GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El gelat gurmet es fa un lloc a Cadaqués

Alt Empordà | 14/07/2020 | 20:01



Des del passat mes de juny a la localitat costanera s'hi pot trobar la gelateria Ses Boles, que ofereix els productes artesans de Glaces Des Alpes

L'estiu acostuma a tenir molts conceptes entrellaçats, un dels quals els gelats. I si en aquesta famosa crema congelada i afegim un indret bucòlic com Cadaqués, el còctel resultant ja és espectacular. A la localitat alt-empordanesa, precisament, hi ha nascut recentment la Gelateria Ses Boles, que va sorgir el passat mes de juny arran de la descoberta dels gelats de Glaces Des Alpes per part dels tres socis de l'establiment, que van quedar absolutament encisats per aquest producte i no van dubtar en implementar-lo a la platja del Port d'Alguer de la localitat.

En concret, el nou espai llaminer de Cadaqués brinda la possibilitat als seus clients de gaudir dels gelats creats pel mestre artesà gelater Stéphane Vindret, d'Annecy, a l'Alta Savoia. El gelater des de sempre s'ha caracteritzat per la seva voluntat a l'hora de marcar la diferència amb receptes innovadores i originals, però també gastronòmicament potents i diverses. I és ara, aquest estiu, quan aquest producte exclusiu i estacional s'ha pogut fer un lloc a terres catalanes.

Més enllà dels gelats, a Ses Boles també s'hi podran trobar altres productes típics de l'estiu com l'orxata artesana Master Chuf, així com granissats, crepes o gofres. Productes carregats de sabors, aquests, però també inclusious, atès que tota la gamma de sorbets que s'ofereixen a la gelateria són aptes per a intolerants a la lactosa, per a vegans i per a celíacs, de la mateixa manera que la galeta dels cornets també són aptes per a tots aquests col·lectius.

Amb relació als sabors dels gelats, un dels grans atractius dels usuaris, el ventall és ampli i deliciós. En aquest sentit, s'hi poden trobar des de gustos habituals com el de xocolata, vainilla, nata o iogurt fins a delicadeses més exclusives, com ara el gelat de crema catalana, el de cotó fluix de sucre o el de festucs, entre molts altres. Però més enllà de la seva varietat, l'altre gran tret diferencial dels productes de Glaces Des Alpes és la notòria qualitat: elaborats amb els millors productes per tal de crear les receptes més exquisides, els gelats es caracteritzen per una textura única i carregada de nutrients naturals.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/137907-el-gelat-gurmet-es-fa-un-lloc-a-cadaques.htm