Toledo**

NAPOLI - **Vincenzo e Roberto Mennella** inaugurano la quarta gelateria in città e questa volta hanno scelto proprio il cuore monumentale, la frequentatissima Piazza Trieste e Trento, angolo via Toledo, a due passi dal Teatro San Carlo, dalla Piazza del Plebiscito e dal Palazzo Reale, luogo simbolo per i cittadini e luogo d'attrazione per i turisti.

Stesso stile minimale, medesima cura nel servizio e nell'offerta di gelati di alta qualità ma con l'aggiunta di un servizio in più: tutte le cialde sono realizzate al momento e servite calde. La ricetta è realizzata solo con farina, zucchero, uova intere e panna fresca e nessun aroma artificiale come nello stile riconoscibile della famiglia Mennella. Il particolare aroma che caratterizza la cialda è dato dalla bontà della panna fresca che rende l'impasto elastico. Grazie alla qualità della panna e al giusto rapporto tra gli ingredienti le cialde realizzate da Mennella non necessitano dell'aggiunta di ingredienti come la lecitina di soia comunemente utilizzata nei prodotti industriali di questo tipo.

Il locale luminoso e sui toni del bianco e del blu è spazioso e ospita una postazione di lavoro vetrata e con quattro piastre dedicate alla preparazione in diretta delle cialde.

*A Torre del Greco (Napoli) la migliore tradizione pasticceria si lega al nome [Mennella](#). Nel 1969 Antonio Mennella apre il primo laboratorio dolciario nel centro storico della cittadina vesuviana e ben presto si distingue per la sua produzione tradizionale e di alta qualità. Oggi l'azienda, orgogliosamente a conduzione familiare, è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con sette punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100% naturale che la distinguono tra le tante. La cultura della tradizione, la creatività unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti di qualità determinano il successo di Mennella: dalla classica pasticceria italiana fresca e secca a mousse e semifreddi, dalle torte farcite alle praline, dalla rosticceria alla biscotteria ogni prodotto viene preparato nel pieno rispetto dell'antica tradizione artigianale.*

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

Ufficio Stampa: dipunto studio | Tel. 081681505 | [www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it)