

La gelateria Ses Boles, un èxit a Cadaqués

Alt Empordà | 11-08-2020 | 20:10



La gelateria Ses Boles

Hi ha coses que ni una pandèmia mundial com la que ens afecta actualment pot evitar. El plaer de les petites coses, per exemple, sempre resulta gratificant, hi hagi el context que hi hagi al voltant. I una d'aquestes sensacions plaents la produeix la degustació d'un bon gelat, especialment a l'estiu, quan la calor ataca i demana a crits que la saciïn amb aquest característic producte tan arrelat a casa nostra.

I precisament això, recuperar l'essència dels bons productes gelaters, és un dels missatges que vol transmetre la nova gelateria Ses Boles de Cadaqués, oberta aquest estiu i que fins ara està complint amb escreix les expectatives marcades a l'inici de la seva aventura malgrat el panorama influenciat per la Covid. En aquest sentit, el nou establiment ha aconseguit fidelitzar la seva clientela, la gran majoria un turisme de proximitat i de segona residència. I ho ha fet a través del servei directe de gelats des del local, però també amb l'entrega de gelats en envàs isotèrmic perquè els clients puguin gaudir de Glaces Des Alpes, la marca gelatera que s'hi comercialitza, a casa. Entre els productes estrella d'aquest estiu s'hi troben gustos tan variats com els gelats de Kinder Bueno o de vainilla Bourbon de Tahití i els sorbets de mango o de xocolata Valrhona.

Dels Alps a la Costa Brava

La nova gelateria situada a la platja del Port d'Alguer brinda la possibilitat de gaudir d'un producte d'allò més qualitatiu. Ideats pel mestre artesà Stéphane Vindret, d'Annecy, a l'Alta Savoia, els gelats de Glaces Des Alpes es caracteritzen per marcar diferències amb receptes innovadores i originals, però alhora potents des d'una perspectiva merament gastronòmica.

Ara bé, més enllà dels productes elaborats amb crema congelada, Ses Boles també ofereix altres productes típics d'aquests dies estiuencs, com ara l'orxata artesana Master Chuf, els granissats, les creps o gofres. Tot plegat un bon reguitzell de productes ben saborosos, però també inclusius, ja que la gamma de sorbets que es pot trobar a la gelateria, així com la galeta dels cornets dels gelats, són aptes per a intolerants a la lactosa, vegans i celíacs. Gelats i productes, en definitiva, del segle XXI.

Autor: Redacció